



Menuvorschläge

2017

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
Telefon 056 668 11 98
www.horben.ch

Raumangebote

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

Unser renovierter und unterteilbarer Saal eignet sich für festliche Anlässe für Familien, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen bis 120 Personen. Als unterteilter Saal bietet sich Ihnen ein Platzangebot von 50- und 70 Personen an.

Für Kurzaufenthalte wie Kaffeehalt, Mittagessen oder Zobighalt können wir in unserem Saal für bis zu 135 Personen Platz bieten. Für geschlossene Gesellschaften inklusive dem Restaurant haben wir Platz für bis zu 185 Personen.

Von Mitte September bis Mitte Mai steht Ihnen unser neuer **Winterpavillon** zur Verfügung; ideal für Geburtstagsfeiern und Geschäftsessen bis 60 Personen.

Personenlift

Dank unserem neuen 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. Wenn Sie sich für Ihren Anlass eine spezielle Dekoration wünschen, so organisieren wir für Sie diese gerne, fr. 4.- pro Person.

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.

Mittagesreservierungen

Mittagsreservierungen am Samstag sind jeweils bis **17.00 Uhr oder nach Absprache möglich**, am Sonntag je nach Absprache.

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
Ruhetag	Dienstag

Diverse Apérovorschläge

Chips, Nüssli, Salzstängeli	pro Person	1.-
Diverses Blätterteiggebäck	pro Stück	- .80
Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Pilzen oder....	pro Stück	3.50
Speckzopf (hausgemacht)	pro Person	2.50
Gemüestängeli (ca. 50 Stück) mit drei Dipsaucen	pro Teller	18.50
Canapées.... ...mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Beefsteak Tartare oder Alaska-Rauchlachs oder mit Thon, Eier, Käse, Schinken oder Salami	pro Toast	6.50 7.50 4.50
Partybrötli gefüllt mit Schinken, Käse oder Salami gefüllt mit Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken	pro Stück	3.50 5.50
Meterbrot Knuspriges Brot mit feiner Fleisch / Käsefüllung / Lachs	pro Stück	60.-
Apéro-Buffer Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot	pro Person	15.50
Apéro-Buffer „Horben“ Diverse belegte Brötli und Canapées mit Lachs, Fleisch und Käse Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot, Blätterteiggebäck, Früchtespiessli, Minipastetli mit Frischkäsefüllung, Oliven und mariniertes Gemüse, Pizzablech und diverse saisonale Köstlichkeiten.	pro Person	24.50

Unsere Vorspeisenbuffets

(Je nach Platzangebot)

Kaltes Vorspeisenbuffet „Deluxe“	ab 25 Person	32.- pro Person
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, Frittata, Risottoballs, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot		
Buntes Salatbuffet	ab 25 Person	21.50 pro Person
Reichhaltiges Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Linsensalat, Kichererbsensalat, frittierte Champignons, Tomaten-Mozzarellasalat, Melone mit Rohschinken, méditerranés Grillgemüse, kalte Pasta, Frittata, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot		

Unsere Suppen je nach Saison....

Bouillon mit Flädli	7.50
Bouillon mit Bärlauchflädli (saisonal)	8.-
Buure-Gmüessuppe Bouillon mit viel frischem Gemüse	8.-
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	10.-
Weissweinsüppi mit Cashewnüssen&Sellerichips	11.-
Bärlauchsüppi (saisonal)	10.-
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	10.-
Chürbissüppi mit Kürbiskernöl und Selleriechips (saisonal)	10.-
Sämige Chrütli-suppe mit Brotcrôutons	11.-
Paprika-Surchrutsüppi à la crème	11.-
Currysuppe „Madras“	10.-
Gelbe Peperonisuppe	10.-

