

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

Raumangebote

Das Restaurant mit dem unvergleichlichem „heimeligen
Horbenambiente“ bietet Platz für 45 Personen.
Unser neu renovierter und unterteilbarer Saal eignet sich für
festliche Anlässe für Familien, Hochzeiten, Geburtstage und
Geschäftssessen von 10 bis 120 Personen. Für Kurzaufenthalte wie
Kaffeehalt, Mittagessen oder Zobighalt bis 150 Personen.
Für geschlossene Gesellschaften inklusive dem Restaurant haben
wir Platz für bis zu 190 Personen.

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.

Weine

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

Oeffnungszeiten

An Wochentagen	von 9.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Sonntag	von 9.00 Uhr bis 21.00 Uhr
April bis Oktober	Dienstag geschlossen
November bis März	Montag und Dienstag geschlossen

Diverse Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli, Salzstängeli		gratis
Diverses Blätterteiggebäck	pro Stück	fr. -.50
Gemüestängeli (ca. 50 Stück) mit drei Dipsaucen	pro Teller	fr. 18.50
Canapées....		pro Toast
...mit Bündnerfleisch, Rohschinken,		fr. 5.50
Beefsteak Tartare oder Alaska-Rauchlachs		fr. 7.50
... oder mit Thon, Eier, Käse, Schinken oder Salami		Fr. 4.50
Partybrötli		pro Stück
gefüllt mit Schinken, Käse oder Salami		fr. 3.50
gefüllt mit Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken		fr. 5.50
Partysandwiches	pro Stück	fr. 13.50
mit Zwirbelbrot 30 cm		
Apéro-Buffer	pro Person	fr. 15.50
Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot		
Apéro-Buffer „Horben“	pro Person	fr. 22.50
Diverse belegte Brötli und Canabes mit Alaska Wildlachs und Fleisch, Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot, Blätterteiggebäck, Früchtespiessli, Minipastetli mit Frischkäsefüllung, Oliven und mariniertes Gemüse, Pizzablech und diverse saisonlae Köstlichkeiten.		

Unsere Suppen je nach Saison....

Bouillon mit Flädli	6.-
Buure-Gmüessuppe Bouillon mit viel frischem Gemüse	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	7.50
Erfrischende Zitronengrassuppe	8.50
Bärlauchsüppi	8.-
Spargelcrèmesuppe	8.-
Proseccosüppi mit „Gemüsekonfetti“	9.50
Chrütliisuppe mit Brotcrôutons	8.-
Chnoblcrèmesüppi mit Pestohaube	7.-
Kürbissüppi mit Kürbiskernöl und Selleriechips	8.-
Zwiebelsuppe mit Liaison überbacken mit Chnoblibrot	9.50
Currysuppe „Madras“	8.-

Salate

Bunter Blattsalat		7.50
Gemischter Salat		9.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)		11.-
Nüsslisalat mit Speck und Pilzen (Saison)		12.50
Bunter Blattsalat	mit gebratenen Pilzen und Crôutons	12.50
	mit Alaskarauchlachs	14.50
	mit gebratenen Riesencrevetten	16.50

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

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato		13.-
Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch-Mayonnaise		
Melone mit Rohschinken		11.50
Kleines Tartare		16.50
mit Toast und Butter		
Tomaten-Mozzarellasalat (saisonal)		14.-
an Italienische Dressing		
Antipastiteller Variation		15.50
Variation kleiner Italienischer Köstlichkeiten in verschiedenen Kombinationen		
Römerswiler Forellenfilet geräuchert		13.50
mit Meerrettichschaum, Kapern und kleinem Salatbouquet		
Variation von Rauchfisch mit Toast		15.50
mit Meerrettichschaum, Dillsauce und Kapern		
Original Rotlachs aus Alaska „Sockey“		16.50
mit Selleriesalat, Meerrettichschaum, Toast und Butter		

KALTES VORSPEISENBUFFET

(AB 25 PERSONEN)

