

(Wichtig: Druckfertige Berggasthaus Hörnli Informations PDF Datei unter www.berggasthaus-hoernli.ch -> Download

Restaurant Hörnli im Zürcher Oberland

Ob Berggasthaus, Berggasthof oder Berghaus auch Berghotel ja Berghütte immer das Bergrestaurant Gasthof Hörnli, das ideale 360 Grad Panorama Hotel, der Landgasthof mit Massenlager. Schlafen im Matratzenlager auch Pension mit grossem Restaurant Saal (Speiserestaurant). Es empfehlen alle in der Unterkunft schlafen. Wanderer in Wirtschaft trinken oder Gartenwirtschaft Wein geniessen (1-25 Bett Zimmer vorhanden), wandern Sie zur Gaststätte, der Herberge Hoernli Bergbeiz. Tanz und Bankett mit Ambiente, im Doppelzimmer oder Einzelzimmer übernachten. Familienfest Feier, Geburtstagsfeier, Geburtstagsfest Gesellschaft, Gruppe oder Gruppen Essen, Gruppenfest, Hochzeit feiern, Hochzeitsfest Idee, für jede Hochzeitsgesellschaft oder Klassentreffen auch mit Matratzenlager; neues Fest planen, Menukarte, Party organisieren, Download hilfreiche Checkliste. Schöne Berg Terrasse mit Aussicht geniessen für Familie oder Familien mit vielen Kinder. Terrasse für Vereinsfest, Schulreise, Sylvester. Bis 40, 50, 60, 70 Personen-Gruppen lieben grosses Buffet Menu (Büffet). Viele Gesellschaften essen im Speisesaal. Gourmet Spezialitätenrestaurant für Verein, Vereine.

Bankettsaal und Tanz und im Mehrbettzimmer nächtigen auf ZH Berg. Schulen aus Steg, Winterthur, St. Gallen Zürich – jeder Gast ist willkommen! Jakobsweg Gäste sollen im Gästezimmer ausruhen, Geburtstag Wellness Übernachtung oder Panorama (Wetter webcam) für Erholung, Wanderung planen mit Schweiz Tourismus im Zürcher Oberland (.ch). Perfekte unvergessliche Business Feste, Firmenfest Organisation, Schweizer Seminar oder Workshop, Tagung Firmen-Event. Silvester im Winter, Konferenz im Herbst, Natur erleben im Sommer Trotinet Plausch Schulreisen (Hinweis für Lehrer) im Frühling. Mehr Info auch Preise oder Offerte verlangen.

Berggasthaus Hörnli im Zürcher Oberland Homepage

Alle Infos auf einen übersichtlichen Blick unter www.berggasthaus-hoernli.ch -> Download

Das Hörnli, liegt inmitten des schönsten Wandergebietes im oberen Tösstal. Sein Gipfel befindet sich meist über der Nebeldecke, die oft gerade nur bis zum Sternenberg reicht.

Kurze Aufstiegsvarianten führen auf seinen Gipfel, wo man mit einem phantastischen Alpenpanorama belohnt wird. Das nur zu Fuss erreichbare Gasthaus - z. B. ab dem Gfell oder von Allenwinden aus in 40 Minuten - verfügt über Massenlager und Zimmer. Es führt eine allseits beliebte Küche mit dem Motto: "Die ganze Speisekarte soll begeistern!" So wird beispielsweise Original Highland Beef aus der Region verwendet. Ebenso bietet sich das Hörnli für Geschäftsausflüge, Familienfeste, Hochzeiten, Schulreisen, Schulungen, Kurse usw. an. Für alle Anlässe findet man die passenden Räumlichkeiten: So finden im Jägerstübli 24 Personen, im Schlittelstübli 40 und im Restaurant 70 Personen Platz. Zudem verfügt es über 3 Doppelzimmer und ein Massenlager bis 64 Plätze. Im Sommer finden auf der wunderschönen Gartenterrasse 300 Personen Platz.

Haben Sie beispielsweise schon einmal einen Sonnenaufgang erlebt und sich danach an einem tollen Frühstücksbuffet für den Tag gestärkt? Auch Biker kommen auf ihre Kosten; donnerstags ist bei schönem Wetter Bikertag mit Spaghettibuffet. Neben der 1. August-Feier wird auch der Silvester auf dem Hörnli, mit einem feinen Buffet gefeiert und mit anschliessender gemütlicher Schlittenfahrt (5 Kilometer) ins Tal abgeschlossen.

Neu bieten die Gastgeber im Restaurant Hörnli in den Monaten November und Dezember Fondue, Raclette oder Fondue Chinoise mit Gratisübernachtung im Massenlager an. Voranmeldung ist erforderlich.

Die Öffnungszeiten sind wie folgt: Täglich ab 9 Uhr bis zum Einnachten offen. Bei angemeldeten Gruppen bis 24 Uhr geöffnet.

Anreise

Das Hörnli ist nur zu Fuss erreichbar. Das Strässchen von Steg ist für Wanderer, Biker und Schlittler ausser den Anwohnern autofrei. Ausgangspunkte sind meistens:

Steg, Sternenberg-Gfell, Hulftegg, Alewinde

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Steg ist mit dem Zug S26 und teilweise auch mit dem Postauto erreichbar.

Gfell ist mit dem Postauto von Bauma aus erreichbar.

Die Hulftegg ist von Bütschwil Bahnhof via Mosnang mit dem Postauto erreichbar.

Anreise mit dem Auto:

Es hat genügend Parkplätze beim Bahnhof Steg direkt vor dem Anstieg zum Hörnli. In Gfell hat es einen grossen TCS Parkplatz, auf der Hulftegg hat es ebenfalls viele Parkplätze. Erstellen Sie gleich Ihren persönlichen Wegbeschreib nach Sternenberg oder Steg.

Transporte für Musik, Gepäck sind nach Absprache möglich.

Besonderes: Wunderbares 360 Grad Panorama, meist nebelfrei

Liegt auf dem Jakobsweg

Schlitteln auf 5 km Strassenlänge (60 Schlitten zum mieten)

Diverse Mountain-Bike-Routen

Küche: Feine Schweizer Küche

Vegetarische Küche, Kinderteller

Spezialitäten: Aelplermagronen, Aelplerrösti, Fondue, Fondue Chinoise, Highland Beef Moschtbröckli, Cordonbleu, Zwetschgen-Zimt Dessert, Bankettessen, Frühstücksbuffet

Beschreibung: Das Berggasthaus Hörnli liegt inmitten des schönsten Wandergebietes im Zürcher Oberland. Der nur zu Fuss erreichbare Berg mit seinem phantastischen Panorama anerbietet sich für jeden Anlass. Seien es Tagesausflüge, Geschäfts- oder Familienanlässe,

Sonnenaufgangwanderungen, Vollmondschlittenfahrten: Das Hörnli vermag zu begeistern.

Öffnungszeiten: Täglich ab 9 Uhr geöffnet. Sonntag ab 18 Uhr geschlossen. Abends bis zum Eindunkeln offen ausser bei schlechtem Wetter. Für angemeldete Gruppen und zum Schlitteln bis 24 Uhr offen.

Ruhetage: April und 1. Maiwoche Betriebsferien

24. und 25. Dez. geschlossen

Erreichbarkeit: Nur zu Fuss erreichbar

Busstation Gfell in der Nähe

Bahnhof Steg in der Nähe

Hörnli mit Mountainbike ideal

Räumlichkeiten:

Restaurant 70 Plätze

Jägerstübli 24 Plätze

Schlittelstübli 40 Plätze

Grosse Terrasse mit Aussicht

Gartenwirtschaft für Selbstbedienung (bis 300 Personen)

Unterkunft: 3 Doppelzimmer (Total 8 Betten)

64 Plätze im Matratzenlager (in 5 Zimmer)

Warmwasser, Duschen

Transporte für Musik, Gepäck etc. nach Absprache

Infrastruktur: Getrennte Raucher-/ Nichtraucherzonen

1 Saal vorhanden (bis 20 Personen)

1 Sitzungszimmer vorhanden (bis 40 Personen)

Helraumprojektor, Leinwand, FlipChart, Laserstab

SW-Kopiergerät, TV, Video, DVD-Player

Kinderfreundlich: Kinderteller, Spielsachen, Spielplatz, Wickeltisch

Kreditkarten: --

Umgebung: Wanderwege

Schöne Aussicht

Sehenswürdigkeiten

Velowege an der Töss

Feuerstelle, Dampfbahn, Industrielehrpfad

Festanlässe: Verlobungssessen und Hochzeiten

Klassenzusammenkünfte

Geschäftssessen, Workshops, Seminare, Tagungen

Vereinsanlässe

Gruppenfeste

Geburtstage und Familienfeste

Taufen und Konfirmationen

Firmenanlass und Tagungen

Schlittenplausch mit Fondueschmaus

Trottinettplausch

Das unvergessliche Fest im Berggasthaus mit Massnlager

Weisst Du noch Paul, wie wir zusammen auf dem Hörnli in traumhafter ruhiger Umgebung festen lernten? Ja, im grossen Restaurant, nein es war im gemütlichen Stübli, dem Säali mit besonderem Charme und Ambiance, wo Hansruedi sagte: "Du Paul, das Leben ist zu kurz um schon ins Bett zu gehen" und kam mit einer guten Flasche Wein, einem wirklich feinen Tropfen. Einem Genuss wie es im Spezialitätenrestaurant neben feinen Köstlichkeiten zum gastronomischem Erlebnis passt und Kulinarisches vom Küchenchef selber serviert wird. Er hat mir die für Kenner zusammengestellte Weinkarte mit seinen Spezialitäten gezeigt, diese Flasche sei zahlbar, kräftig im Geschmack und passe zum Fleisch und Älplermakronen. Nimm zum ersten Gang den Blauburgunder, gut für verschiedene Gerichte aus der kalten Küche. Auf der grossen Sonnenterrasse schmecken die Köstlichkeiten besonders. Diese Minuten voller Gefühle, Romantik und Fantasie, wenn da noch Deine

bezaubernde Frau da ist, die Sonne langsam untergeht und eine richtig schöne Postkarten Stimmung aufkommt, sind bei meinen Gästen beliebt- ein unvergessliches Erlebnis halt.

Einige kommen allein, als verliebtes Paar, aber auch Familien steigen zu uns hinauf; die Kinder können sich auf unserem abenteuerlichen Spielplatz oder der grossen Wiese mit frischer Luft und Bergsicht vergnügen. Du siehst wir sind kinder- und familienfreundlich! Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter in jeder Jahreszeit verwöhnen wir unsere grossen und auch kleinen Gäste, die einen Spaziergang mit der eindrucklichen Aussicht über dem Nebelmeer zu uns machen. Im Herbst haben wir einmalige Panorama Fernsicht zum Säntis und Sicht bis in die Berge nach Deutschland und Oesterreich. Ob das Hörnli selber ein Berg sei, überlasse ich jedem Besucher, der selber hier war. Die Terasse ist wirklich zum verweilen und wie gesagt, die bodenständige und bewährte Kost lieben alle. Der saftige Fleischkäse, eine der Spezialitäten des Hauses und das zarte Highland Beef, alles Produkte der Region und aus der heimischen Landwirtschaft, kommen gut an. Gartenfrische Salate von unserem Büffet dazu sind gesund und halten schlank. Wandern ist Wellness pur, besonders wenn der Körper sportlich betätigt wird, statt nur in der Sauna zu schmachten.

Hansruedi schenkt mir noch ein Glas Wein ein und wir prosten uns zu. Er kennt noch Gastlichkeit wie man es im Berghaus beinahe erwartet und erzählt weiter: Wir hatten schon Vereine die für Sitzungen, Workshop oder Seminare und Tagungen kommen. Sie schätzen die ruhige Atmosphäre, können konzentriert arbeiten und können Seminarziele mit beruhigendem Weitblick voller Inspiration und Motivation durchführen. Weisst Du, die Räume der Wirtschaft eignen sich aber auch für Feten bis tief in die Nacht. Ob ein Gruppenfest wie Vereinsfest, Geburtstagsfest, Klassentreffen, Firmenfest ist egal, wir hatten auch schon ein unvergessliches Hochzeitsfest im tiefen Schnee, andere Gesellschaft wie die Jakospilger, Silvesterparty, 1. August Fest etc. oft bleiben die Gesellschaften in der Unterkunft im Matrazenlager oder Gästezimmer zum grossen Frühstückbuffet.

Die Schlafgelegenheit bietet für einige Platz, die grösste Hochzeitsgesellschaft waren 65 Personen, aber natürlich auch für Feste in kleinem Rahmen. Im Speisesaal gab es verschiedene Darbietungen wie Sketch, Musik und Tanz. Dann geht jeweils die Post ab und bei guter ausgelassener Stimmung im Bankettsaal dauert so ein Familienfest bis in die Morgenfrühe ohne Ruhestörung, Lärmbelästigung, Polizeistunde und dergleichen. Party feiern lieben sie hier. Wir sind nicht einfach eine Bergbeiz.

Beizen, Landgasthof, Speiserestaurant, Herberge, Gaststätte, Pension, Gartenwirtschaft, Berghotel, Restaurant gibt es viele – wir sind schon rein von der Lage her verschieden. Klar für einen einfachen Business Lunch auswärts sind wir nicht das richtige Restaurant. Essen mit grosser Auswahl an leichten, kreativen, traditionellen Gerichten gefällt, wir bieten einen guten Mix an.

Zum Wohl Paul. Als attraktives Rahmenprogramm bietet sich eine Plauschabfahrt auf dem Trotinett oder je nach Jahreszeit ein Fondue Plausch mit Schlittenfahrt. Die Organisation können sie getrost uns überlassen. Unternehmen, Geschäfte, KMU-Betriebe kommen aus nah und fern wie Zürcher Oberland, Rapperswil, Zürich, Winterthur, St. Gallen und Aarau bis Bern. Unsere Räumlichkeiten und Atmosphäre sind für verschiedene Anlässe wie Hochzeiten, Taufessen, Geburtstagsfeier, Geschäftsessen, Jubiläum, Meeting oder Weihnachtsessen sowie Seminare, Event, Konferenzen und Sitzungen genau richtig – ob grosse oder kleine Gruppen ist egal. Reisen und Tourismus ist momentan wieder Mode.

Hansruedi lacht. Im Restaurant Saal stellen wir als Gastgeber die Tische in Bankettbestuhlung (runde Tische), Hufeisenform (Firmenfeste), Blocktisch für Seminar (Bankett), Konzertbestuhlung oder auch als Schulzimmerbestuhlung wenn sie wollen. Ein Sitzungszimmer unten mit Flipchart, Fernseher, Video, DVD, Kassettenrecorder Hellraumprojektor, Leinwand steht zur Verfügung.

Paul, bist Du nicht im Verein? Wenn Du ein Fest organisieren möchtest, so findest du auf unserer Website alle wichtigen Infos zum Download und Ausdrucken. Die Informationsbroschüre (Checkliste) habe ich neu zusammengestellt. Hab auch schon an diverse Pauschal Arrangement gedacht, aber die verschiedenen Geschmacksrichtungen sind halt enorm. Die Menükarte ist nie komplett, so gibt es auch ein Standard Menu neben Bergspezialitäten und Schweizer Küche, Vegetarische Küche, Kinderteller. Der Ort der Veranstaltung ist wichtig. Komm wir nehmen noch einen erfrischenden Drink, die Wahl liegt diesmal bei dir.

Es gibt im Winter nichts Schöneres als gemütlich ein Huuskafi mit Schümli zum Aufwärmen zu nehmen und dann mit dem gemieteten Schlitten in der klirrenden Kälte nach Steg ZH los zu fahren. Ein Pilger vom Jakobsweg der Schweiz sagte mal: Dieser Gasthof zum verweilen ist besser wie jedes noble Hotel im Unterland. Essen und Trinken im Haus der Gastfreundschaft und gutbürgerliche Küche, also Gerichte von der Vorspeise bis zum feinen Dessert sind einfach gut und preiswert und die Berghütte bietet erst noch eine günstige Übernachtung (Zimmer) mit Frühstück.

An der letzten Hochzeit hat das besondere Hochzeitszimmer oben nicht nur dem getrauten Paar gefallen, auch andere jung Verliebte kommen gerne mal für ein Romantik Wochenende zu uns. Wenn eine Familie ein Familienzimmer mit Zusatzbett will, so stelle ich einfach ein Kinderbett rein, zur Not auch nur eine Matratze, wenn die Gruppe grösser ist, haben wir ja das Matrazenlager. Neben der Massenunterkunft sollten die wenigen Doppelzimmer und Einzelzimmer zum übernachten vorher

gebucht werden, wir haben insgesamt ca. 64 Betten. Wir werden auch oft von Schulen für die Schulreise angefragt. Ideal sind da die Zweibettzimmer für Lehrer im oberen Schlafgemach, Dreibettzimmer und Mehrbettzimmer für die vielen Schüler im unteren Schlafraum. Die Räume sind nahe bei Dusche/WC. Bei den Räumlichkeiten haben wir uns auf die verschiedenen Bedürfnisse vorbereitet. So haben wir auch Hausschuhe für Erwachsene.

Die Terrasse auf der Sonnenseite unseres Hauses ist neu mit bis zu 300 Sitzplätzen für einen Aperitif prima geeignet. Guten Appetit und Zeit zum verweilen und geniessen haben dort auch immer noch die Wanderer von nah und fern.

Der gemütliche Schwatz oder gar das Fest unter guten Freunden, Angehörigen, Mitarbeitern oder Kunden auf dem Hörnli mit persönlicher Note ist was besonderes. Am Silvester 2002/2003 gibt es bei uns ein Buffet Arrangement für jung und alt. Zur Organisation braucht es nicht viel, einfach Bestellung zum Angebot faxen. Man kann bis nach Steg mit dem Zug oder Auto kommen und von dort oder Fischingen, Hultegg, Sternenberg/ Gfell eine Wanderung machen. Ob wandern in der schönen Natur, biken, pilgern- alle sind sie dann oben beim Bergrestaurant zufrieden, einige schlafen auch gleich im oberen Stock mit Sicht auf die Aussichtterrasse.

Die Öffnungszeiten über die Festtage und Sylvester fragst Du am besten vorher kurz nach. Das unvergessliche gelungene Fest im Berggasthof ist Dir dann sicher Paul, Ja, Hansruedi und ich muss jetzt ins Bett, also bis morgen bei Frühstück und Sonne, dann planen wir ein neues Happening.

Sonnenuntergangspanorama

Von der Hulteggpasshöhe bis zum Hörnli lässt sich die Aussicht ohne grosse Anstrengung geniessen. Feine Äplermagronen und Öpfelmues auf der neuen Terrasse bei Sonnenuntergang wenn letzte Tagesausflügler gehen könnte nicht schöner sein. Eine Nacht im Doppelzimmer auf 1133m bleibt unvergessen.

Gourmet

Mit dem Postauto bis Gfell; Hunger gibt es nach kurzem Aufstieg. Ein feines Highland Beef und ein feiner Tropfen Wein sollte Mann und Frau sich öfters mal gönnen. Ein gemütlicher Spaziergang bis nach Steg Bahnhof runden den Tag ab.

Pedaltreff

Am Donnerstag mit dem Bike von Steg hinauf kostet zwar ein paar Schweisstropfen, doch das feine Spaghettibuffet und wunderbare Natur belohnen die Fahrt. Rässig geht's wieder hinab ins Tal.

Feste feiern

Ein kurzer Aufstieg von Gfell schaffen alle

locker. Das Hörnlibuffet und ein Vollmondbier sicher auch. Übernachten zur später Stunde gleich im Massenlager im unteren Stock. Natürlich darf auch ein Katerfrühstück nicht fehlen bevor der Abstieg ansteht.

Joggerträumli

Für die ganz Sportlichen lohnt sich der Berg-lauf, den die Natur ist einmalig schön und ein grosser Hörnlifitnesssteller schmeckt so sogar noch besser. Hinab geht's bekanntlich einfacher.

Natur pur

Fotoapparat, Pflanzenbuch und Feldstecher einpacken. Vegiteller und frischen Moscht geniessen, Karten schreiben und nochmals so richtig die Natur auf dem Rückweg einatmen.

Spontan

Spontan ins Berggasthaus losmaschieren und dann spontan übernachten ist meistens auch möglich, denn Zahnbürsten haben wir auf Lager. Einmal nichts planen und trotzdem oder gerade deswegen geniessen!

Schlittenplausch

Zusammen macht der Aufstieg von Steg (mit Schlitten) bei einem Schwatz mehr Spass als allein. Fondue, Wein und Geselligkeit im Stübli wärmen die Gemüter. Wer noch keinen Schlitten mitgebracht hat, kann einen mieten. Die Schussfahrt, vielleicht auch zu zweit, bleibt sicher in guter Erinnerung.

Fit

Wanderung von Gfell mit Kindern aufs Hörnli. Den Kinderspielplatz mit grandioser Aussicht geniessen die Eltern bei einem Glässchen Wein. Ein wohlverdientes gemeinsames Raclette und Unterkunft im Massenlager runden den Tag ab. Retour geht's nach Steg oder Gfell.

Sternschnuppen

Wenn die Nacht sternenklar ist, die warme Gaststube, ein feines Essen und das Doppelbett mit Duvet oben wartet, dann gehen auch ohne Sternschnuppen Träume in Erfüllung.

Workshop

Ideen entstehen von Gfell oder für sportliche Gruppen von Steg aus immer und können im etwas anderen hochgelegenen Konferenzhotel mit Flipchart im abgetrennten Saal auf Papier gebracht werden. Nach der Sitzung wartet ein gemeinsames Fondue Chinoise. Massenlager (64) und 3 Doppelzimmer gibt es ebenfalls.

Jakobsweg

Den braunen Wegschildern von Konstanz auf dem Schwabenweg bis zum Hörnli folgen und gleich übernachten auf 1133m ist eine lohnende Etappe. Bis Santiago reicht die Aussicht zwar nicht aber die Weite lässt sich wunderbar erleben.

Ideen mit Hörnli Teigwaren

Äpler-Hörnli

Zubereitung:

Kartoffelwürfel und Hörnli zusammen in viel Salzwasser gar kochen (Beachten: Je nach Kochzeit der Hörnli die Kartoffeln vorher ins kochende Wasser geben!). In ein Sieb giessen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem geriebenen Käse in eine bebutterte, weite Gratinform füllen. Mit geriebenem Käse abschliessen. Die Zutaten für den Guss vermischen und darübergiessen. Im auf 220°C vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse zuschmelzen beginnt. Herausnehmen und mit Apfelmus oder Apfelstückchen servieren.

Zutaten:

4 mittl. Kartoffeln; geschält und - gewürfelt

500 g Hörnli, grosse Sorte

Butter; für die Form

200 g Appenzeller; gerieben

200 g Bergkäse; gerieben

Guss

200 ml Rahm

1 Bund Petersilie; gehackt

Salz

Pfeffer

Beilage

Apfelmus oder Apfelstückchen; gedünstet

Glerner Ziger-Hörnli

Zubereitung:

Die fein gehackten Zwiebeln in einem Topf in der Bratbutter andünsten. Die trockenen Hörnli dazugeben, ein bis zwei Minuten mitdünsten. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen und köcheln lassen. Nach und nach Bouillon nachschütten, bis die Hörnli weich sind (15 bis 20 Minuten). Alle Flüssigkeit sollte aufgesogen sein. Jetzt die in Flocken geschnittene Butter, den Petersilien und den geriebenen Schabziger daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren. Dazu: gekochte Apfelschnitze oder Apfelmus.

Zutaten:

2 Zwiebeln; fein gehackt

2 EL Bratbutter

400 g Hörnli

1.50 l Bouillon; ca. Menge anpassen

50 g Butter

1 EL Petersilie; gehackt

150 g Schabziger

Pfeffer

Salz

Hörnli mit Ankeziger

Zubereitung:

Schabziger reiben, mit einer Gabel gut mit Butter vermischen. Die feingehackte Zwiebel in Butter dünsten. Den in Streifen geschnittenen Rohschinken beifügen und knusprig braten. Dann den mit Butter vermischten Ankeziger beifügen und unter Rühren schmelzen lassen, mit den gekochten Hörnli vermischen und in eine Gratinform geben. Gruyere mit Rahm verquirlen und über das Gericht verteilen. Das Gratin ca. 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Zutaten:

250 g gekochte Hörnli

1 Zwiebel

1 EL Butter

150 g Rohschinken

50 g Butter

1 Stöckli Schabziger

300 ml Brühe

schwarzer Pfeffer

Petersilie

Käse-Hörnli-Salat

Zubereitung:

Frischgekochte Hörnli gut abtropfen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Gewürzgurke scheineln. Den Essig mit wenig Salz, dem Senf und der durchgepressten Knoblauchzehe mischen. Zwiebel zugeben, Rapsöl unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Hörnli mit dem Käse und den Gewürzgurken mischen, nach Belieben Schinken, Fleischkäse, gekochte Zunge oder Wurst schneiden und begeben. Mit der Salatsauce mischen und etwa eine Stunde ziehen lassen. Danach den Salat anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen. Die Tomaten achteln und den Salat damit anrichten.

Zutaten:

200 g Hörnli, al dente gekocht

200 g Rezenter Appenzellerkäse

50 g Schabziger

4 Gewürzgurken

2 EL Weinessig; evtl mehr

Salz

Pfeffer

1 EL Senf

1 Knoblauchzehe

1 kl. Zwiebel; klein gehackt

10 EL Rapsöl

100 g Schinken; oder Fleischkäse oder gekochte Zunge oder Lyoner Wurst

2 EL Schnittlauchröllchen

2 kl. Reife Tomaten

Ideen mit Hörnli Teigwaren

Erdnuss-Hörnli

Zubereitung:

TEIG: Butter oder Margarine und Erdnussbutter weich rühren. Zucker, Ei und Milch begeben, weiter rühren bis die Masse hell ist. Die Erdnüsse begeben. Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren.

FORMEN: Erst nussgrosse Portionen, dann Hörnli formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwa 30 Minuten kühl stellen.

GARNIEREN: Eiweiss und Puderzucker verrühren, Guezli bestreichen, dicht mit den Erdnüssen bestreuen, diese gut andrücken.

BACKEN: Etwa 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Erdnuss-Hörnli auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zutaten:

75 g Butter oder Margarine

75 g Erdnussbutter (Glas)

75 g Zucker

1 Ei

2 EL Milch

50 g Erdnüsse; geschält, fein gehackt, geröstet

175 g Bauern- oder Halbweissmehl

½ TL Backpulver

ZUM GARNIEREN

1 Eiweiss; verklopft

2 EL Puderzucker

50 g Erdnüsse; geschält, fein gehackt

Standardrezept für Hörnli-Eintopf

Zubereitung:

Die Zwiebeln in der Butter kräftig andünsten. Hörnli, Bouillon sowie Doppelrahm beifügen. Alles zugedeckt unter häufigem Umrühren auf kleinstem Feuer so lange kochen lassen, bis die Hörnli weich sind und die Garflüssigkeit fast ganz aufgesogen haben. Je nach Grösse der Hörli muss evtl. etwas Wasser nachgegossen werden. Inzwischen den Speck im eigenen Fett knusprig braten. Vor dem Servieren den Käse und den Speck untermischen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut schmeckt es, wenn man am Schluss zusätzlich reichlich frische Kräuter, grob gehackten Wildspinat oder Rucola unter die Hörnli mischt; evtl. noch etwas Doppelrahm... Man kann die gekochten Hörnli nach der Zubereitung auch als Gratin im Ofen kurz überbacken (200°C, 15 bis 20 Minuten).

Zutaten:

3 gr. Zwiebeln; grob gehackt

30 g Butter

250 g Hörnli

500 ml Gemüsebouillon; ca. Menge

250 ml Doppelrahm

100 g Bratspeck; in Streifen geschnitten
150 g Gruyere; gerieben
Salz

Schwarzer Pfeffer

Hörnli "National"

Zubereitung:

Mit Hörnli ist eine währschafte, unkomplizierte Küche assoziiert, sie gehören zu den heimlichen Leibgerichten der Schweizer. Sie haben so einen vertrauten schweizerischen "Touch", mit der typisch schweizerischen Verniedlichungsform am Ende, dem "-li". Die Bezeichnung "Hörnli" gibt es allerdings auch in Süddeutschland. Das charakteristische am Hörnli ist, dass es gebogen ist und vom einen Ende bis zum anderen Ende ein Loch aufweist. Das Hörnli gehört zu den "Hohlkörpern", die besonders gut zu Saucen passen. Italiener haben sogar gerippte Hörnli, es gibt sie in der Emilia-Romagna und sie heissen dort Pipe. Wer die Hörnli erfunden hat, ist allerdings nicht bekannt. Das Hörnli ist eines der ganz wenigen industriell hergestellten Lebensmittel, das man einfach so kaufen kann und das perfekt ist, das keiner mehr besser machen kann. Selbst Starköche müssen - wenn sie einmal Hörnli essen wollen - diese fertig kaufen. Das Hörnli kommt aus der Maschine und ist für alle gleich: Halt eine Teigware für Demokraten. Die Hörnli in viel Salzwasser al dente kochen, abschütten und in eine vorgewärmte grosse Platte geben. Die Hälfte der Butter in kleinen Stückchen zusammen mit dem Käse unter die Hörnli mischen. In der restlichen Butter das Paniermehl goldbraun rösten und über die Teigwaren verteilen. Mit Apfelmus, Apfelstückchen oder Kopfsalat servieren. Variante: Bevor das Paniermehl geröstet wird, Zwiebelringe in der Butter dünsten und erst dann das Paniermehl begeben.

Zutaten:

500 g Hörnli

80 g Butter

150 g Sbrinz; oder Greyerzer

50 g Paniermehl

Beilage

Apfelmus - Oder

Apfelstückchen; gedünstet

Quelle: <http://www.web-koch.de/>

Donnerstag-Bikertag à discrétion

Der Biker-Treff mit einem Spaghetti-Buffer ist jeweils bei jedem Wetter (oder auf Voranmeldung) ab ca. 18 Uhr von Mai bis September.

Spaghetti, Mineral, Most und Bier à discrétion!

Pro Person Fr. 22.--

Ein Muss für Biker!

Massenlager, Zimmer3 schlichte Doppelzimmer(Kammern)pro Person Fr. 44.--ohne Frühstückbis 4 Einzelzimmerpro Person Fr. 54.--ohne Frühstückeinfache Kammer ohne KomfortWC/ Du auf Etage(Schuhverbot im Obergeschoss, bitte Hausschuhe mitnehmen)MassenlagerBis 10 Personen Fr. 21.50pro PersonAb 10 Personen 19.50 pro Person(ohne Frühstück)Schlafmöglichkeit bis ca. 64 PersonenEinfache Schlafgelegenheit auf MatratzenlagerKissen mit KissenanzugWoldeckenDas Lager wird wenn nötig (Winter) beheizt.WC Damen/ WC HerrenEine Dusche UG / 2Duschen OGBitte Hausschuhe mitnehmenFrühstückFrühstücksbüffet ab 20 PersonenÀ Diskretion pro Person Fr. 28.--***Kaffee, Ovomaltine, Schoggi, TheOrangensaftVerschiedenes Brot, Zopf, GipfeliSpeck, Bauernschinken, KäseBirchermüesli, CornflakesRösti nach Zürcher Landfrauen ArtEier, Konfitüre, ButterFrühstücksbüffet ab 10 PersonenÀ Diskretion pro Person Fr. 25.50***Kaffee, Ovomaltine, Schoggi, TheOrangensaftVerschiedenes Brot, Zopf, GipfeliSpeck, Bauernschinken, KäseBirchermüesli, CornflakesKonfitüre, ButterKleines CompletFr. 11.--1 Portion Milchkafee, Ovomaltine, Schoggi oder The1 Gipfeli, Brot, Butter, KonfitüreHörnli ZmorgeFr. 15.501 Portion Milchkafee, Ovomaltine, Schoggi oder TheOrangenjus2 Gipfeli, Käse, BrotButter & KonfitüreVereinsanlässe, GruppenreisenAb 25 PersonenVorspeiseBouillon mit hausgemachten Flädli oder kleiner SalatHauptgerichtHeisser Beinschinken mit Kartoffelsalat Fr. 22.--Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Mischgemüse Fr. 28.50Rindsvoressen, Knöpli, Bohnenwickel Fr. 28.--Hausgemachter Rindshackbraten, Reis, Rüepli Fr. 29.50Fondue Fr. 21.50.--, Raclette-Trio Fr. 26.50 Menü 1 Bouillon mit Flädli***Schweinsbraten mit RosmarinjusSafran-NudelnRüepli***gebrannte CremeFr. 31.50Menü 2Blattsalat***SchweinsgeschnetzeltesAn ChampignonsauceKnöpfli und ein Gemüse***CaramelköpfliFr. 33.--Menü 3Kl. gem. Salat***Älplermagronen & Apfelmus*** Coupé Maison "mini"Fr. 30.50Menü 4Bouillon mit Flädli***Siedfleisch, Rippli, SpeckSalzkartoffelnSauerkraut***Zwetschgensorbet mit Vieille PruneFr. 33.50Menü 5Bouillon mit Flädli***Kl. gem. Salat***Älplermagronen & ApfelmusFr. 30.50Menü 6Blattsalat***Kalbshaxe an RotweinsauceSafranrisotto mit Parmesan***gebrannte CremeFr. 31.50 BüfettAb 30 Personen Bauern-

Büfett Kalt Rauchfisch Bure-Speck & Aufschnitt Kalter Braten & Käse verschiedene
 Brot Salat Verschiedene Blattsalate Kartoffelsalat Rüebli Salat Maissalat Hörnlisalat &
 Chabissalat Warm Heisser Fleischkäse Bauernhamme * Siedfleisch Salzkartoffeln Bohnen*** Jus Sauce
 Bearnaise Dessert Meringueschalen mit Schlagrahm Fruchtsalat Apfelstrudel mit Vanillesauce Mousse
 au Chocolat Gebrannte Creme Pro Person Fr. 68.50 Hörnli-Büfett Kalt Rauchfisch Mostbröckli &
 Bündnerfleisch Rohschinken * Roastbeef Fleischkäse Verschiedenes Brot verschiedene
 Blattsalate Nüssli Salat mit Speck & Ei Tomatensalat mit Mozzarella Maissalat Pro Person 34.--
 Warm Kalbsbraten Rindsbraten * Schweinsbraten Jus Kartoffelgratin Bohnen & Mischgemüse Pro Person
 39.-- Dessert Mousse au Chocolat Gebrannte Creme Meringueschalen mit Schlagrahm Frischer
 Fruchtsalat Apfelstrudel mit Vanillecreme Fruchtplatte Kuchen*** Dessert-Käseplatte Pro Person Fr. 19.--
 Dessert Dessert-Büfett À Discretion ab 20 Personen Mit Mousse au Chocolat Gebrannte
 Creme Meringueschalen mit Schlagrahm Frischer Fruchtsalat Apfelstrudel mit
 Vanillecreme Fruchtplatte Kuchen*** Dessert-Käseplatte Pro Person Fr. 18.50 Käseteller Verschiedene
 Käse der Region mit Nüssen, Kümmel, Brot Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 9.50 Zimtglaces mit
 Zwetschggenkompott Fr. 9.50 Coupé Saison Fr. 9.50 Merengues mit Schlagrahm Fr. 8.-- Gebrannte
 Creme mit Mandeln Fr. 8.50 Coupé Maison "mini" Fr. 7.50 Vanille Glaces mit Waldbeeren Fr.
 9.50 Kleines Vermicelle Fr. 6.-- Grosses Vermicelle Fr. 8.-- Frischer Fruchtsalat Fr. 8.-- Hausgemachtes
 Caramel-Köpfli Fr. 6.50 Weisses und dunkles Mousse au Chocolat Fr. 8.50 Merengues-Glaces mit
 Schlagrahm Fr. 7.50 Saison Frühling Sommer Herbst Winter
 Suppen Bärlauchsuppe Fr. 9.50 Broccolicreme-suppe Fr. 7.00 Vorspeise Spargeln Sauce
 Hollandaise Rohschinken Fr. 13.50 Hauptgang Frühling steller Kalbsschnitzel Neue Kartoffeln,
 Blattspinat Fr. 36.-- Kalbsbraten glasiert Nudeln Gemüse Fr. 33.-- Dessert Eingelegte Zwetschggen mit
 Zimtglace Fr. 11.50 Suppen Bouillon mit hausgemachten Flädli Fr. 6.-- Vorspeise Bio. Tomaten mit
 Mozzarella Fr. 10.50 Hauptgang Roastbeef Kartoffelsalat auf frischem Blattsalat Fr. 37.--
 Fittnesssteller Frischer Salat mit Schweins-Schnitzel an Kräuterbutter 24.50 Dessert Frischer
 Fruchtsalat Fr. 8.-- Coupé Romanoff Fr. 7.50 Suppen Minestrone Fr. 7.50 Gerstensuppe Fr. 7.50 Thurgauer
 Mostsuppe Fr. 7.-- Vorspeise Ruccola mit Pinienkernen und Sternenberger Bergkäse Fr. 11.--
 Hauptgang Hirschpfeffer (Dammhirsch) hausgemachte Chnöpfli Rotkraut Fr. 31.-- Siedfleisch,
 Rippli, Speck, Salzkartoffeln Sauerkraut Fr. 21.50 Dessert Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace Fr. 8.--
 Suppen Gerstensuppe Fr. 7.50 Gulaschsuppe Fr. 9.-- Bio. Tomatensuppe Fr. 8.50 Vorspeise Ruccola mit
 Pinienkernen und Sternenberger Bergkäse Fr. 11.-- Hauptgang Hausfondue Fr. 21.50 Raclette Trio mit
 Freiburger Vaccherin, Pfefferraclette, Raclette Fr. 26.50 Fondue Chinoise Rind-, Kalb- und
 Schweinefleisch Fr. 39.80 Dessert Vermicelle Fr. 8.-- Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 9.50 Zvieri
 Plättli Zvieri oder Znüni-Plättli Mostbröckli teller garniert (Fleisch von Hochland-Rind) Mit Brot und
 Butter Fr. 21.-- Hörnli Plättli Mit Bauernschinken, Speck, Käse und Baumnüssen Fr. 17.50 Käseteller Mit
 Käse der Region Dazu gibt es Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomatenschnitze, Oliven, Kümmel Brot und
 Butter Fr. 16.50 Suppen: (0,5dl Suppen in der Schüssel serviert) Biologische Tomatensuppe mit
 Schlagrahmhaube Fr. 12.50 Gerstensuppe Fr. 9.50 pro Person Gulaschsuppe Fr. 12.50 pro
 Person Spatz Fr. 12.50 pro Person Aus dem Suppentopf: (à Discretion)+ Fr. 3.-- pro Person Alle Suppen
 werden frisch zubereitet und im Suppentopf serviert. Hauptspeisen Schweins-Carré braten mit
 Zwetschggen, Gemüse, Kartoffelkroketten Fr. 31.50 Schweinsfilet Medaillons, Röstikroketten und
 Broccoli Fr. 35.-- Schweinshaxe Nudeln und kleines Gemüse Fr. 23.-- Kalbs-Piccata Bio. Tomatensauce,
 Safran-Nudeln, Broccoli mit Mandeln Fr. 34.50 Kalbsbraten mit frischen Kräutern, Kartoffelgratin,
 Bohnenbündeli Fr. 33.-- Hausgemachter Rindshackbraten (Bio. Rindfleisch vom Zürcher Oberland),
 hausgemachte Spätzli, gedämpfte Tomate Fr. 26.50 Roastbeef Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin,
 Gemüse Fr. 42.50 Kalbssteak Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüse garnitur Fr. 47.--
 Schweinspiccata Spaghetti, Tomatensauce Fr. 25.-- Geschnetztes Kalbfleisch Pilzrahmsauce, Nudeln
 Fr. 35.-- Geschnetztes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce, mit Rösti nach Zürcher Landfrauen Art Fr.
 36.50 Geschnetztes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce, mit Rösti nach Zürcher Landfrauen Art Fr.
 36.50 Kalbsrahmschnitzel Nudeln, Gemüse Fr. 37.-- Schweinssteak hausgemachte Kräuterbutter,
 Röstikroketten, Gemüse garnitur Fr. 31.50 Fittnesssteller (Kalbsschnitzel, hausgemachte Kräuterbutter
 und verschiedenen Salat) Fr. 31.50 Ungarisches Gulasch hausgemachte Spätzli und gedämpfte
 Tomate Fr. 25.50 Vorspeisen Suppen & Salat grüner Salat Fr. 6.50 gemischter Salat Fr. 7.50
 Nüssli Salat mit Speckwürfel und gehacktem Ei Fr. 8.50 Flädli Suppe Fr. 5.50 Tomatensuppe (aus
 biologische Tomaten) Fr. 6.50 Thurgauer Mostsuppe Fr. 7.-- Gerstensuppe Fr. 5.50 Warme & Kalte
 Vorspeisen Lasagne Hausgemachte Lasagne mit Bio. Rind/ Kuhfleisch Fr.
 10.50 Forellenfilet Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Fr. 14.50 Vorspeise teller kleiner mit
 Bündnerfleisch, Salami, Bauernspeck und Rohschinken Fr. 14.50 Melone mit Rohschinken Fr. 14.50
 Spatz Fr. 7.50 Aperitif Canapés Verschieden belegte Brötchen pro Stück ab Fr. 3.--
 Chnolibrot Nicht zu stark, nicht zu schwach! pro Stück Fr. 6.-- Gemüsestangen mit verschiedenen
 pikanten Saucen serviert. Pro Person Fr. 6.-- Oliven verschiedene Oliven pro Person Fr. 6.50 Käse
 verschiedene Käsesorten in Würfel pro Person Fr. 10.50 Hobelkäse auf Platte mit Cornichons und

Silberzwiebeln pro Person Fr. 9.50
Hobelkäse und Mostbröckli mit Cornichons und Silberzwiebeln pro Person Fr. 11.50
Pastelli Mit verschiedenen Füllungen pro Stück Fr. 2.30
Chips, Salzstängeli, Erdnüsse pro Person Fr. 2.60
Chäschrögli, Schinkengipfel pro Stück Fr. 3.20
Bowlen In jeder Jahreszeit stets erfrischend. Pro Person Fr. 8.50
Cidre beliebt und bekömmlich pro Flasche 38.--

Liebe Hörnli-Gäste
Wir freuen uns über Ihr Interesse am Hörnli und unterbreiten Ihnen gerne Menüvorschläge. Sie planen einen Ausflug auf eines der schönsten gelegenen Berggasthäuser des Kantons Zürichs. Sie kommen mit Freunden, Bekannten, mit dem Geschäft. Sie wollen heiraten, Geburtstag feiern. oder jemanden überraschen... Sie planen eine Sitzung weit ab von Lärm und Hektik, nächtigen im Massenzimmer oder in unseren Zimmern, sie wandern ein Stück auf dem Jakobsweg, einer alten Pilgerroute quer durch die Schweiz. Sie wollen den Sonnenaufgang erleben, dem Nebel entfliehen... Es gibt immer einen Grund auf dem Hörnli zu feiern. Planung und Organisation erfordert Ihr Anlass eine genaue Organisation, wäre es ideal, wenn Sie mit uns einen Termin vereinbaren um sämtliche Details an Ort und Stelle zu besprechen. Menü Die Menüvorschläge gelten ab 15 Personen. Wir stellen Ihnen auch gerne ein Menü nach Wunsch zusammen. Preisänderungen, Preisanpassungen behalten wir uns vor. Personenzahl Wir bitten Sie, uns bis spätestens einen Tag vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Sollte die effektive Anzahl Gäste mehr als 10% abweichen, sehen wir uns gezwungen, die uns entstandenen Kosten zu verrechnen. Annullationen müssen mindestens 48 Stunden im voraus erfolgen. (ohne Kostenfolge). Bei kleineren Gruppen stellen wir Ihnen ein Menü nach Wunsch zusammen, oder Sie können von unserer Speisekarte Gerichte auswählen. Zuschläge Blumendekoration ab Fr. 2.-- p.P. / Tischtücher Stoff Fr. 4.-- pro Person Weinkarte Rotwein 7dl Flurlinger BLAUBURGUNDER 34.--

Heiner Hertli, Flurlingen TRÜLLIKER 34.50
Heiner Hertli, Flurlingen JENINER BARRIQUE 46.--
Jenny, Jenins RIOJA 45.--
Marques de Riscal SENORIO DE NAVA 41.--
Ribera del Duero AMARONE 48.--
Della Valpolicella 5dl BLAUBURGUNDER 18.50
Heiner Hertli, Flurlingen BÜNDNER HERRSCHÄFTLER 22.50
Jeniner Chr. Jenny Jenins DOLE 18.50
La Cascatelle A.O.C. Valais, Cave Emer PINOT NOIR 20.50
Visperterminen LUSSAC St. Emillion a.c. 22.50
Chateau Pichon RIOJA Crianza D.O.C. 21.50
El Coto Cosecha VELTLINER 16.50
Triacca KALTERERSEE 14.--
Auslese Rose 5dl BLAUBURGUNDER 17.50
Rose Heiner Hertli, Flurlingen Weisswein 7dl FLURLINGER TOKAYER SPÄTLESE 37.--
Pinot Gris Heiner Hertli, Flurlingen HEIDA 38.50
Visperterminen, Wallis CHARDONNAY 48.50
Napa Valley Hess Collection 5dl RIESLING x SYLVANER 18.50
Heiner Hertli, Flurlingen FLURLINGER TOKAYER 21.50
Pinot Gris Heiner Hertli, Flurlingen RÄUSCHLING 19.50
Heiner Hertli, Flurlingen BÜNDNER HERRSCHÄFTLER 21.50
MALANSER Riesling x Sylvaner Jenny Jenins HEIDA 23.50
Visperterminen, höchster Weinberg Europas ST. SAPHORIN 21.50
A.O.C. J. & M. Dizerens S.A. Lutry FENDANT 17.50
Du valais A.O.C. Caves St. Pierre S.A. FECHY 18.50
Les Allards Cave de Jolimont SAFENDANT 3.60
Du valais A.O.C. Cave St. Pierre S.A. Preisänderungen vorbehalten
Anreise Das Hörnli ist nur zu Fuss erreichbar. Das Strässchen von Steg ist für Wanderer, Biker und Schlittler ausser den Anwohnern autofrei. Ausgangspunkte sind meistens: Steg, Sternenberg-Gföll, Hulftegg, Alewinde
Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Steg ist mit dem Zug S26 und teilweise auch mit dem Postauto erreichbar. Gföll ist mit dem Postauto von Bauma aus erreichbar. Die Hulftegg ist von Bütschwil Bahnhof via Mosnang mit dem Postauto erreichbar. Anreise mit dem Auto: Es hat genügend Parkplätze beim Bahnhof Steg direkt vor dem Anstieg zum Hörnli. In Gföll hat es einen grossen TCS Parkplatz, auf der Hulftegg hat es ebenfalls viele Parkplätze. Erstellen Sie gleich Ihren persönlichen Wegbeschrieb nach Sternenberg oder Steg. Transport Transporte für Musik, Gepäck sind nach Absprache möglich.

Berggasthaus Berggasthaus Hoernli Berggasthaus Hörnli Berghotel Bergrestaurant ch Doppelzimmer
Download Feier Fest Gruppen Hoernli Hörnli Hörnlikulm Hotel Jakobsweg Massenzimmer
Matratzenlager Natur Panorama Restaurant Schulreise Terrasse übernachten Unterkunft Wandern
Wanderung Wanderweg Webcam Zimmer Zürcher Oberland Bauma Fischenthal Gföll Hulftegg Steg
Sternenberg Thurgau Angebot Angebotsübersicht Berghaus Buffet Checkliste CHF Essen Fr.
Gasthaus Gaststätte Geschäft Herberge Lokalität Pension Saal Schlittelweg Schweiz Sitzung Stube
Übernachtung Verein Vereinshöck Wirtschaft Bankett biken Geburtstagsfest Gourmet Gruppenfest
Hütte organisieren Seminar Tipp Zürich Aperó Event Ferien Gratis Information Lehrer planen Schule
Tagung Tösstal Bett business Familie Hochzeit St. Gallen Gerichte Hilfe Kinder Klassentreffen Menu
Preise Raum tourismus Wetter Workshop ZH 360 Aussicht Konferenz Konferenzraum Kosten
Organisation Personen Spaziergang Herbst Sommer Winter buchung chat computer essen und trinken frauen free gourmetführer
gratis gruppenthäuser gruppenreise gruppenreisen kein gruppensex gruppenspiele
gruppenunterkünfte handy hotel hotel hotelführer hotelreservierung hotels hotels jugendgruppenreisen
kinder kostenlos mp3 musik online organisation pc Pension pics Preise Preisliste preiswert programm
reisen restaurant restaurantführer restaurants romantikhotel routenplaner kein sex dafür Aussicht sms
gratis software sport sporthotel stundenhotel treiber tv internet urlaub wellness wetter win windows

Der Jakobsweg Halb Europa war im Mittelalter im Wanderfieber. Mit Sandalen, einem weiten Umhang, einer Muschel als Erkennungszeichen an Krage oder Hut und einem langen Wanderstab als Stütze, der in Notfällen auch der Verteidigung diente, machten sich die Pilger auf den Weg in Richtung Spanien. Gemeinden z.B. Sirnach TG oder Feusisberg SZ welche die Jakobsmuschel in ihrem Wappen tragen sind Zeugnisse dieser Zeit. Die Pilger kamen aus den unterschiedlichsten Gegenden des Abendlandes, aus Deutschland, der Schweiz, England, Frankreich, Polen, Griechenland, sogar aus der Türkei. Der feste Glaube an den Erlass aller Sünden am Grab des heiligen Jakobus (spanisch: Santiago), Frömmigkeit oder die Bitte um Hilfe in existentieller Not brachte Millionen auf die Beine, Bettler ebenso wie Könige. Steinige, steile, rutschige Pfade, Nebelbänke und Ge-witter verwandelten die Fussreise im Nu in ein extremes Abenteuer. Schmerzhafte Gelenke, von der Feuchtigkeit aufgeweichtes Schuhwerk, an widerborstigem Gebüsch aufgerissene Kleidung, wilde Tiere, Entkräftung und Krankheiten waren unkalkulierbare Risiken - und nicht alle kamen durch. Um Missverständnissen vorzubeugen: den Jakobsweg gab es früher nicht. Was sich uns heute als Jakobsweg durch die Schweiz präsentiert, ist eine vom Inventar historischer Verkehrswege (IVS), von den Schweizer Wanderwegen (SAW), dem Regionalverband Einsiedeln (REV) und weiteren Fachkreisen bestimmte Hauptroute, die, wo immer möglich (z.T. drängten Autostrassen Änderungen auf), historisch belegten Pilgerstrassen folgt. Mittelalterliche Pilgerstrassen können nicht als feste Grössen betrachtet werden. Umweltbedingte Einflüsse (Hochwasser, Schnee usw.) zwangen mitunter zu kurzfristigen Routenänderungen. Die Pilger des Mittelalters hatten zudem kein eigenes Wegnetz, sie folgten jenen Wegen, die auch von Kaufleuten, Gesellen, Bauern und Soldaten benutzt wurden. Unter dem Jakobsweg ist keine zusammenhängende Wanderroute zu verstehen. Es gab Haupt- und Nebenstrecken, und die Route teilte sich unterwegs oft mehrmals, um später wieder zusammenzulaufen. Von daher wurde unser Land nicht auf einem einzigen Hauptweg durchwandert, vielmehr müsste von einem Pilger-Korridor durch die Schweiz gesprochen werden. Das Wort Pilger ist auf das lateinische Peregrinus zurückzuführen, was so viel wie fremd, Fremdling bedeutet. Rund 2000 Kilometer sind es vom Bodensee bis nach Santiago de Compostela in Spanien. Gut 400km davon fallen auf das Gebiet der Schweiz. Heute ist eine Route vom Bodensee zum Genfersee in beiden Richtungen als Jakobsweg durchgehend ausgeschildert; im Sinne von "viele Wege führen nach Santiago" können Pilgernde dabei da und dort Varianten wählen, so bereits am Bodensee: Die eine Route (Schwabenweg) startet in Konstanz und führt via Hörnli, Fischingen nach Einsiedeln, die andere beginnt in Rorschach. Auf beiden Routen wird der Vierwaldstättersee erreicht, wo Pilgernde sich erneut zu entscheiden haben: Entweder via Brünig, Briener- und Thunersee oder ab Luzern über Burgdorf, Emmental in die Westschweiz. Das CH-Wegsystem Es war 1987, als der Europarat die Pilgerwege nach Santiago als Erste Kulturwege Europas bezeichnete. In der Schweiz führte dies schliesslich zur Ausschilderung einer rund 400 km langen Hauptroute mit diversen "Varianten". So ist Einsiedeln sowohl ab Rorschach (via St. Gallen, Herisau, Wattwil) zu erreichen wie auch über den Schwabenweg durch den Thurgau Richtung Märstetten, Fischingen, Hörnli, Rapperswil, Ezelalp. Zwei-gleisig verläuft die Route auch in der Zentralschweiz, da ist einerseits die Brünig-Variante mit den Stationen Stans, Sarnen, Sachseln, Brienz, Spiez, Thun, Rüeggisberg und andererseits jene ab Luzern Richtung Wertshausen, Willisau, Huttwil, Lueg, Burgdorf, Krauchthal, Muri. Ebenfalls zwei Routen ausgeschildert sind ab Freiburg: die Hauptlinie Richtung Kloster Hauterive, Romont, Moudon und die Variante Freiburg-Payerne-Broyetal-Moudon. Ab Lausanne schliesslich folgt der Weg dem Seeufer nach Genf bis Santiago. Santiago de Compostela Warum eigentlich Santiago? Weil dort der im Jahre 44 hingerichtete Apostel Jakobus begraben liegt. So erzählt es die Legende und auf dieser wurde aufgebaut. Über der im 9. Jahrhundert entdeckten Grabstätte entstand eine Jakobskapelle, später die noch heute zu bestaunende Kathedrale. Santiago wurde zum Gegenzentrum des vom Islam beherrschten Spaniens und Jakobus zum Nationalheiligen, zum Beschützer des Christentums. Unter den drei grossen Wallfahrten des Mittelalters (Petersgrab in Rom, Heiliges Land) war Santiago die bedeutendste. Millionen von Pilgerscharen waren unterwegs. Und selbstverständlich wäre es naiv, die Pilgerreisen dieser Menschen einzig und allein auf religiöse Motive zu beschränken. Die Pilger des Mittelalters werden denn heute auch gerne als die ersten europäisch Touristen bezeichnet. Santiago de Compostela entwickelte sich zum bedeutendsten und beliebtesten Pilgerziel des Abendlandes. Hunderttausende von Pilgern aus ganz Europa strömten nach Santiago. In Frankreich gab es vier Sammelorte, wo sich die Pilger zusammenschlossen, nämlich Tours, Vézelay, Le Puy und Arles. Von diesen Orten führten vier Hauptrouten zu den Pyrenäen und vereinigten sich in Puente la Reina in Nordspanien für die letzte Strecke zu einem einzigen Weg, dem "camino francés". Es war die einzig gesellschaftlich akzeptierte Möglichkeit der Enge des Alltags zu entfliehen und ein Stück weite Welt auf abenteuerliche Art und Weise zu entdecken. Unter den mittelalterlichen Pilgern gab es auch Touristen und es erstaunt nicht, dass der erste Reiseführer, den die Weltliteratur kennt, der Codex Calixtinus, ein Pilgerführer aus dem 12. Jahrhundert ist, in dem detailliert die Routen nach Santiago de Compostela beschrieben sind. Massenwallfahrten wären nicht denkbar gewesen ohne den Ausbau der Pilgerwege. Strassen wurden instand gesetzt, Klöster und Hospize wurden

gegründet und boten den Pilgern Kost und Logis. Immer noch beliebt in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhundert erlebte der Pilgerweg ein Comeback - allerdings weniger aus religiösen Motiven als vielmehr aus Lust am Wandern und an der Kultur. Den wichtigsten Teil des Jakobsweges von den Pyrenäen nach Santiago erklärte 1987 der Europarat zur ersten europäischen Kulturstrasse. 1993 erhob ihn die UNESCO zum Weltkulturerbe, was ihn noch stärker ins Bewusstsein rückte. Höhepunkte der Jakobspilger sind jene Jahre, in denen der Namenstag des Apostels am 25. Juli auf einen Sonntag fällt. Dann feiert die katholische Welt ein "Heiliges Jahr". Alle einflussreichen Orden postierten ihre Klöster am Jakobsweg, so die Benediktiner in St. Gallen und Einsiedeln, die Kapuziner in Rapperswil, die Franziskaner in Luzern und Lausanne, die Johanniter in Fribourg und die Kluniezenser in Rüeggisberg. Einsiedeln, mit seinem Benediktinerkloster aus dem 10. Jahrhundert einer ihrer wichtigsten Schweizer Sammelpunkte, zählt jedes Jahr durchschnittlich 500'000 Pilger. Die Menschen, denen man heute (wieder) auf dem Jakobsweg begegnet sind bezüglich Herkunft und Motivation so facettenreich wie früher. Vieles deutet darauf hin, dass der Weg wie im Mittelalter wieder zu einer Massenbewegung mit allen nicht nur positiven Begleiterscheinungen wird. Auf dem Jakobsweg erlebt der Pilger unterschiedlichste Landschaften und immer wieder kommt er an wunderschönen Bauten aus allen Jahrhunderten vorbei.

Wandervorschlag für den Jakobsweg Etappe auf dem Schwabenweg von Fischingen über das Hörnli (1133m) nach Steg. Thurgauer und Zürcher Wanderkarte 1:50'000 Effektive Marschzeit 3 Stunden, Marschdistanz 9km, Aufstieg 473m, Abstieg 400m. Buen Camino! Die Schwabenroute Der Schwabenweg stellt eine zentrale Vene im Pilgerwegnetz nach Santiago de Compostela dar. Konstanz war das Sammelbecken für die Wallfahrer aus den verschiedensten Gebieten Nord- und Nordosteuropas, vor allem aber aus Schwaben (daher der Name Schwabenweg); von hier aus bewegte sich der Menschenstrom weiter nach Südwesten. Der alte Pilgerweg von Konstanz nach Einsiedeln führt von Fischingen übers Hörnli (44km) und durchquert dann die Zürcher Oberländer Gemeinden Fischenthal und Wald. Er bildet ein Teilstück des Jakobswegs, dieser bedeutenden Pilgerroute - die nach dem galicischen Santiago de Compostela (im Nordwesten Spaniens) zielte - und wurde kurzerhand "Schwabenweg" genannt. Dem Weiler Steg im Fischenthal kam auf dieser Route eine Schlüsselposition zu. Der Chronist Johannes Stumpf berichtet Mitte des 16. Jahrhunderts: "Under dem hürnly, als die strass hinübergat us dem Turgow in das Vischenthal und Zürichgow ist ein herberg und niederlag genannt am Stag." Der Kanton Thurgau realisierte zur 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft den "Schwabenweg" von Konstanz zum Hörnli und auch im Zürcher Oberland sind rund 26 Kilometer "Jakobsweg" reaktiviert worden.

Literatur zum Jakobsweg Für Wandernde, die auf Schweizer Jakobswegen unterwegs sein möchten als besonders geeignet, erscheint das von Jolanda Blum verfasste Buch «Jakobswegen durch die Schweiz». Als Herausgeber zeichnen das Inventar historischer Verkehrswege (IVS), die Schweizer Wanderwege (SAW) und die Schweizerische Vereinigung der Freunde des Jakobsweges. In acht Etappen beschrieben wird die Wegstrecke zwischen Boden- und Genfersee, berücksichtigt zudem werden die verschiedenen Varianten. Angereichert ist das 1998 vorgelegte Buch durch Exkurse rund um den Jakobskult sowie durch ein ausführliches Literaturverzeichnis. «Jakobswegen durch die Schweiz», 199 Seiten, zahlreiche Fotos und Routenskizzen, Ott Verlag, Fr. 39.80. ISBN 3-7225-6414-X «Der Schwabenweg», Pilgerwege der Schweiz; Konstanz-Einsiedeln ISBN 3-9520375 Was braucht ein Pilger ? Zur kompletten Ausstattung eines vorweg. Bei Neuan-schaffungen unbedingt auf das Gewicht der Einzelteile achten. Das fängt beim Rucksack an und hört bei der Zahnpastatube auf. Die gesamte Kleidung sollte atmungsaktiv, pflegeleicht und schnelltrocknend sein. Funktionswäsche ist zwar teuer, hat sich aber bewährt. Wenn alles gepackt ist, sollte das Gesamtgewicht eines Rucksacks (ohne Marschverpflegung und Trinkwasser) 10% des Körpergewichtes nicht überschreiten. Es ist weit bequemer, Einzelteile, die evtl. fehlen, unterwegs zu kaufen, als unnötige Sachen mit der Post nach Hause zu schicken. Das Gewicht inklusive 40l+-Rucksack sollte etwa 10 Kg sein. Für Sparsame tut es auch ein Dreissigliterrucksack. Ausserdem sollte der Rucksack unbedingt bequem sein. Auf bequemen Hüftgurt achten! Packliste? Personalausweis, Krankenkassenkarte, Führerschein ? Kreditkarten, EC-Karte für Bargeldbezug? Hin- und Rückreisetickets? Pilgerausweis (zeitig beantragen!) – unbedingt erforderlich bei Übernachtungen in Pilgerunterkünften? Kartenmaterial oder Pilgerführer? Stift und kleines Heft für Tagebuchaufzeichnungen? Lieblingsbuch, Reiseführer ? Telefon- und Adressliste - Notfallruffnummern nicht vergessen!? Natel: generell nicht nötig, eher störend und teuer. In den Gebieten, wo man es braucht, ist man meistens ausserhalb des Netzes.? Wörterbuch Ausrüstungsgegenstände? Rucksack, leicht aber mit gutem Tragkomfort? Regenschutzhülle für den Rucksack? Regenschirm (Knirps)? Wanderschuhe ? Wanderstab? 1 Wind- und Wetterjacke? 1 Pullover? 1 Treckinghose, 1 Regen-hose? 2 Treckinghemden? 2 Garnituren Unterwäsche? 2 Paar Wandersocken? 1 Paar Sandalen? 1 Iso-Sitzkissen oder grosse Iso-Matte (Notunter-kunft, Sitzfläche)? 1 Daunenschlafsack (evtl. zusätzlich Seidenschlaf-sack)? Ohropax? 1 Wasserflasche (evtl. PET-Flasche)? 1 Handtuch? 1 Teelöffel? Kein Geschirr mitnehmen, höchstens einen Becher? 1 Feuerzeug? 1 Sonnenbrille? 1 Wecker? 1 Taschenmesser mit Zusatzfunktionen? 1 Taschenlampe? 1 Fotoapparat und 1 Film? Körper- und Zahnpflegemittel (Duschmittel kann als

Waschmittel eingesetzt werden)? Haut- und Sonnenschutzpflegemittel? Sicherheitsnadeln (zum fixieren der Wäsche)? Papiertaschentücher und Toilettenpapier (oft Man-gelware)? Näh- und Stopfzeug, kleine Schere? Notverpflegung z.B. Trockenobst, Energieriegel? 1 Brustbeutel für Geld und wichtige Dokumente? Verschreibungspflichtige Arzneimittel? Kleine Notfallapotheke ? Spezialpflaster zur Blasenbehandlung (Leukopor, in Frankreich unter der Bezeichnung Urgopor erhältlich – wie eine zweite Haut)? Heftpflaster? 1 elastische Binde oder Knie- und Knöchelbandage? Schmerztabletten (z.B. Aspirin)? Sportgel (z.B. Reparil-Gel) Wo bekomme ich den Pilgerausweis ?Für Pilger zu Fuss, per Fahrrad oder per Pferd dürfen nur die Jakobus-Gesellschaften einen Pilgerausweis, span. Credencial, ausgeben. Um die Compostela, die Pilgerurkunde in Santiago, zu erhalten, sind für Fusspilger als Minimum die letzten 100 km vor Santiago erforderlich, für Fahrradpilger jedoch mindestens die letzten 200 km. Sie können für Fr. 100.-- Kollektivmitglied der Association Helvétique des Amis du Chemin de St-Jacques werden. Tel. deutsch 01/ 392 15 09 (Zollikon) Tel. franz. 021/ 652 53 29 (Le Mont-sur-Lausanne)Zur Ausstellung eines solchen Pilgerausweises benö-tigen die Jakobus-Gesellschaften Namen und Adresse, Geburtsdatum, sowie genaue Angaben, an welchem Tag und in welchem Ort die Pilgerfahrt beginnen soll, zu Fuss oder per Fahrrad. Der Pilgerausweis wird unterwegs in Pilgerherbergen oder Kirchen täglich gestempelt und bei Ankunft im Pilgerbüro der Kathedrale vorgelegt. Er be-rechtigt zur Unterkunft in den Pilgerherbergen, Refugios, gegen geringes Entgelt.Wie lange soll eine Tagesetappe sein? Das müssen natürlich Sie selbst entscheiden. Ab 30 Kilometer reicht es nicht mehr für viele andere Dinge, längere Besichtigungen etc. 40 bis 50 Kilometer sind ein guter Richtwert. Wenn Sie "richtig" den Jakobsweg unter die Füsse nehmen wollen, müssen Sie ab und zu in Kauf nehmen, geteerten und viel befahrenen Strassen entlang zu marschieren. 50'000er-Karten eignen sich gut. Eine rund 400 Kilome-ter lange Hauptroute durch die Schweiz ist durch die kantonalen Wandersektionen durchgehend mit braunen Wegweisern vom Boden- zum Genfersee ausgeschildert worden. Achtung: Auch beschilderte Jakobswegen sind nicht immer eindeutig, manchmal ein wenig heimtückisch und vielerorts unzureichend. SchuhwerkEigentlich ist ein richtiger Wanderschuhe das richtige, hingegen tut auch der beste Wanderschuh weh, wenn man ihn nicht gründlich einläuft. Wandersocken sind im weiteren sehr zu empfehlen. Häufig ist der Jakobsweg sehr anstrengend. Teilweise bis zu den Knöchel im Schlamm einsinken und ausrutschen kommt auch mal vor! Die Wege sind in Spanien eher selten gepflegt. VerpflegungÜber Mittag ein einfaches Picknick gibt wieder Kraft. In wenig besiedeltem Gebiet sollte man im voraus wissen, wo das Picknick eingekauft werden kann. Das Nachtes-sen gehört oft zu den schönsten Erlebnissen. VorbereitungMan muss innerlich bereit, willens sein über Tage, Wo-chen oder sogar Monate hinweg an diesen Weg gebun-den zu sein. Man muss sich physisch vorbereitet haben. Natürlich erwirbt man sich in den ersten Tagen viel Kon-dition. Doch können sich schmerzende Rücken, Beine oder Füsse - sind sie einmal durch Muskelleiden oder Blasen beeinträchtigt, nur schlecht erholen. Diesem kann man ganz einfach vorbeugen, wenn man im wahren Sinne des Wortes einige "Testläufe" macht. Mit diesen Testläufen kann man gleich den Rucksack samt Packung erproben. Probieren Sie aus, was angenehmer ist: 20 oder 10 Kilogramme am Rücken!SicherheitWenn Sie sich unsicher fühlen, dann schauen Sie sich auf jeden Fall nach einer Weggefährtin/einem Wegge-fährten um. Der Jakobsweg geht auch durchs Basken-land, das leider manchmal wegen Terror-Anschlägen in die Schlagzeilen kommt. In diesem Zusammenhang hört man aber selten etwas.ZeitpunktIn erster Linie hängt das natürlich von Ihren persönlichen Möglichkeiten ab. Wie viel Zeit haben Sie zur Verfügung? Im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter? Wer sich früher aus dem Raum Schweiz/ Süddeutschland auf den Weg nach Santiago aufmachte, musste mit einer Reise-dauer von mindestens einem halben Jahr rechnen. In Spanien ist es eigentlich zu jeder Zeit möglich, unter-wegs zu sein. Pilgerherbergen sind häufig ganzjährig geöffnet, oder Alternativen werden angeboten. Es gibt "Stosszeiten" im Sommer und Herbst, wo die Herbergen überfüllt sind und man mit einem mitgenommenen Zelt oder Biwak-Sack gut beraten ist. Im Sommer ist es zu-dem sehr heiss zum Wandern. Im übrigen Europa kön-nen Unterkünfte ein Problem sein. Mit einem Pilgerpass können Sie möglicherweise in Pfarrhäusern oder Klö-ster Unterkunft erhalten, wo keine sonstigen Unter-künfte verfügbar sind. Aber das Pilgern kann erholsamer sein, wenn man am Morgen schon weiss, wo man am Abend übernachten kann.Wir vom Berggasthaus Hörnli freuen uns auf Ihren Be-such und wünschen für die weitere Reise viele unver-gessliche Erlebnisse und neue Freundschaften.

Schulreise auf das Hörnli

Räumlichkeiten

1 separater Aufenthaltsraum für 40 Personen

Waschmöglichkeit für Wäsche

WC/ Dusche auf Etage

(Schuhverbot im Obergeschoss, Hausschuhe vorhanden)

Infrastruktur

Fernseher, Video, DVD, Kassettenrecorder

Hellraumprojektor, Leinwand

Flippchart

Personenanzahl

Wir bitten Sie möglichst früh die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Sollte die effektive Anzahl Gäste um mehr als 10% abweichen, sehen wir uns gezwungen, die uns entstandenen Kosten zu verrechnen.

Unterkunft

Schlafmöglichkeit gibt es total für bis ca.

64 Personen, je nach Nutzung der Räume.

3 Doppelzimmer OG (für Lehrer und Begleiter)

1 Massenlager UG à 24 Schlafplätze

2 Massenlager OG à 10 Schlafplätze

1 Massenlager OG à 10 Schlafplätze

1 Massenlager OG à 10 Schlafplätze

Doppelzimmer

Einfache Zimmer, Nordisch Duvet

WC/ Dusche auf Etage

Matratzenlager

Einfache Schlafgelegenheit auf Matratzen mit Lattenrost, Kissen mit Kissenanzug, Woldecken

Das Lager wird wenn nötig (Winter) beheizt.

WC Damen/ WC Herren

1 Dusche UG/ 2 Duschen OG

Pauschalen für Schulreisen

Vollpension

Einfaches Nachtessen, Übernachtung, Frühstück

pro Person ab Fr. 35.--

Tagesausflüge

Suppen inklusive Getränke à discretion

pro Person ab Fr. 8.50

Wienerli & Brot mit Tee

pro Person ab Fr. 8.50

Wärschaftes Znüni, Mittagessen, Dessert oder Zvieri nach Vereinbarung

Preise inkl. MWSt.

Anmeldung

Anmeldung ausfüllen und zurückschicken oder faxen.

Berggasthaus Hörnli 8496 Steg Tel. 055/ 245 12 02 Fax. 055/ 265 15 07 info@berggasthaus-hoernli.ch

Liebe Hörnli-Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Hörnli und unterbreiten Ihnen gerne Menüvorschläge.

Sie planen einen Ausflug auf eines der schönst gelegenen Berggasthäuser des Kanton Zürichs.

Seit über acht Jahren sind wir (Fam. Häne -Achermand) Pächter des Berggasthaus Hörnli, das im Besitze des Staats Zürich ist. Während dieser Zeit durften wir schon bei unzähligen Anlässen Gastgeber sein. Viele zufriedene Gäste zählen zu unseren Referenzen.

Wir würden uns freuen, wenn wir auch Sie bald dazu zählen dürften! Sie kommen mit Freunden, Bekannten, mit dem Geschäft. Sie wollen heiraten, Geburtstag feiern oder jemanden überraschen...

Sie planen eine Sitzung weit ab von Lärm und Hektik, nächtigen im Massenlager oder im Zimmer, sie wandern ein Stück auf dem Jakobsweg, einer alten Pilgeroute quer durch die Schweiz. Sie wollen den Sonnenaufgang erleben, dem Nebel entfliehen...

Es gibt immer einen Grund auf dem Hörnli zu feiern.

Planung und Organisation

Erfordert Ihr Anlass eine genaue Organisation, wäre es ideal, wenn Sie mit uns einen Termin vereinbaren um sämtliche Details an Ort und Stelle zu besprechen.

Menü

Die Menüvorschläge gelten ab 15 Personen. Wir stellen Ihnen auch gerne ein Menü nach Wunsch zusammen. Preisänderungen, Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns bis spätestens einen Tag vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Sollte die effektive Anzahl Gäste mehr als 10% abweichen, sehen wir uns gezwungen, die uns entstandenen Kosten zu verrechnen. Annulationen müssen mindestens 48 Stunden im voraus erfolgen. (ohne Kostenfolge). Bei kleineren Gruppen stellen wir Ihnen ein Menü nach Wunsch zusammen, oder Sie können von unserer Speisekarte Gerichte auswählen.

Bestuhlung

Je nach Raum, Personenzahl, Menüwahl, Witterungsverhältnissen usw. wir zeigen Ihnen gerne unsere Möglichkeiten.

Zuschläge

Blumendekoration ab Fr. 2.-- p.P. (Selbstkostenpreis von unserem Floristen)

Tischtücher Stoff Fr. 4.-- pro Person

Ab 01:00 Uhr Service & Nachtzuschlag von Fr. 120.-- pro angefangene Stunde.

Zimmer, Massenlager

3 schlichte Doppelzimmer

(Kammern)

pro Person Fr. 44. –

ohne Frühstück

1 Familienzimmer (4Betten & 1-2 Kleinkinderbetten)

pro Person Fr. 44. – (Kinder bis 12 Jahre Fr. 22.--, Kinder bis 6 Jahre Fr. 10.--)

ohne Frühstück

einfache Kammer ohne Komfort

WC/ Du auf Etage

(Schuhverbot im Obergeschoß, bitte Hausschuhe mitnehmen)

Massenlager

Bis 10 Personen Fr. 21.50 pro Person

Ab 10 Personen 19.50 pro Person

(ohne Frühstück)

Schlafmöglichkeit bis ca. 60 Personen im Haus

Schlafmöglichkeit in ungeheiztem Raum in Nebengebäude 23 Personen

Einfache Schlafgelegenheit auf Matratzenlager

Kissen mit Kissenanzug

Wolldecken

Das Lager wird wenn nötig (nur im Haus) beheizt.

WC Damen/ WC Herren

Eine Dusche UG / 2Duschen OG

Bitte Hausschuhe mitnehmen

Frühstück

Frühstücksbüffet ab 20 Personen

À Diskretion pro Person Fr. 29.--

Kaffee, Ovomaltine, Schoggi, Tee

Orangensaft

Verschiedenes Brot, Zopf, Gipfeli

Speck, Bauernschinken, Käse

Birchermüesli, Cornflakes, Joghurt

Rösti nach Zürcher Landfrauen Art

Eier, Konfitüre, Butter

Früchteschale

Frühstücksbüffet ab 10 Personen

À Diskretion pro Person Fr. 26.50

Kaffee, Ovomaltine, Schoggi, Tee

Orangensaft

Verschiedenes Brot, Zopf, Gipfeli

Speck, Bauernschinken, Käse

Birchermüesli, Cornflakes

Konfitüre, Butter

Kleines Complet

Fr. 12.50

1 Portion Milchkaffee, Ovomaltine, Schoggi oder Tee

1 Gipfeli, Brot, Butter, Konfitüre

Hörnli Zmorge

Fr. 16.50

1 Portion Milchkaffee, Ovomaltine, Schoggi oder Tee

Orangenjus

2 Gipfeli, Käse, Brot

Butter & Konfitüre

Vereinsanlässe, Gruppenreisen

ab 25 Personen

Vorspeise

Bouillon mit hausgemachten Flädli oder kleiner Salat

Hauptgericht

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat Fr. 22.--

Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Mischgemüse Fr. 28.50

Rindsvoressen, Knöppli, Bohnenwickel Fr. 28.--

Hausgemachter Rindshackbraten, Reis, Rüepli Fr. 29.50

Fondue Fr. 21.50.--, Raclette-Trio Fr. 28.50

Menü 1

Bouillon mit Flädli

Schweinsbraten mit Rosmarinjus

Safran-Nudeln

Rüepli

gebrannte Creme

Fr. 31.50

Menü 2

Blattsalat

Schweinsgeschnetztes

An Champignonsauce

Knöpfli und ein Gemüse

Caramelköppli

Fr. 33.--

Menü 3

Kl. gem. Salat

Äplermagronen & Apfelmus

Coupé Maison „mini“

Fr. 30.50

Menü 4

Bouillon mit Flädli

Siedfleisch, Rippli, Speck

Salzkartoffeln

Sauerkraut

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 33.50

Menü 5

Bouillon mit Flädli

Kl. gem. Salat

Äplermagronen & Apfelmus

Fr. 30.50

Menü 6

Blattsalat

Kalbshaxe an Rotweinsauce

Safranrisotto mit Parmesan

gebrannte Creme

Fr. 31.50

Fondue Chinoise

Variante 1 (ab 2 Personen)

Fleisch vom Original Highland Cattle:

Rindfleisch, Kalbfleisch

sowie:

Schweinefleisch

(alles Fleisch aus der Region/Schweiz)

Fruchtschnitze:

Ananas, Birnen, Pfirsiche, Melonen

Essigbeilagen:

Silberzwiebeln und Essiggurken, und dazu

Tomatenschnitze, Reis, Pommesfrites,

Chips und verschiedene Gewürze

Verschiedene Saucen

Fr. 39.50 pro Person

Variante 2 (ab 10 Personen)

Fleisch vom Original Highland Cattle:

Rindfleisch, Kalbfleisch

sowie:

Schweinefleisch, Hirsch oder Reh (Saisonal), Trutenfleisch, Lammfleisch, Pferdefleisch

(alles Fleisch aus der Region/Schweiz ausgenommen Pferdefleisch)

Fruchtschnitze:

Ananas, Birnen, Pfirsiche, Melonen, Trauben, Apfelschnitze

Essigbeilagen:

Silberzwiebeln und Essiggurken und dazu

Tomatenschnitze, Reis, Pommesfrites, Chips und verschiedene Gewürze

Verschiedene Saucen

Zum Abschluss:

Suppengemüse und Cognac oder Porto zum

Zubereiten von Suppen aus der Bouillon, Brot

Fr. 43.50 pro Person

Bufett

ab 30 Personen

Bauern-Büfett

Kalt

Rauchfisch

Bure-Speck & Aufschnitt

Kalter Braten & Käse

verschiedenes Brot

Salat

Verschiedene Blattsalate

Kartoffelsalat

Rüebli-salat

Maissalat

Hörnli-salat & Chabissalat

Warm

Heisser Fleischkäse

Bauernhamme * Siedfleisch

Salzkartoffeln

Bohnen

Jus

Sauce Bearnaise

Dessert

Meringueschalen mit Schlagrahm

Fruchtsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Gebrannte Creme

Pro Person Fr. 69.50

Hörnli-Büfett

Kalt

Rauchfisch

Mostbröckli & Bündnerfleisch

Rohschinken * Roastbeef

Fleischkäse
Verschiedenes Brot
verschiedene Blattsalate
Nüsslisalat mit Speck & Ei
Tomatensalat mit Mozzarella
Maissalat
Warm
Kalbsbraten
Rindsbraten * Schweinsbraten
Jus
Kartoffelgratin
Bohnen & Mischgemüse
Dessert
Mousse au Chocolat
Gebrannte Creme
Meringeschalen mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillecreme
Fruchtplatte
Kuchen

Dessert-Käseplatte
Pro Person Fr. 83.--
Grill - Buffet
Variante 1
Original Highland Cattle: Grillbratwurst,
Rindshacksteak,
und dazu
Pouletschenkel, Spiessli
Schweinssteak, Schweinsgrillschinken

Warm
Polentaschnitten
Äplermagronen
Jus

Kalt
Nüsslisalat mit Ei & Speck
verschiedener Battsalat
Tomatensalat & Mozzarella
(Saisonal)
Reissalat & Kartoffelsalat
Rüebli-salat, Maissalat
3erlei Salatsaucen
verschiedenes Brot

Dessert
Meringeschalen mit Schlagrahm
Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Gebrannte Creme
Eingelegte Zwetschgen, Zimtglace
pro Person
Fr 69.50
Variante 2

original Highland Cattle: verschiedene Spiessli, Rindshacksteak,
Currywurst, Hong Kong-Schüblinge, Grillwurst, Kalbsbratwurst, Rinds-Grillschinken,
und dazu Schweinsgrillschinken
Lammrückenfilets
Schweins Steak

Warm

Polentaschnitten oder Kartoffelgratin

Äplermagronen

Jus

Kalt

Nüsslisalat mit Ei & Speck

verschiedener Blattsalat

Tomatensalat & Mozzarella

(Saisonal)

Reissalat & Kartoffelsalat

Rüebli-salat, Maissalat

3erlei Salatsaucen

verschiedenes Brot

Dessert

Meringeschalen mit Schlagrahm

Fruchtsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Gebrannte Creme

Eingelegte Zwetschgen, Zimtglace, Kuchen,

Parfait Grandmariner

pro Person

Fr. 79.50

Vegi - Buffet

Variante 1

warm

Rösti - Pfanne

Käseplatte

Gschwellti mit Sauerrahm Äplermagronen mit Röstzwiebeln

Apfelmus

Gnocchi & Tomatensauce

kalt

Nüsslisalat mit Ei

verschiedener Blattsalat

Tomatensalat & Mozzarella

(Saisonal)

Reissalat & