

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.
Gerne überreichen wir Ihnen unsere Vorschläge. Wir sind gerne bereit,
auf Wünsche, wie Vegetarisch, Diäten, eigene Vorschläge usw.
einzugehen. Falls Sie Ihr Menu selbst zusammenstellen wollen,
beraten wir Sie gerne dabei. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Stefan Villiger
und das Team der Alpwirtschaft Horben
Info@horben.ch

5637 Beinwil/Freiamt
Fon **056 668 11 98**/Fax 056 668 11 46
www.horben.ch

Mittagesreservierungen

Mittagsreservierungen sind bis max. **17.00 Uhr möglich, länger je nach Absprache.**

Raumangebote

Das Restaurant mit dem unvergleichlichem „heimeligen Horbenambiente“ bietet Platz für 45 Personen.

Unser unterteilbarer Saal eignet sich für festliche Anlässe für Familien, Geburtstage und Geschäftsessen bis 120 Personen. Als unterteilter Saal bietet sich Ihnen ein Platzangebot von 40- und 60 Personen an.

Für Kurzaufenthalte wie Kaffeehalt, Mittagessen oder Zobighalt können wir in unserem Saal für bis zu 130 Personen Platz bieten. Für geschlossene Gesellschaften inklusive des Restaurants haben wir Platz für bis zu 170 Personen.

Zusätzlich bietet unser **Winterpavillon** Platz für bis 50 Personen

Personenlift

Dank unserem Personenlift ist unser Betrieb zu **100% rollstuhlgängig.**

Kinder

Für die Kleinen halten wir eine spezielle Karte bereit.

Herkunft Fleisch

Unser Fleisch ist **ausschliesslich schweizerischer Herkunft**, ansonsten mit den Länderinitialen deklariert.

Menüzusammenstellung

Bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenu beraten wir Sie gerne und bekochen Sie ganz nach Ihren Wünschen.

Tischdekoration

Es steht Ihnen die gewohnte Horbendekoration kostenlos zur Verfügung.

Tischgedecke

Je nach Anlass Ihrer Reservation decken wir Ihnen den Tisch mit einem weissen Tischtuch ein. Lassen Sie es uns wissen, für was für einen Anlass Sie bei uns reservieren.

Weine

Wir haben für Sie eine grosse Auswahl erlesener Weine bereit, wir beraten Sie gerne.

Oeffnungszeiten

Montag	von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Mittwoch bis Samstag	von 9.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Sonntag	von 9.00 Uhr bis 21.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag

Diverse Apérovorschläge

Chips, Nüssli, Salzstängeli	pro Person	1.-
Diverses Blätterteiggebäck	pro Person	4.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Pilzen oder....	pro Stück	2.50
Speckzopf (hausgemacht)	pro Person	3.-
Gemüestängeli mit drei Dipsaucen	pro Person	4.50
Canapées.... (pro Toast zwei Stücke) ...mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Beefsteak Tartare oder Alaska-Rauchlachs oder mit Thon, Eier, Käse, Schinken oder Salami		5.50 7.50 4.50
Partybrötli gefüllt mit Schinken, Käse oder Salami gefüllt mit Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken	pro Stück	3.50 5.50
Paillase-Brot gefüllt ca. 50cm Knuspriges Brot mit feiner Fleisch / Käsefüllung / Lachs	pro Stück	28.-
Urchige Horbenplatte Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot	pro Person	17.50
Apéro-Buffer „Horben“ Saisonal zubereitet; diverse belegte Brötli mit Lachs, Fleisch und Käse, Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot, feines Rindstatar, Risottobällchen, Oliven und mariniertes Gemüse, Fritatta usw.	pro Person	24.50

Unsere Vorspeisenbuffets

(Je nach Platzangebot)

Kaltes Vorspeisenbuffet „Deluxe“ ab 25 Person **32.-** pro Person

Nach saisonalem Angebot

Reichhaltiges Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Linsensalat, Kichererbsensalat, frittierte Champignons, Tomaten-Mozzarellasalat, Melone mit Rohschinken, Rauchfischvariation, ganzer pochiertes Lachs, Vitello Tonato, Roastbeef, Terrinen, méditerranés Grillgemüse, kalte Pasta, Fritatta, Risottoballs, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot

Buntes Salatbuffet ab 25 Person **21.50** pro Person

Nach saisonalem Angebot

Reichhaltiges Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Linsensalat, Kichererbsensalat, frittierte Champignons, Tomaten-Mozzarellasalat, Melone mit Rohschinken, mediterranes Grillgemüse, kalte Pasta, Frittata, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot

Es kann zwischen einem Gericht Ihrer Wahl und einem vegetarischen Gericht gewählt werden;
ansonsten sollte es für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.

Unsere Suppen je nach Saison....

Bouillon mit Flädli	8.50
Bouillon mit Bärlauchflädli (saisonal)	8.50
Buure-Gmüessuppe Bouillon mit viel frischem Gemüse	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	11.50
Weissweinsüpli mit Cashewnüssen&Sellerichips	11.50
Bärlauchsüpli (saisonal)	11.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	11.50
Chürbissüpli mit Kürbiskernöl und Selleriechips (saisonal)	11.50
Sämige Chrütli-suppe mit Brotcrôtons	11.50
Currysuppe „Madras“	11.50

Salate

Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	12.50
Nüsslisalat mit Speck und Pilzen (saisonal)	14.50
Salatbouquet mit original Alaskarauchlachs Mit Butterbrioche	19.50
4-Jahreszeitensalate	15.50
<i>Frühling</i>	Blattsalat mit Spargeln und Bärlauchpesto
<i>Sommer</i>	Salatbouquet mit Melonen und Rohschinken
<i>Herbst</i>	bunter Herbstsalat mit warmen Pilzen
<i>Winter</i>	warmer Chabissalat mit Speck fein garniert

Für besondere Anlässe, wie Geburtstagsfeier oder Firmenessen stellen wir gerne Ihr Wunschmenu zusammen. Fisch als Vorspeise oder als Hauptgang, Fleisch auf verschiedene Arten zubereitet; lassen Sie sich überraschen.

**Es kann zwischen einem Gericht Ihrer Wahl und einem vegetarischen Gericht gewählt werden;
ansonsten sollte es für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.**

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch-Mayonnaise	18.50
Melone mit Rohschinken	16.50
Kleines Tartare „Horben“ <i>mild-rassig-scharf</i> Feinstes Rindfleisch vom CH-Entrecôte , Toast und Butter	22.50
Tomaten-Mozzarellasalat (Buffelmozzarella-saisonal / Käserei Buttwil) an Italienische Dressing	16.50
Antipastiteller Variation Variation kleiner Italienischer Köstlichkeiten in verschiedenen Kombinationen	22.50
Römerswiler Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum, Kapern und kleinem Salatbouquet	19.50
Variation von Rauchfisch mit Toast mit Meerrettichschaum, Dillsauce und Kapern	22.50
Original Rotlachs aus Alaska „Sockey“ mit Selleriesalat, Meerrettichschaum, Butterbrioche und Butter	21.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	14.50
Jakobsmuscheln in der Schale serviert an Limettensauce an Limettensauce	22.50
Frische Spargeln...im April und Mai ... mit Sauce Hollandaise	16.50
... Rohschinken	19.50
... mit Rotlachs aus Alaska „Sokey“	24.50

Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Zander pochiert (EE) mit einer Meerrettichhollandaise mit Gemüse und Reis	21.50	38.50
Gebratener Saibling (CH-Spielhofer, Römerswil) auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	24.50	44.50
Gebratener Loup de Mer (IT) an Kokos Safransauce mit rotem Camarquereis und Gemüse		38.50
Dorades (IT) auf méditerranem Gemüse mit Kräutersalsa Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage.		39.50

Schwein

Aargauer Zwetschgenbraten	33.50
mit Gemüsegarntur, dazu gibt's hausgemachte Spätzli	
Schweinsfilet-Medaillons...	
...an Calvadosauce mit Kroketten und Gemüse	37.50
...an Weissweinchrütlisauce mit Nudeln und Gemüse	37.50
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten	38.50
auf Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	
Schweinskotelette vom Grill mit Kräuterbutter	29.50
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	
Schweinscordonbleu	32.50
mit Pommes und Saisongemüse	
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	28.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Schweinsgeschnetzeltes „Züri Art“...	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	29.50
...mit Nudeln und Gemüse	26.50
Schnitzel „Piccata milanese,, bis 20 Personen	33.50
mit Spaghetti oder Risotto und Gemüsebouquet	
Im Olivenöl gegarter Schweinshohrücken „butter-zart“	37.50
serviert mit Bratkartoffeln, klassisches Gemüse oder mediterranes Grillgemüse	

