



Speisen & Getränke

Menu & Boissons - Food & Drinks

Kochen mit Liebe - Essen mit Freude

&

Trinken mit Genuss

Erika Kübli-Mühlematter

Jean-Claude Kübli & Daniela Kübli-Schenk

Team Hornfluh

Suppen - Soupes - Soups

Tagessuppe (hausgemachte Suppe, täglich frisch zubereitet)	CHF 7.50
Potage du jour à la maison	
Homemade Soup of the day	
Tagessuppe mit 1 Paar Schweinswurst von Metzger Kari	CHF 14.50
Potage du jour avec deux saucisses (porc)	
Soup of the day with two pork sausages	
Hausgemachte Gulaschsuppe	CHF 13.00
Soupe de goulash à la maison	
Homemade goulash soup	

Salate - Salades - Salads

Grüner Salat *	CHF 8.00
Salade verte	
Green salad	
Gemischter Salat *	CHF 13.00
Salade mêlée	
Mixed salad	
Grüner Salat mit geräuchertem Lachs	CHF 15.50
Salade verte au saumon fume	
Green salad with smoked salmon	
Thonsalat „Hornberg“ mit Knoblauch-Crostini	CHF 17.50
Salade de thon „Hornberg“ avec crostini à l'ail	
Tuna salad „Hornberg“ with garlic crostini	
Wurst-Käsesalat „Hornfluh“ mit Knoblauch-Crostini	CHF 19.50
Salade de saucisse et fromage „Hornfluh“ avec crostini à l'ail	
Swiss sausage-cheese salad „Hornfluh“ with garlic toast	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Alle Preise inkl. MwSt. 7,7%

Vorspeisen – Amuse-gueule – Starter

Saaneländer Hobelkäse *	CHF 22.50
Fromage à rebibes du Saanenland	
Chipped cheese from the Saanenland	
Mariniertes Saaneländer Trockenfleisch	CHF 25.50
Viande séchée marinée du Saanenland	
Marinated dried meat of the Saanenland	
Trockenfleischteller mit Hobelkäse	CHF 26.00
Assiette de viande séchée et rebibes	
Dried meat dish with chipped cheese	

Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

Hornfluh-Brättli (hausgemachte Würste, Speck und Bergkäse)	CHF 26.50
Plat „Hornfluh“ (saucisses maison, lard fumé et fromage d’alpage)	
Hornfluh-Brättli (homemade sausage, plus bacon and mountain cheese)	
„Hornbergplatte“ für 3-4 Personen (gemischtes Fleisch und Käse)	CHF 50.50
Plat „Hornberg“ 3-4 personnes (mélange de Viande et de Fromage)	
Platter „Hornberg“ 3-4 persons (mixed Meat and Cheese)	
Roastbeefteller mit Pommes Frites und Tartarsauce	CHF 26.50
Assiette de roast-beef, Pommes frites et sauce Tartare	
Roast beef dish with French fries and Tartar sauce	

Kleine Leckereien – Repas petites – Small meals

Sandwichs: Schinken, Salami oder Käse	CHF 7.50
Sandwiches: jambon, salami ou fromage	
Sandwiches: ham, salami or cheese	
Portion Pommes Frites *	CHF 11.00
Grand Portion Pommes frites	
Large Portion French fries	
Kleine Portion Pommes Frites *	CHF 6.00
Petit Portion Pommes frites	
Small Portion French fries	

Rösti's ~ Roesti ~ Roesti

Portion Rösti *	CHF 14.00
Portion Roesti	
Roesti (Swiss hash browns)	
Rösti mit Ei *	CHF 16.00
Roesti à l'œuf	
Roesti with egg	
Holzerrösti mit Schinken, Speck und Champignons	CHF 21.00
Roesti au jambon, lard et champignons	
Roesti with ham, bacon and mushrooms	
Rösti mit 1 Paar Schweinswurst	CHF 21.50
Roesti aux saucisses de porc	
Roesti with 2 pork sausages	
Rösti mit geräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm	CHF 23.00
Roesti au saumon fumé et crème sure à la ciboulette	
Roesti with smoked salmon and chive sour cream	

