

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 unterteilbarer Saal eignet sich für festliche Anlässe für Familien, 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 **Winterpavillon** zur Verfügung; ideal für Geburtstagsfeiern und Geschäftsessen bis 60 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. 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

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 Stück	- .80
Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Pilzen oder....	pro Stück	2.50
Speckzopf (hausgemacht)	pro Person	2.50
Gemüestängeli mit drei Dipsaucen	pro Person	2.50
Canapées.... (pro Toast zwei Stücke) ...mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Beefsteak Tartare oder Alaska-Rauchlachs oder mit Thon, Eier, Käse, Schinken oder Salami		5.50 6.50 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 und Canapées mit Lachs, Fleisch und Käse Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot, Blätterteiggebäck, 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	

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.-
Weissweinsüpli mit Cashewnüssen&Sellerichips	11.-
Bärlauchsüpli (saisonal)	10.-
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	10.-
Chürbissüpli mit Kürbiskernöl und Selleriechips (saisonal)	10.-
Sämige Chrütli-suppe mit Brotcrôtons	11.-
Currysuppe „Madras“	10.-

Salate

Grüner Blattsalat	9.-
Gemischter Salat	11.-
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 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	14.50
Kleines Tartare „Horben“ mit Toast und Butter	18.50
Tomaten-Mozzarellasalat (Buffelmozzarella-saisonal / Käserei Buttwil) an Italienne Dressing	16.50
Antipastiteller Variation Variation kleiner Italienischer Köstlichkeiten in verschiedenen Kombinationen	19.50
Römerswiler Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum, Kapern und kleinem Salatbouquet	18.50
Variation von Rauchfisch mit Toast mit Meerrettichschaum, Dillsauce und Kapern	21.50
Original Rotlachs aus Alaska „Sockey“ mit Selleriesalat, Meerrettichschaum, Butterbrioche und Butter	21.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	11.50
Jakobsmuscheln in der Schale serviert an Limettensauce an Limettensauce	18.50
Kleiner Tomme mit Nusspesto auf Blattsalat	15.50
Frische Spargeln...im April und Mai	
... mit Sauce Hollandaise	16.50
... Rohschinken	19.50
... mit Rotlachs aus Alaska „Sokey“	24.50

Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Felchen im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Gemüse, Sauce Tartare	18.50	32.50
Zander pochiert mit einer Meerrettichhollandaise mit Gemüse und Reis	19.50	31.50
Gebratener Saibling auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	23.50	38.50
Gebratener Loup de Mer an Kokos Safransauce mit rotem Camarquereis und Gemüse		31.50
Dorades auf méditerranem Gemüse mit Kräutersalsa Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage.		31.50

Schwein

Aargauer Zwetschgenbraten	31.50
mit Gemüsegar nitur, dazu gibt's hausgemachte Spätzli	
Schweinsfilet-Medaillons...	
...an Calvadosauce mit Kroketten und Gemüse	36.50
...an Weissweinchrütlisauce mit Nudeln und Gemüse	36.50
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten	38.-
auf Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	
Schweinskotelette vom Grill mit Kräuterbutter	28.50
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	
Schweinscordonbleu	31.50
mit Pommes und Saisongemüse	
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	28.50
mit Nüdeln 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	29.50
mit Spaghetti oder Risotto und Gemüsebouquet	
Im Olivenöl gegarter Schweinshohrücken „butter-zart“	35.50
serviert mit Bratkartoffeln, klassisches Gemüse oder mediterranes Grillgemüse	

Rind

Zartes Roastbeef „Englisch gebraten,,	39.50
mit Sauce Bernaise überzogen, einem farbigen Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	
Rindshohrücken rosa gebraten (Ribeyes)	37.50
mediterran zubereitet mit Peperoni- & Tomatenwürfelsalsa Gemüsebouquet und Brathärdöpfeli	
Gespickter und zart geschmorter Rindsbraten	33.50
an kräftigem Jus mit Saisongemüse und hausgemachten Spätzli	
Rindsfilet 220Gramm	44.50
an einer Sauce mit schwarzem Pfeffer oder Sauce Bernaise, mit einer bunten Gemüsegar nitur, Beilage nach Wahl.	
Château Briand (Rindsfilet am Stück gebraten)	52.50
In zwei Gängen serviert, mit Sauce Bernaise napiert, buntem Gemüse und Beilage nach Wahl	

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	41.50
an Sauce Bordelaise, 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,, bis 20 Personen	36.50
mit Spaghetti oder Risotto und Tomatensauce, Gemüse	
Kalbsgeschnetztes „Züri Art“ ...mit Nachservice	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	35.50
...mit Nudeln und Gemüse	32.50
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	36.50
mit Nüdeli und Saisongemüse	
Kalbsschnitzeli nature (saisonal)	36.50
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)	38.50
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	
Pouletgeschnetztes „Riz Casimir,,	26.50
im Reisring mit Früchten garniert	

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) an Bordolaisauce oder Sauce Bernaise und einer bunten Gemüse garnitur mit Bratkartoffeln	66.50

Les deux Filets du chef (In zwei Gängen serviert)

Schweinsfilet an einer Pommerysenrahmsauce mit Gemüse und Nudeln	
Rindsfilet 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 (Dezember auf Anfrage)

Unser Wild stammt aus Freiamter & Luzerner Jagd, Oesterreichisches Wild wird klar deklariert.

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	34.50
Rehschnitzel „Mirza,, an einer Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeeren	43.50
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	55.50
Herbstfeller (Vegetarisch) mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli und Wildrahmsauce	27.50

Vegetarische Gerichte

Frittierte Frühlingsrollen mit Asiatischem Gemüse und Yasminreis	26.50
Auberginen-Zuchetipiccata an Tomatensauce mit Risotto	26.50
Ravioli "Bon Pastaio" saisonal gefüllt und zubereitet	26.50

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. **25.- pro Person**

Tomatenfondue... ...das spezielle. **26.- pro Person**

Chrütlifondue... ...das aromatische **26.- pro Person**

Buurefondue... mit Speck&Zwiebeln **27.- 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 **28.-**

Dazu servieren wir Gschwellti, Cornichon, Silberzwiebeli, Früchte.

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

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



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

Rindsfilet Flambi-Spiess

Fr. 54.00

220 Gramm, Café de Paris
auf bunter Gemüseplatte
Kartoffelwedges

Poulet Flambi-Spiess

Fr. 38.00

Limetten-Korianderdip
auf bunter Gemüseplatte
mit Reis

Mixed Flambi-Spiess

Fr. 48.00

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

Rindshohrücken Flambi-Spiess

Fr. 51.00

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

Desserts

Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce		10.50
Frisches Caramelköppli 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
Apfelstrudelschnitte mit Vanillesauce		8.50
Schwarzwäldertorte (Hausgemacht)		7.50
Kirschtorte (Hausgemacht)		7.50
Nougattorte (Hausgemacht)		7.50
Früchtewähen nach Saison mit Rahm		7.50
Warme Zwetschgen mit Zimtglace		10.50/13.50
Desserttrilogie		13.-
3 verschiedene kleine Süßigkeiten auf einem Dessertteller serviert.		
Dessertkarrussell „Horben“		16.-
6 verschiedene kleine Süßigkeiten in Glas und Porzellan auf einem Teller serviert.		
Dessertbuffet ab 25 Personen		23.-
Dessertbuffet ab 25 Personen mit Käse		26.-
Reichhaltiges Dessertbuffet, saisonal und nach Ihren Wünschen zusammengestellt.		
Norwegisches Omlette 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.-