Rind

Zartes Roastbeef „Englisch gebraten	42.50
mit Sauce Bernaise überzogen, einem farbigen Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	
Rindshohrücken rosa gebraten (Ribeyes)	42.50
mediterran zubereitet mit Peperoni- & Tomatenwürfelsalsa Gemüsebouquet und Brathärdöpfeli	
Gespickter und zart geschmorter Rindsbraten	35.50
an kräftigem Jus mit Saisongemüse und hausgemachten Spätzli	
Rindsfilet 220Gramm	47.50
an einer Sauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise, mit einer bunten Gemüsegarntur, Beilage nach Wahl.	
Château Briand (Rindsfilet am Stück gebraten)	53.50
In zwei Gängen serviert , mit Sauce Bernaise nappiert, buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	

Kalb

Kalbsschulterbraten glasiert (Schulter)	37.50
an Weissweinkräutersauce, mit Saisongemüse und Bratkartoffeln	
Kalbsschulterbraten „Prinz Orloff“	39.50
mit einer Champignon Duxelle an Sauce Mornay, mit Saisongemüse und Spätzli	
Zartes Kalbsribeyes ganz gebraten	47.50
an Sauce Bordelaise, mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzli	
Kalbsfiletmedaillons unter einer Nusskruste	49.50
serviert mit buntem Gemüse und Safranrisotto	
Kalbshaxe „Cremolata,,	33.50
Gemüsebeilage, mit Risotto oder mit Bramatamais	
Weisses Kalbsvoessen „Wiener-Art“	33.50
begleitet mit Gemüsebeilage Wildreis	
„Kalbspiccata milanese,, bis 20 Personen	39.50
mit Spaghetti oder Risotto und Tomatensauce, Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Züri Art“	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	38.50
...mit Nudeln und Gemüse	35.50
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	39.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Kalbsschnitzeli nature (saisonal)	39.50
serviert mit Spargeln und Sauce Hollondaise	
Involtini (Gefüllte Kalbfleischröllchen)	39.50
serviert mit sämiger Polenta und zarten Gemüsen	

Lamm

In Tranchen geschnittener Lammrücken (NZ-Lamm)	41.50
an Olivenjus, mit Bramata-Polenta und Gemüsebouquet	

Poulet

Pouletbrüstli an Senfrahmsauce	31.50
mit Nudeln und buntem Gemüse	
Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir,,	29.50
im Reisring mit Früchten garniert	

Es kann zwischen einem Gericht Ihrer Wahl und einem vegetarischen Gericht gewählt werden;
ansonsten sollte es für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.

Gemischtes Fleisch

Lasagne al forno 25.50
„Hausgemacht,, mit knackigem Salat

Mixed-Grill-Spiess (Schwein, Poulet, Rind und Kalb) 39.50
mit Gemüse und Brathärdöpfeli

Rindsfilet im Kalbssteak am Stück gegart, in Tranchen serviert 55.50
Ein ganz raffinierte Fleischkombination in Tranchen serviert,
mit Gemüsebouquet und einer Beilage nach Ihrer Wahl

Les deux Filets du chef (In zwei Gängen serviert)

Kalbsfilet unter der Nusskruste 61.-
buntes Gemüse und Weissweinsrisotto

Rindsfilet
an einer raffinierten Rahmsauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise und einer bunten
Gemüse garnitur mit Bratkartoffeln

oder

Schweinsfiletmaillon an einer Pommerysenrahmsauce
mit Gemüse und Nudeln

Rindsfilet 54.-
an einer raffinierten Rahmsauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise und einer bunten
Gemüse garnitur mit Bratkartoffeln

Zwei verschiedene Fleischstücke zusammen auf einem Teller angerichtet, z.B.
Schweinsfiletmedaillon mit Involtini vom Kalb oder Lammkotelette mit Kalbsfiletmedaillon mit
Beilagen nach Ihrer Wahl; machen Ihr Essen nicht ganz alltäglich.

Wild

Mitte September bis Ende November (Dezember auf Anfrage)
Unser Wild stammt ausschließlich aus Freiamter & Luzerner Jagd.

Rehpfeffer „Horben“ 35.50
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni,
Apfel mit Preiselbeeren

Rehschnitzel „Mirza,, 45.50
an einer Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Rehrücken in zwei Gängen serviert 57.50
Mit Spätzli im 1. Gang und Polenta im 2. Gang, mit den Wildbeilagen Rosenkohl,
Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne

Herbststeller (Vegetarisch) 28.50
mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli und Wildrahmsauce

**Es kann zwischen einem Gericht Ihrer Wahl und einem vegetarischen Gericht gewählt werden;
ansonsten sollte es für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.**

Vegetarische Gerichte

Frittierte Frühlingsrollen mit Asiatischem Gemüse und Yasminreis	27.50
Auberginen-Zuchetipiccata an Tomatensauce mit Risotto	27.50
Ravioli "Bon Pastaio" saisonal gefüllt und zubereitet	28.50

Fragen Sie nach vegetarischen Gerichte nach Saison und Tagesangebot

Schlemmer-Buffert „Horben“

Ein kulinarisches Erlebnis, frisch, farbig und unkompliziert!