Fleischlose Gerichte * ~ Mets sans viande ~ Vegetarian dishes

Spaghetti an einer Tomatensauce	CHF 15.00
Spaghetti à la sauce Tomate	
Spaghetti with Tomato sauce	
Hausgemachte Spätzli mit Zwiebelschwitze und Käse	CHF 18.50
„Spätzli“ maison au fromage et oignons	
Homemade “Spätzli” with cheese and onions	
Gemüseteller	CHF 22.50
Assiette de légumes	
Mixed vegetable plate	
Heisser Tomme de Rougemont, Kartoffeln, schwarzem Pfeffer und Honig	CHF 23.50
Tomme de Rougemont chaud, pommes de terre, poivre noir et miel	
Warm “Tomme de Rougemont” (cheese), potatoes, black pepper and honey	

...weitere Vegetarische Gerichte *

~ plus de Plats Végétariens ~ more Vegetarian dishes

Beliebte Käsegerichte - Mets au fromage - Favored cheese meals

Käseschnitte nature *	CHF 17.00
Croûte au fromage nature	
Baked bread with melted cheese	
Käseschnitte mit Tomaten *	CHF 19.00
Croûte au fromage avec tomate	
Baked bread with melted cheese and tomato	
Käseschnitte mit Schinken	CHF 19.50
Croûte au fromage avec jambon	
Baked bread with melted cheese and ham	
Käseschnitte Hornfluh (Rohschinken, Birne und Ei)	CHF 24.00
Croûte au fromage „Hornfluh“ (jambon cru, poire et oeuf)	
Baked bread „Hornfluh“ with melted cheese, ham, pear and fried egg	

Käsefondue - Fondue de fromage - Cheese Fondue

Käsefondue „Hornfluh“* (Hausmischung) ab 2 Personen p. P.	CHF 27.00
Fondue de fromage „Hornfluh“ (à partir de 2 personnes) p.P.	
Cheese Fondue „Hornfluh“ (minimum 2 persons) p.P.	
oder wahlweise mit:	

grünem Pfeffer *	CHF 29.50
vert Poivre	
green Pepper	
Tomaten *	CHF 28.50
Tomates	
Tomatoes	
Champignon *	CHF 29.50
Champignons	
Mushrooms	
Alpenkräuter *	CHF 28.50
Herbes Alpines	
Alpine Herbs	

Portion Kartoffeln *	CHF 2.00
Portion de Pommes de Terre	
Portion of Potatoes	

Fleisch Spezialitäten - Repas chauds - Hot meals

Spaghetti Bolognese	CHF 19.00
Spaghetti à la sauce bolonaise	
Spaghetti with meat sauce	
Äplermaccaroni mit Kartoffeln, Schinken, Zwiebeln und Käse	CHF 19.50
Macaroni alpestre aux pommes de terre, jambon, oignons et fromage	
Macaronis alpine style with potatoes, ham, onions and cheese	
Apfelmus *	CHF 2.00
Purée de pommes	
Apple sauce	
Schweinskotelette mit Kräuterbutter und Rösti	CHF 27.50
Côtelette de porc au beurre aux herbes et Roesti croquante	
Pork rib with herb butter and crispy fried Roesti	
Metzger Kari`s Bauern-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	CHF 25.50
Saucisse de ferme du boucher Kari avec sauce aux oignons et Roesti	
Butcher Kari`s farm sausage with onion sauce and Roesti	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	CHF 22.00
Saucisse de veau à la sauce aux oignons et Pommes frites	
Veal sausage with onion sauce and French fries	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 24.50
Escalope de porc panée avec Pommes frites	
Breaded pork escalope with French fries	
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	CHF 26.00
Escalope de porc à la crème avec Nouilles au beurre	
Pork escalope with cream sauce with butter Noodles	
Schweinsgeschnetzeltes mit Rösti	CHF 26.50
Émincé de porc avec Roesti	
Sliced pork with Roesti	

Bei Abänderungen mit Rösti verrechnen wir zusätzlich CHF 3.00

Modifications de la garniture avec Roesti supplément de CHF 3.00

Menus served with Roesti supplement of CHF 3.00

Fleisch Spezialitäten - Repas chauds - Hot meals

Schweins-Cordon-Bleu mit Rohschinken & Greyerzer Bergkäse, CHF 37.50

Gemüsebouquet und Pommes Frites

Cordon-bleu de porc au jambon cru et fromage de Gruyère

légumes du marché et Pommes frites

Pork cordon-bleu with ham and cheese from Gruyère

fresh vegetables from the market and French fries

Saaneländer Rindsentrecôte mit heisser Salbeibutter, CHF 44.00

Gemüsebouquet und Pommes Frites

Entrecôte de boeuf du Saanenland à la sauge du beurre chaud

légumes du marché et Pommes frites

Beef entrecote from the Saanenland with hot sage butter

fresh vegetables from the market and French fries

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, CHF 46.50

Gemüsebouquet und Pommes Frites

Escalope de veau au beurre aux herbes, légumes du marché

et Pommes frites

Veal escalope with herb butter, fresh vegetables from the market

and French fries

Fitness - Teller - Assiette „fitness“ - „Fitness“dish

Hausgemachte gemischte Salate, wahlweise mit:

gebratenem Rindsteak und Kräuterbutter CHF 34.00

Assiette „fitness“ de steak de boeuf rôti, salade et beurre aux herbes

„Fitness“dish with grilled beef-steak, a fresh mixed salad and herb butter

rose gebratenem Kalbssteak und Kräuterbutter CHF 37.50

Assiette „fitness“ de steak de veau rôti rosé, salade et beurre aux herbes

„Fitness“ dish with rosé veal steak, a fresh mixed salad and herb butter

gebratenem Pouletbrüstchen und Currysauce CHF 28.50

Assiette „fitness“poitrine de poulet sautée, salade et sauce curry

„Fitness“dish with roasted chicken breast, a fresh mixed salad and curry sauce

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch.



Täglich frisch aus unserem Pizzeriaofen

Toujours frais de notre four - Our daily oven-baked pizzas

Margherita *	gross - grand - large CHF 17.00
Tomaten und Käse	klein - petit - small CHF 15.00
Tomates et Fromage	
Tomatoes and Cheese	
Napolitana	gross CHF 20.00
Tomaten, Käse und Schinken	klein CHF 18.00
Tomates, Fromage et Jambon	
Tomatoes, Cheese and Ham	
Torino	gross CHF 21.00
Tomaten, Käse, Zwiebeln, Wurst, Peperoni und Knoblauch	klein CHF 19.00
Tomates, Fromage, Oignons, Saucisson, Poivrons et ail	
Tomatoes, Cheese, Onion, Sausage, Sweet Peppers and Garlic	
Firenze	gross CHF 23.00
Tomaten, Käse, Speck, Schinken, Pilze, Ei und Peperoni	klein CHF 21.00
Tomates, Fromage, Lard, Jambon, Champignons, Oeuf et Poivrons	
Tomatoes, Cheese, Bacon, Ham, Mushrooms, Egg and Peppers	
Hornfluh	gross CHF 23.00
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas und Artischocken	klein CHF 21.00
Tomates, Fromage, Jambon, Ananas et Artichauts	
Tomatoes, Cheese, Ham, Pineapple and Artichokes	

Alpenburger	CHF 19.00
Pizzabrot mit Rindfleisch und einer rassigen Sauce	
Pain pizza „Alpenburger“ au boeuf et à la sauce piquante	
Pizza bread „Alpenburger“ with beef and hot sauce	
Flammenkuchen	CHF 18.50
mit Schinken, Speck und Zwiebeln	
Tarte flambée au jambon, lard et aux oignons	
‘Flammekueche’ with ham, bacon and onions	
Knoblauchbrot * (aus Pizzabrot)	CHF 11.00
Pain à l’ail	
Garlic bread	

Für unsere kleinen Gäste

Pour nos petits Invités ~ For our little Guests

Micky Maus Pizza

Margherita; Tomaten und Käse

Tomates et Fromage

Tomatoes and Cheese



CHF 12.00

Daisy Pizza

Napolitana; Tomaten, Käse und Schinken

Tomates, Fromage et Jambon

Tomatoes, Cheese and Ham



CHF 12.00

Schlümpfe Teller

Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de porc à la crème avec Pommes frites

Pork escalope with cream sauce and French fries



CHF 12.00

Pumuckl Teller

Schweinsgeschnetzeltes mit Nudeln

Émincé de porc avec Nouilles au beurre

Sliced pork with butter Noodles



CHF 12.00

Globi Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de porc panée avec Pommes frites

Breaded pork escalope with French fries



CHF 12.00

Happy Feet Teller

Hamburger im Brötli mit Pommes Frites

"Hamburger" dans du pain avec Pommes frites

"Hamburger" in bread with French fries



CHF 12.00

Spongebob Teller

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken Nuggets avec Pommes frites

Chicken Nuggets with French fries



CHF 12.00

Nemo Teller

Wienerli mit Pommes Frites

"Wienerli" avec Pommes frites

"Wienerli" with French fries



CHF 12.00

Winnie Puuh Teller

Spaghetti an einer Tomatensauce

Spaghetti à la sauce Tomate

Spaghetti with Tomato sauce



CHF 11.00

Unsere hausgemachten Süßigkeiten

Nos spécialités de la maison - Our homemade sweets

Hausgemachter Früchtekuchen, täglich frisch zubereitet	CHF 6.50
Tout les jours Tarte aux fruits maison	
Homemade fruit cake daily fresh prepared	
Hausgemachtes Caramelköpfli	CHF 5.50
Crème caramel renversée maison	
Homemade caramel flan	
Zwetschgen-Dessert; Zimt-Rahmglace, Zwetschgenkompott	CHF 11.50
Compote de pruneaux glace à la cannelle	
Cinnamon ice cream with plum compote	
Hausgemachte Meringue mit Rahm und Rahmglace	CHF 12.00
Meringues maison et glace à la crème	
Homemade meringue with ice cream	
Jean-Claude`s Cremeschnitte	CHF 6.50
Mille-feuille fait maison par Jean-Claude	
Mille-feuille pastry homade by Jean-Claude	
Rahmzuschlag	CHF 1.50
Supplement crème	
Surcharge for cream	

Auf der beliebten Coupe-Karte finden Sie weitere herrliche Desserts

Veuillez trouver des autres desserts sur la carte des glaces appréciées

More marvellously desserts you find on the popular ice cream menu



Kalte Getränke

„Grander“ Hornfluhwasser 1 Lt.	CHF 5.00
„Grander“ Hornfluhwasser 5dl	CHF 3.00
Mineral Flaschen 1 Lt.	CHF 9.00
(Rivella rot & blau, Elmer Citro, Sinalco, Süssmost, Sinalco Cola, Apfelschorle, Henniez rot, grün & blau)	
Mineral Fläschchen 3.3dl	CHF 5.00
(Rivella rot & blau, Elmer Citro, Sinalco, Süssmost, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Henniez rot & blau)	
Mineral Fläschchen 5dl/4.9dl	CHF 6.00
(Henniez grün,) (Suure Moscht 4.9dl, Suure Moscht Alkoholfrei 4.9dl)	
Mineral Pet 5dl	CHF 6.00
(Apfelschorle, Rivella rot & blau, Sinalco)	
Eistee hausgemacht 3dl	CHF 4.50
Orangenjus (Tetrapack) 3dl	CHF 5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Tomatenjus Michel 2dl	CHF 4.50
Sanbitter 1dl	CHF 3.50
Sirup 3dl	CHF 1.00

Offen Bier

Feldschlösschen Herrgöttli 2dl	CHF 3.80
Feldschlösschen Stange 3dl	CHF 4.50
Feldschlösschen Chübeli 3dl	CHF 4.50
Feldschlösschen Chübel 5dl	CHF 6.50

Flaschen Bier

Feldschlösschen Hopfenperle 3.3dl	CHF 5.00
Feldschlösschen Original 5dl	CHF 5.50
Feldschlösschen Braufrisch 3.3dl	CHF 5.50
Feldschlösschen Bügel 5dl	CHF 6.50
Feldschlösschen Dunkel 3.3dl	CHF 5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei 3.3dl	CHF 5.00
Valaisanne Ämrích Weizen 3.3dl	CHF 6.50
Schneider Weisse Original 5dl	CHF 6.50
Schneider Weisse Alkoholfrei 5dl	CHF 6.20
Grimbergen Blonde 2.5dl	CHF 6.50
Grimbergen Rouge 2.5dl	CHF 6.50

Unsere Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein:

Yvorne	5dl CHF 25.00	1dl CHF 5.00
Fendant	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90
Féchy	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90
Humagne blanche		1dl CHF 7.00
Chardonnay "Sunrise"		1dl CHF 6.30

Roséwein:

Rosé de Gamay	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90
---------------	---------------	--------------

Rotwein:

Gamay		1dl CHF 4.70
Pinot Noir	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90
"Trío" Merlot, Carménère, Cabernet Sauvignon		1dl CHF 7.00
"Baccolo" Corvina, Merlot		1dl CHF 6.60

Apéro Getränke

Weisser/ Roter Martini	15%	4cl	CHF 7.00
Cynar	16,5%	4cl	CHF 7.00
Pastis	45%	4cl	CHF 9.00
Berggeist	45%	4cl	CHF 7.00
Pernod	40%	4cl	CHF 7.00
Campari	23%	4cl	CHF 7.00
Appenzeller	29%	4cl	CHF 6.00
Bitter Diablerets	18%	4cl	CHF 6.00
Suze	20%	4cl	CHF 6.00
Fernet Branca	40%	4cl	CHF 9.00
Rossi Bitter	18%	4cl	CHF 6.00
Sherry	18%	4cl	CHF 6.00
Porto Weiss/Rot	19%	4cl	CHF 6.00
Zusätzlich Orangensaft/Mineral			CHF 1.50
Cüpli Prosecco		1dl	CHF 7.50
Süss-Gespritzter Weisswein/ Sauer-Gespritzter Weisswein			CHF 7.80
Aperol-Spritz/ Hugo			CHF 9.00
Hornfluh Apéro ohne Alkohol (Sanbitter, Mineralwasser, Orange)			CHF 6.50

Flaschen Weine 5dl

Weisswein: St-Saphorin; Riem Daepf, Kiesen	CHF 26.00
Rotwein: La Golette rouge Valais AOC Riem Daepf, Kiesen	CHF 28.00

Flaschen Weissweine 7dl

Pinot Gris Aigle; Henri Badoux; Aigle	CHF 49.00
Heida du Valais; Riem Daepf; Kiesen	CHF 49.00
Aigle les Murailles Grand Vin; Henri Badoux; Aigle	CHF 52.00
Epesses La République; Patrick Fonjallat; Lavaux	CHF 49.00
Dézaley de L'Evêque; Patrick Fonjallat; Lavaux	CHF 52.00
Yvorne Petit Vignoble; Henri Badoux; Aigle	CHF 49.00
Petite Arvine Château Ravire; Michel Savioz; Sierre	CHF 48.00
Humagne blanche Château Ravire; Michel Savioz; Sierre	CHF 49.00
Chardonnay "Sunrise" Concha y Toro; Chile	CHF 44.00

Flasche Roséwein 7dl

Oeil de Perdrix Chantemerle; Henri Badoux; Lavaux	CHF 47.00
---	-----------

Flaschen Rotweine 7dl

Aigle Sang Royal Pourpre; E. Waldvogel; Aigle	CHF 47.00
Humagne rouge Château Ravire; Michel Savioz; Sierre	CHF 48.00
Cornalin Château Ravire; Michel Savioz; Sierre	CHF 50.00
Juliéna Reserve Beaujolais; Riem Daepf; Kiesen	CHF 43.00
Moulin-à-Vent; Domaine de la Rochelle; Beaujolais *	CHF 45.00
Châteauneuf-du-Pape; Domaine Clos St.Pierre; Côte du Rhône	CHF 52.00
Coto de Imaz; Rioja Reserva; Spanien	CHF 49.00
Chianti Classico Bucciarelli; Antico Potere Casanova	CHF 46.00
Aigle les Murailles Rouge; AOC Chablais; Henri Badoux; Aigle	CHF 52.00
Diemersfontein; Pinotage; South Africa *	CHF 51.00
"Trio"; Merlot, Carménère, Cabernet Sauvignon; Chile	CHF 49.00
Ripasso della Valpolicella "Cent'anni"	CHF 51.00
Nero d'Avola "Andrero"	CHF 44.00

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Ristretto,		CHF 4.20
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		CHF 5.00
Kaffee Fertig, Kaffee Lutz mit Zwetschgen oder Chrüter	4 cl	CHF 7.00
Holdrio: Hagebutten-Tee & Zwetschgen	4 cl	CHF 7.00
Heisse Ovo, Caotina original, noir & blanc	2 dl	CHF 4.50
Milch (dampferhitzt)	2 dl	CHF 3.50
Tee: Minze, Hagebutten, Kamille, Verbena, Lindenblüten, Grün, Schwarz, Früchte	2.5 dl	CHF 4.20
Tee Rum, Rum Punch	4 cl	CHF 7.50
Punch Alkoholfrei: Apfel, Orangen, Waldbeeren & Rum Aroma	2.5 dl	CHF 4.50
Glühwein	2 dl	CHF 5.50
Glühmost	2 dl	CHF 5.20