Salate

Grüner Blattsalat	9.-
Gemischter Salat	11.-
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	12.-
Nüsslisalat mit Speck und Pilzen (saisonal)	14.-
Salatbouquet mit original Alaskarauchlachs	15.50
4-Jahreszeitensalate	13.50
<i>Frühling</i>	Blattsalat mit Spargeln und Bärlauchpesto
<i>Sommer</i>	Salatbouquette 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 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 Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch-Mayonnaise	15.50
Melone mit Rohschinken	12.50
Kleines Tartare „Horben“ mit Toast und Butter	16.50
Tomaten-Mozzarellasalat (saisonal) an Italienne Dressing	14.-
Antipastiteller Variation Variation kleiner Italienischer Köstlichkeiten in verschiedenen Kombinationen	18.50
Römerswiler Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum, Kapern und kleinem Salatbouquet	16.50
Variation von Rauchfisch mit Toast mit Meerrettichschaum, Dillsauce und Kapern	18.50
Original Rotlachs aus Alaska „Sockey“ mit Selleriesalat, Meerrettichschaum, Toast und Butter	17.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	10.50
Penne „Aurora“ an Tomatenbasilikumsauce à la crème	14.-
Kleiner Tomme mit Nusspesto auf Blattsalat	14.-
Frische Spargeln...im April und Mai	
... mit Sauce Hollandaise	15.50
... Rohschinken	17.50
... mit Rotlachs aus Alaska „Sokey“	19.50

Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Felchen im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Gemüse, Sauce Tartare	17.50	29.50
Zander pochiert mit einer Meerrettichhollandaise mit Gemüse und Reis	18.50	32.-
Gebratener Saibling auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	17.50	31.50
Gebratener Loup de Mer an Kokos Safransauce mit rotem Camarquereis und Gemüse		29.50
Dorades auf méditerranem Gemüse mit Kräutersalsa Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage.		29.50

Schwein

Aargauer Zwetschgenbraten	29.50
mit Gemüsegarnitur, dazu gibt's hausgemachte Spätzli	
Schweinsfilet-Medaillons...	
...an Calvadosauce mit Kroketten und Gemüse	36.50
...an Weissweinchrütli sauce mit Nudeln und Gemüse	36.50
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten	38.-
auf Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	
Schweinskotelette vom Grill mit Kräuterbutter	25.50
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	
Schweinscordonbleu	29.50
mit Pommes und Saisongemüse	
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	28.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Schweinsgeschnetztes „Züri Art“ ...	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	28.50
...mit Nudeln und Gemüse	25.50
Schnitzel „Piccata milanese„	29.50
mit Spaghetti oder Risotto, Gemüse	

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 Gemüsegarnitur, 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	
Rindsgeschnetztes „Szégédiner Art„	25.50
mit Butterreis	

Kalb

Kalbsbraten glasiert (Schulter)	33.50
an Weissweinkräutersauce, mit Saisongemüse und Bratkartoffeln	
Zartes Kalbsribeyes ganz gebraten	39.50
an Bordeauxsauce mit Mark, mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzli	
Kalbsfiletmedaillons unter einer Nusskruste	47.50
serviert mit buntem Gemüse und Safranrisotto	
Kalbshaxe „Cremolata,,	28.50
Gemüsebeilage, mit Risotto oder mit Bramatamais	
Weisses Kalbsvoessen „Wiener-Art“	26.50
begleitet mit Gemüsebeilage Wildreis	
„Kalbspiccata milanese,,	36.50
mit Spaghetti oder Risotto und Tomatensauce, Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Züri Art“...	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	35.-
...mit Nudeln und Gemüse	33.-
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	36.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Kalbsschnitzeli nature (saisonal)	35.50
serviert mit Spargeln und Sauce Hollondaise	
Involtini (Gefüllte Kalbfleischröllchen)	38.50
serviert mit sämiger Polenta und zarten Gemüsen	

Lamm

In Tranchen geschnittener Lammrücken (NZ-Lamm)	36.50
an Olivenjus, mit Bramata-Polenta und Gemüsebouquet	

Poulet

Pouletbrüstli an Senfrahmsauce	27.50
mit Nudeln und buntem Gemüse	
Mistkratzerli im Ofen würzig gebraten,	29.50
an feiner Whiskysauce, serviert mit Risotto	
Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir,,	26.50
im Reisring mit frischen Früchten garniert	

Gemischtes Fleisch

Lasagne al forno 24.-
„Hausgemacht“, mit knackigem Salat

Mixed-Grill-Spiess (Schwein, Poulet, Rind und Kalb) 34.50
mit Gemüse und Brathärdöpfeln

Les trois Filets du chef (In drei Gängen serviert)