(Je nach Platzangebot)

ab 25 Person **69.-** pro Person

Reichhaltiges Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Tomaten-Mozzarellasalat, Melone mit Rohschinken, Rauchfischvariation, ganzer pochiertes Lachs, Vitello Tonato, Roastbeef, Terrinen, méditerranées Gemüse, kalte Pasta, Frittata, Risottoballs
Rosa gebratener Rindshohrücken, Kalbschulterbraten, Chämibraten vom Schwein
Kartoffelgratin

Alles Käse oder was?

Fondue... originell, speziell, traditionell...!

Chäsfondue... ...das klassische. **27.- pro Person**

Tomatenfondue... ...das spezielle. **29.- pro Person**

Chrütli fondue... ...das aromatische **29.- pro Person**

Buurefondue... mit Speck&Zwiebeln **31.- pro Person**

Portion Gschwellti fr. 4.-

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 300 Gramm Fleisch **48.-**
(Supplément pro 200 Gramm Fleisch fr. 25.-)

Für unser Chinoise schneiden wir das Fleisch von Hand und vor allem frisch auf.
(Rind, Kalb, Schwein und Poulet) Unsere Saucen sind hausgemacht und Beilagen können Sie so viele wählen wie Sie Lust haben.

Raclette im Winterpavillon ab 10 Personen

Raclette à discretion **33.-**

Dazu servieren wir Gschwellti, Cornichon, Silberzwiebeli, Früchte.

*Käsefondue und Raclette servieren wir Ihnen
von Ende November bis Anfang März im Winterpavillon.*

**Es kann zwischen einem Gericht Ihrer Wahl und einem vegetarischen Gericht gewählt werden;
ansonsten sollte es für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.**

**Flambi-Spiess – exklusiv im Horben (November bis April)
auf Vorbestellung....**



**Spiess-Varianten;
direkt an Ihrem Tisch mit Strohrum flambiert!**

Rindsfilet Flambi-Spiess

Fr. 56.00

220 Gramm, Café de Paris
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Poulet Flambi-Spiess

Fr. 41.00

Limetten-Korianderdip
auf bunter Gemüseplatte
mit Reis

Mixed Flambi-Spiess

Fr. 51.00

mit Rind-, Poulet-, Schwein- und Lammfleisch
Café de Paris
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Rindshohrücken Flambi-Spiess

Fr. 53.00

250 Gramm, (leicht durchzogen)
Café de Paris
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Sie können auch eine Beilage nach Ihrer Wahl bestellen.

Dieses Gericht ist nur Abends erhältlich.

Rindfleisch: Schweiz
Poulet & Schwein: Schweiz
Lamm: Neuseeland

**Es kann zwischen einem Gericht Ihrer Wahl und einem vegetarischen Gericht gewählt werden;
ansonsten sollte es für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.**

Desserts

Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce		11.50
Frisches Caramelköppli mit Rahm		8.50
Brönnti Crème		8.50
Tiramisu nach Saison		12.50
Hausgemachtes Mousse nach Saison		12.50
Parfait Glace nach Saison		13.50
Glace pro Kugel		4.-
	Rahmzuschlag	1.70
Frischer Fruchtsalat	nature	8.50
	mit Rahm	9.50
	mit Kirsch	10.50
	mit Glace	13.50
Apfelstrudelschnitte mit Vanillesauce		9.50
Schwarzwäldertorte (Hausgemacht)		7.80
Kirschtorte (Hausgemacht)		7.80
Nougattorte (Hausgemacht)		7.80
Früchtewähen nach Saison mit Rahm		7.80
Desserttrilogie		13.50
3 verschiedene kleine Süßigkeiten auf einem Dessertteller serviert.		
Dessertbuffet ab 25 Personen		23.-
Dessertbuffet ab 25 Personen mit Käse		26.-
Reichhaltiges Dessertbuffet, saisonal und nach Ihren Wünschen zusammengestellt.		
Norwegisches Omelette ab 10 Personen		13.50
Glacedessert im Bisquit- & Eiweissmantel mit Strohrum flambiert		

Wir bereiten Ihnen gerne ein saisonales Dessert nach Ihrem Wunsch zu
oder Dessert nach Wahl bis 15 Personen.
Gedeck für mitgebrachte Dessert 4.-

Es kann zwischen einem Gericht Ihrer Wahl und einem vegetarischen Gericht gewählt werden;
ansonsten sollte es für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.