**REICHHALTIGES SALATBUFFET, TOMATEN-MOZZARELLASALAT,
MELONE MIT ROHSCHINKEN, RAUCHFISCHVARIATION, ALASKA RAUHLACHS, VITELLO TONATO,
ROASTBEEF, TERRINEN, IN OLIVENÖL MARINIERTES GEMÜSE, ITALIENISCHE FLEISCHSPEZIALITÄTEN,
WEITERE DIVERSE SAISONALE ZUBEREITUNGN, BROTAUSWAHL**

PREIS PRO PERSON 22.50

Warme Vorspeisen

Crêpes gefüllt mit Lauchlachsrahmsauce verfeinert mit Pernod	14.-
Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	10.50
Kleines Makkaroni „Horbalitana,“ an pikanter Tomatensauce mit Peperoni	12.-
Frische Spargeln...im April und Mai ... mit Sauce Hollandaise	13. 50
... Rohschinken	15. 50
... mit Rotllachs aus Alaska „Sokey“	18. 50

Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Felchen im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Gemüse, Sauce Tartare	16.50	28.50
Zander pochiert mit einer Meerrettichhollandaise mit Gemüse und Reis	18.50	32.-
Gebratener Saibling auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	17.50	29.50

Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage.

Schwein

Aargauer Zwetschgenbraten oder Tessinerbraten mit Gemüse garnitur, dazu gibt's hausgemachte Spätzli	28.-
Schweinsfilet-Medaillons... ...an Calvadosauce mit Kroketten und Gemüse	35.-
...an Pommeryseunfsauce mit Nudeln und Gemüse	35.-
...an Morchelsauce mit Spätzli und Gemüse	37.-
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Weissweinsrisotto und Grillgemüsespiess	35.-
Schweinskotelette vom Grill mit Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	24.50
Schweinscordon-bleu mit Pommes und Saisongemüse	28.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons mit Nüdeln und Saisongemüse	26.50
Schweinsgeschnetzeltes „Züri Art“mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	25.-
...mit Nudeln und Gemüse	23.-
Schnitzel „Piccata milanese,“ mit Spaghetti oder Risotto, Gemüse	27.50

Kalb

Kalbsbraten glasiert (Schulter)	32.-
an kräftigem Jus, mit Saisongemüse und Bratkartoffeln	
Kalbsribeyes ganz gebraten	37.-
an kräftigem Jus, mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzli	
Kalbsfiletmedaillons unter einer Kräuterkruste	43.50
serviert mit buntem Gemüse und Safranrisotto	
Kalbshaxe „Cremolata,,	24.50
Gemüsebeilage, mit Risotto oder mit Bramatamais	
Weisses Kalbsvoessen	22.-
mit Pilzen, begleitet von Wildreis	
„Kalbspiccata milanese,,	34.50
mit Spaghetti oder Risotto und Tomatensauce, Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Züri Art“...	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	33.-
...mit Nudeln und Gemüse	35.-
Rahmschnitzel mit Champignons	33.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Kalbsschnitzeli nature (saisonal)	35.50
serviert mit Spargeln und Sauce Hollondaise	
Involtini (Gefüllte Kalbfleischröllchen)	34.50
serviert mit sämiger Polenta und zarten Gemüsen	

Rind

Zartes Roastbeef „Englisch gebraten,,	39.50
mit Sauce Bernaise überzogen, einem farbigen Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	
Gespickter und zart geschmorter Rindsbraten	32.50
an kräftigem Jus mit Saisongemüse und hausgemachten Spätzli	
Rindsfilet 220Gramm (CH/ARG/USA)	44.50
an einer Sauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise, mit einer bunten Gemüsegaritur, Beilage nach Wahl.	
Château Briand (Rindsfilet am Stück gebraten) (CH/ARG/USA)	52.50
In zwei Gängen serviert, mit Sauce Bernaise napiert, buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff,,	25.50
mit Butterreis	