Schweinsfilet an einer Weissweinkräutersauce
mit Gemüse und Nudeln

Kalbsfilet unter der Nusskruste
buntes Mischgemüse und Weissweinisotto

Rindsfilet (CH/ARG/USA)
an Bordolaisesauce mit Markbein oder Sauce Bernaise und einer bunten Gemüse garnitur mit Bratkartoffeln 64.50

Les deux Filets du chef (In zwei Gängen serviert)

Schweinsfilet an einer Pommerysenrahmsauce
mit Gemüse und Nudeln

Rindsfilet (CH/ARG/USA)
an einer raffinierten Rahmsauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise und einer bunten Gemüse garnitur mit Bratkartoffeln 52.-

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
Unser Wild stammt aus Freiämter- oder Luzernerjagd

Rehpfeffer 31.-
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Rehschnitzel „Mirza,“ 37.50
an einer Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Rehrücken in zwei Gängen serviert 53.50
an einer Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren

Herbstteller (Vegetarisch) 26.50
mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli und Wildrahmsauce

Vegetarische Gerichte

Feine Frühlingsrollen (Jialu Chinarestaurant Hochdorf) mit Asiatischem Gemüse und Yasminreis	24.50
Auberginen-Zuchetipiccata an Tomatensauce mit Risotto	22.-
Penne „Aurora“ an Tomatenbasilikumsauce à la crème	18.-

Fragen Sie nach vegetarischen Gerichte nach Saison und Tagesangebot

Schlemmer-Buffer „Horben“

Ein kulinarisches Erlebnis, frisch, farbig und unkompliziert!
(Je nach Platzangebot)

ab 25 Person **65.- 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. 24.- pro Person

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

Chrütlifondue... ...das aromatische 25.- pro Person

Buurefondue... mit Speck&Zwiebeln 26.- 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 27.-
Dazu servieren wir Gschwellti, Cornichon, Silberzwiebeli, Früchte.

*Käsefondue und Raclette servieren wir Ihnen
von November bis April im Winterpavillon.*

Flambi-Spiess – exklusiv im Horben (November bis April)



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

Rindsfilet Flambi-Spiess Fr. 49.00

220 Gramm, Kräuterbutter
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Poulet Flambi-Spiess Fr. 36.50

Kräuterbutter
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Mixed Flambi-Spiess Fr. 47.00

mit Rind-, Poulet-, Schwein- und Lammfleisch
Kräuterbutter
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Karibik Flambi-Spiess Fr. 48.50

Limetten-Korianderdip
mit Riesencrevetten, Poulet und frischer Ananas
Reis, buntes Gemüse

Sie können auch eine Beilage nach Ihrer Wahl bestellen.

Dieses Gericht ist nur Abends erhältlich.

Rindfleisch: Südamerika/Schweiz
Poulet & Schwein: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Crevetten: Vietnam

Desserts

Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce		10.50
Frisches Caramelköpflli mit Rahm		8.-
Brönnti Crème		7.50
Tiramisu nach Saison		9.50
Hausgemachtes Mousse nach Saison		9.50
Parfait Glace nach Saison		9.50
Glace pro Kugel		3.20
	Rahmzuschlag	1.30
Frischer Fruchtsalat	nature	6.50
	mit Rahm	8.-
	mit Kirsch	9.50
	mit Glace	9.50
Exotischer Fruchtsalat mit Kokos- und Mangoeis		10.50
Apfelstrudelschnitte mit Vanillesauce		8.50
Schwarzwäldertorte (Hausgemacht)		7.50
Zuger Kirschtorte (Hausgemacht)		7.50
Nougattorte (Hausgemacht)		7.50
Früchtewähen nach Saison mit Rahm		6.50
Warme Zwetschgen mit Zimtglace		10.50
Desserttrilogie		12.-
3 verschiedene kleine Süßigkeiten auf einem Dessertteller serviert.		
Dessertkarrussell „Horben“		15.-
6 verschiedene kleine Süßigkeiten in Glas und Porzellan auf einem Teller serviert.		
Dessertbuffet ab 25 Personen		21.-
Dessertbuffet ab 25 Personen mit Käse		23.-
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.-

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 renovierter und unterteilbarer Saal eignet sich für festliche Anlässe für Familien, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen bis 120 Personen. Als unterteilter Saal bietet sich Ihnen ein Platzangebot von 50- und 70 Personen an.