Spezial-Getränke mit Schnaps warm

Hauskaffee (Hausmischung streng geheim)	4cl	CHF 8.50
Kaffee Hansruedi (Pernod)	4cl	CHF 8.50
Kaffee Susanne (Orangenlikör)	4cl	CHF 8.50
Kaffee Baileys	4cl	CHF 8.50
Kaffee Bombardino	4cl	CHF 8.50
Irish Coffee (Whisky)	4cl	CHF 12.00
Jägertee (Punch)	4cl	CHF 7.50
Lumumba (Heisse Schoggi mit Rum)	4cl	CHF 8.50
Heisse Wittwe (verführerisch fruchtig) mit Rahm	4cl	CHF 5.50
Bombardino (Heisser Eierliquer mit Rum und Rahm)	4cl	CHF 6.50

	<u>Liköre</u>	<u>Vol%</u>	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Baileys		17	CHF 5.00	CHF 9.00
Bündner Röteli		22	CHF 5.00	CHF 9.00
Eiercognac		15	CHF 5.00	CHF 9.00
Rémy Martin		40	CHF 10.00	CHF 16.00
Amaretto		29	CHF 6.00	CHF 10.00
Cointreau		40	CHF 7.50	CHF 13.50
Grand Marnier		40	CHF 7.50	CHF 13.50

<u>Spirituosen</u>	<u>Vol%</u>	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Bätzi	45	CHF 4.50	CHF 7.50
Kräuter, Wachholder, Pflümli, Zwetschgen	41	CHF 4.50	CHF 7.50
Enzian	45	CHF 6.50	CHF 9.50
Grappa Ruta	40	CHF 5.00	CHF 8.00
Grappa Di Dolcetto	42	CHF 6.00	CHF 9.00
Grappa Di Moscato	42	CHF 6.00	CHF 9.00
Kirsch	45	CHF 6.50	CHF 10.50
Williams	41	CHF 6.50	CHF 10.50
Vielle Prune	40	CHF 7.50	CHF 13.50

<u>Drink`s</u>	<u>Vol%</u>	<u>4cl</u>
Diablerets Bitter Surf	18	CHF 6.00 CHF 8.00
Bacardi White Rum	38	CHF 9.00 CHF 11.00
Havana Club Blanco	40	CHF 10.00 CHF 12.00
Havana Club Rum	40	CHF 10.00 CHF 12.00
Gin Gordon	40	CHF 10.00 CHF 12.00
Gin Bombay Sapphire	40	CHF 11.00 CHF 13.00
Trojka Vodka Weiss	40	CHF 9.00 CHF 11.00
Trojka Vodka rot	24	CHF 9.00 CHF 11.00
Trojka Vodka schwarz, grün, pink	17	CHF 9.00 CHF 11.00
Malibu	28	CHF 9.00 CHF 11.00
Passoa Passion Fruits	17	CHF 9.00 CHF 11.00
Whisky White Label	40	CHF 12.00 CHF 14.00
Whisky VAT 69	40	CHF 9.00 CHF 11.00
Whisky Red Label	40	CHF 10.00 CHF 12.00
Whisky Ballantine`s	40	CHF 10.00 CHF 12.00
Whisky Black & White	40	CHF 8.00 CHF 10.00

... Mineral für Drink`s nach Wahl!...

Auf Bestellung ab 16:00 Uhr

Fondue Chinoise à discrétion	CHF 42.00
Raclette à discrétion	CHF 29.50
Raclette mit Wurst und Speck à discrétion	CHF 35.50

Geheimtipp im Hornfluh

Rundholz-Häuschen & Hot Pot

Für unsere Gäste, welche gemütliche Stunden bevorzugen.

Wir sind eingerichtet für

Hochzeiten, Taufe, Geburtstage, Familienfeier,
Betriebsfeste oder Apéro's.

Hotel

12 Doppel-Mehr-Bett Zimmer & 4 verschieden grosse Massenzimmer.

Auf ein baldiges Wiedersehen im Hotel Restaurant Hornfluh

www.hotel-hornfluh.ch

Facebook: Hotel Restaurant Hornfluh

Instagram: [_hotel_restaurant_hornfluh](#)

Erika Kübli-Mühlematter

Jean-Claude Kübli & Daniela Kübli-Schenk

Team Hornfluh