Lamm

Lammrücken umgeben von Rosmarinjus (NZ-Lamm) oder in der Kräuterkruste, mit buntem Saisongemüse und Bratkartoffeln	35.50
Lammracks ganz gebraten (NZ-Lamm) an Honig-Thymianjus, mit Weissweinsrisotto und Gemüse	34.50

Poulet

Pouletbrüstli an Senfrahmsauce mit Nudeln und buntem Gemüse	26.50
Mistkratzerli im Ofen würzig gebraten, an feiner Whiskysauce, serviert mit Safranrisotto	29.50
Pouletgeschnetzeltes „Curry“, im Reisring mit frischen Früchten garniert	23.50

Gemischtes Fleisch

Lasagne al forno „Hausgemacht“, mit knackigem Salat	22.-
Mixed-Grill-Spiess (Schwein, Poulet, Rind und Kalb) mit Gemüse und Brathärdöpfeln	31.50

Les trois Filets du chef (In drei Gängen serviert)

Schweinsfilet an einer Pommerysenfrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	
Kalbsfilet unter der Kräuterkruste mit zartem Gemüse und Weissweinsrisotto	
Rindsfilet (CH/ARG/USA) an einer raffinierten Rahmsauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise und einer bunten Gemüsegarnitur mit Bratkartoffeln	53.50

Les deux Filets du chef (In zwei Gängen serviert)

Schweinsfilet an einer Pommerysenfrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	
Rindsfilet (CH/ARG/USA) an einer raffinierten Rahmsauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise und einer bunten Gemüsegarnitur mit Bratkartoffeln	47.-

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.

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte bereiten nach speziell nach Ihren Wünschen und saisonal zur passenden Jahreszeit zu.

Wild

Mitte September bis Ende November

Rehpfeffer	28.50
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	
Rehschnitzel „Mirza,“	38.50
an einer Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	
Hirschentrecôte	35.50
an einer Preiselbeerrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	
Unser Wild stammt aus der Region Lindenberg oder aus Oesterreich.	
Herbststeller (Vegetarisch)	24.50
mit allem, was der Herbst uns schenkt	

Alles Käse oder was?

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

Chäsfondue... ...das klassische. **23.- pro Person**

Tomatenfondue... ...das spezielle. **24.- pro Person**

Curryfondue... ...das farbige. **24.- pro Person**

Herrenfondue... ...das rassige. **24.- pro Person**

Für kleine Imbisse und den „Zvierihalt“ halten wir für Sie spezielle Menuvorschläge bereit.

Desserts

Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce		9.-
Caramelköppli mit Rahm		7.-
Brönnti Crème		7.-
Tiramisu nach Saison		9.50
Hausgemachtes Mousse nach Saison		9.-
Parfait Glace nach Saison		9.50
Glace pro Kugel		3.-
	Rahmzuschlag	1.30
Frischer Fruchtsalat	nature	6.50
	mit Rahm	8.-
	mit Kirsch	9.-
	mit Glace	9.-
Exotischer Fruchtsalat mit Kokos- und Mangoeis		9.50
Apfelstrudelschnitte mit Vanillesauce		8.50
Schwarzwäldertorte (Hausgemacht)		6.50
Zuger Kirschtorte (Hausgemacht)		7.50
Nougattorte (Hausgemacht)		7.50
Warme Zwetschgen mit Zimtglace		10.50
Dessertkarrussell „Horben“		13.-
verschiedene kleine Süßigkeiten in Glas und Porzellan auf einem Teller serviert.		
Dessertbuffet ab 25 Personen		16.-
Dessertbuffet ab 25 Personen mit Käse		18.50
Reichhaltiges Dessertbuffet, saisonal und nach Ihren Wünschen zusammengestellt.		

Wir bereiten Ihnen gerne ein saisonales Dessert nach Ihrem Wunsch zu
oder Dessert nach Wahl bis 15 Personen.

Gedeck für mitgebrachte Dessert 4.-