Für Kurzaufenthalte wie Kaffeehalt, Mittagessen oder Zobighalt können wir in unserem Saal für bis zu 135 Personen Platz bieten. Für geschlossene Gesellschaften inklusive dem Restaurant haben wir Platz für bis zu 185 Personen.

Von Mitte September bis Mitte Mai steht Ihnen unser neuer **Winterpavillon** zur Verfügung; ideal für Geburtstagsfeiern und Geschäftsessen bis 60 Personen.

Personenlift

Dank unserem neuen 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. Wenn Sie sich für Ihren Anlass eine spezielle Dekoration wünschen, so organisieren wir für Sie diese gerne, fr. 4.- pro Person.

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.

Mittagesreservierungen

Mittagsreservierungen am Samstag sind jeweils bis **17.00 Uhr oder nach Absprache möglich**, am Sonntag je nach Absprache.

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
Ruhetag	Dienstag

Diverse Apérovorschläge

Chips, Nüssli, Salzstängeli	pro Person	1.-
Diverses Blätterteiggebäck	pro Stück	-.80
Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Pilzen oder....	pro Stück	3.50
Speckzopf (hausgemacht)	pro Person	2.50
Gemüestängeli (ca. 50 Stück) mit drei Dipsaucen	pro Teller	18.50
Canapées.... ...mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Beefsteak Tartare oder Alaska-Rauchlachs oder mit Thon, Eier, Käse, Schinken oder Salami	pro Toast	6.50 7.50 4.50
Partybrötli gefüllt mit Schinken, Käse oder Salami gefüllt mit Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken	pro Stück	3.50 5.50
Meterbrot Knuspriges Brot mit feiner Fleisch / Käsefüllung / Lachs	pro Stück	60.-
Apéro-Buffer Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot	pro Person	15.50
Apéro-Buffer „Horben“ Diverse belegte Brötli und Canapées mit Lachs, Fleisch und Käse Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot, Blätterteiggebäck, Früchtespiessli, Minipastetli mit Frischkäsefüllung, Oliven und mariniertes Gemüse, Pizzablech und diverse saisonale Köstlichkeiten.	pro Person	24.50

Unsere Vorspeisenbuffets

(Je nach Platzangebot)

Kaltes Vorspeisenbuffet „Deluxe“	ab 25 Person	32.- pro Person
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, Frittata, Risottoballs, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot		
Buntes Salatbuffet	ab 25 Person	21.50 pro Person
Reichhaltiges Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Linsensalat, Kichererbsensalat, frittierte Champignons, Tomaten-Mozzarellasalat, Melone mit Rohschinken, méditerranés Grillgemüse, kalte Pasta, Frittata, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot		

Unsere Suppen je nach Saison....

Bouillon mit Flädli	7.50
Bouillon mit Bärlauchflädli (saisonal)	8.-
Buure-Gmüessuppe Bouillon mit viel frischem Gemüse	8.-
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	10.-
Weissweinsüppi mit Cashewnüssen&Sellerichips	11.-
Bärlauchsüppi (saisonal)	10.-
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	10.-
Chürbissüppi mit Kürbiskernöl und Selleriechips (saisonal)	10.-
Sämige Chrütli-suppe mit Brotcrôtons	11.-
Paprika-Surchrutsüppi à la crème	11.-
Currysuppe „Madras“	10.-
Gelbe Peperonisuppe	10.-

Salate

Grüner Blattsalat	9.-
Gemischter Salat	11.-
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	12.-
Nüsslisalat mit Speck und Pilzen (saisonal)	14.-
Salatbouquet mit original Alaskarauchlachs	15.50
4-Jahreszeitensalate	13.50
<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 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 Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch-Mayonnaise	15.50
Melone mit Rohschinken	12.50
Kleines Tartare „Horben“ mit Toast und Butter	16.50
Tomaten-Mozzarellasalat (saisonal) an Italienne Dressing	14.-
Antipastiteller Variation Variation kleiner Italienischer Köstlichkeiten in verschiedenen Kombinationen	18.50
Römerswiler Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum, Kapern und kleinem Salatbouquet	16.50
Variation von Rauchfisch mit Toast mit Meerrettichschaum, Dillsauce und Kapern	18.50
Original Rotlachs aus Alaska „Sockey“ mit Selleriesalat, Meerrettichschaum, Toast und Butter	17.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	10.50
Penne „Aurora“ an Tomatenbasilikumsauce à la crème	14.-
Kleiner Tomme mit Nusspesto auf Blattsalat	14.-
Frische Spargeln...im April und Mai	
... mit Sauce Hollandaise	15.50
... Rohschinken	17.50
... mit Rotlachs aus Alaska „Sokey“	19.50

Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Felchen im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Gemüse, Sauce Tartare	17.50	29.50
Zander pochiert mit einer Meerrettichhollandaise mit Gemüse und Reis	18.50	32.-
Gebratener Saibling auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	17.50	31.50
Gebratener Loup de Mer an Kokos Safransauce mit rotem Camarquereis und Gemüse		29.50
Dorades auf méditerranem Gemüse mit Kräutersalsa Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage.		29.50

Schwein

Aargauer Zwetschgenbraten	29.50
mit Gemüsegarntur, dazu gibt's hausgemachte Spätzli	
Schweinsfilet-Medaillons...	
...an Calvadosauce mit Kroketten und Gemüse	36.50
...an Weissweinchrütlsauce mit Nudeln und Gemüse	36.50
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten	38.-
auf Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	
Schweinskotelette vom Grill mit Kräuterbutter	25.50
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	
Schweinscordonbleu	29.50
mit Pommes und Saisongemüse	
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	28.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Schweinsgeschnetzeltes „Züri Art“ ...	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	28.50
...mit Nudeln und Gemüse	25.50
Schnitzel „Piccata milanese„	29.50
mit Spaghetti oder Risotto, Gemüse	

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 Gemüsegarntur, 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 „Szégédiner Art„	25.50
mit Butterreis	

Kalb

Kalbsschulterbraten glasiert (Schulter)	33.50
an Weissweinkräutersauce, mit Saisongemüse und Bratkartoffeln	
Kalbsschulterbraten „Prinz Orloff“	33.50
mit einer Champignon Duxelle an Sauce Mornay, mit Saisongemüse und Spätzli	
Zartes Kalbsribeyes ganz gebraten	39.50
an Bordeauxsauce mit Mark, mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzli	
Kalbsfiletmedaillons unter einer Nusskruste	47.50
serviert mit buntem Gemüse und Safranrisotto	
Kalbshaxe „Cremolata,,	28.50
Gemüsebeilage, mit Risotto oder mit Bramatamais	
Weisses Kalbsvoessen „Wiener-Art“	26.50
begleitet mit Gemüsebeilage Wildreis	
„Kalbspiccata milanese,,	36.50
mit Spaghetti oder Risotto und Tomatensauce, Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Züri Art“ ...	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	35.-
...mit Nudeln und Gemüse	33.-
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	36.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Kalbsschnitzeli nature (saisonal)	35.50
serviert mit Spargeln und Sauce Hollondaise	
Involtini (Gefüllte Kalbfleischröllchen)	38.50
serviert mit sämiger Polenta und zarten Gemüsen	

Lamm

In Tranchen geschnittener Lammrücken (NZ-Lamm)	36.50
an Olivenjus, mit Bramata-Polenta und Gemüsebouquet	

Poulet

Pouletbrüstli an Senfrahmsauce	27.50
mit Nudeln und buntem Gemüse	
Mistkratzerli im Ofen würzig gebraten, an feiner Whiskysauce, serviert mit Risotto	29.50
Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir,, im Reisring mit Früchten garniert	26.50

Gemischtes Fleisch

Lasagne al forno „Hausgemacht„ mit knackigem Salat	24.-
Mixed-Grill-Spiess (Schwein, Poulet, Rind und Kalb) mit Gemüse und Brathärdöpfeli	34.50
Rindsfilet im Kalbssteak am Stück gegart , in Tranchen serviert Ein ganz raffinierte Fleischkombination in Tranchen serviert, mit Gemüsebouquet und einer Beilage nach Ihrer Wahl	49.50

Les trois Filets du chef (In drei Gängen serviert)

Schweinsfilet an einer Weissweinkräutersauce mit Gemüse und Nudeln	
Kalbsfilet unter der Nusskruste buntes Mischgemüse und Weissweinisotto	
Rindsfilet (CH/ARG/USA) an Bordolaisesauce mit Markbein oder Sauce Bernaise und einer bunten Gemüse garnitur mit Bratkartoffeln	64.50

Les deux Filets du chef (In zwei Gängen serviert)

Schweinsfilet an einer Pommerysenrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	
Rindsfilet (CH/ARG/USA) an einer raffinierten Rahmsauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise und einer bunten Gemüse garnitur mit Bratkartoffeln	52.-

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 Mitte Dezember
Unser Wild stammt ausschliesslich aus Freilämter- oder Luzernerjagd

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	32.50
Rehschnitzel „Mirza„ an einer Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	41.50
Rehrücken in zwei Gängen serviert Mit Spätzli im 1. Gang und Polenta im 2. Gang, mit den Wildbeilagen Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne	53.50
Herbstteller (Vegetarisch) mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli und Wildrahmsauce	26.50

Vegetarische Gerichte

Feine Frühlingsrollen (Jialu Chinarestaurant Hochdorf) mit Asiatischem Gemüse und Yasminreis	24.50
Auberginen-Zuchetipiccata an Tomatensauce mit Risotto	22.-
Penne „Aurora“ an Tomatenbasilikumsauce à la crème	18.-

Fragen Sie nach vegetarischen Gerichte nach Saison und Tagesangebot

Schlemmer-Buffer „Horben“

Ein kulinarisches Erlebnis, frisch, farbig und unkompliziert!

(Je nach Platzangebot)

ab 25 Person **65.-** 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. **24.- pro Person**

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

Chrütlifondue... ...das aromatische **25.- pro Person**

Buurefondue... mit Speck&Zwiebeln **26.- 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 **27.-**

Dazu servieren wir Gschwellti, Cornichon, Silberzwiebeli, Früchte.

*Käsefondue und Raclette servieren wir Ihnen
von November bis April im Winterpavillon.*

Flambi-Spiess – exklusiv im Horben (November bis April)



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

Rindsfilet Flambi-Spiess Fr. 49.00

220 Gramm, Kräuterbutter
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Poulet Flambi-Spiess Fr. 36.50

Kräuterbutter
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Mixed Flambi-Spiess Fr. 47.00

mit Rind-, Poulet-, Schwein- und Lammfleisch
Kräuterbutter
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Karibik Flambi-Spiess Fr. 48.50

Limetten-Korianderdip
mit Riesencrevetten, Poulet und frischer Ananas
Reis, buntes Gemüse

Sie können auch eine Beilage nach Ihrer Wahl bestellen.

Dieses Gericht ist nur Abends erhältlich.

Rindfleisch: Südamerika/Schweiz
Poulet & Schwein: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Crevetten: Vietnam

Desserts

Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce		10.50
Frisches Caramelköpflli mit Rahm		8.-
Brönnti Crème		7.50
Tiramisu nach Saison		9.50
Hausgemachtes Mousse nach Saison		9.50
Parfait Glace nach Saison		9.50
Glace pro Kugel		3.20
	Rahmzuschlag	1.30
Frischer Fruchtsalat	nature	6.50
	mit Rahm	8.-
	mit Kirsch	9.50
	mit Glace	9.50
Exotischer Fruchtsalat mit Kokos- und Mangoeis		10.50
Apfelstrudelschnitte mit Vanillesauce		8.50
Schwarzwäldertorte (Hausgemacht)		7.50
Zuger Kirschtorte (Hausgemacht)		7.50
Nougattorte (Hausgemacht)		7.50
Früchtewähen nach Saison mit Rahm		6.50
Warme Zwetschgen mit Zimtglace		10.50
Desserttrilogie		12.-
3 verschiedene kleine Süßigkeiten auf einem Dessertteller serviert.		
Dessertkarrussell „Horben“		15.-
6 verschiedene kleine Süßigkeiten in Glas und Porzellan auf einem Teller serviert.		
Dessertbuffet ab 25 Personen		21.-
Dessertbuffet ab 25 Personen mit Käse		23.-
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.-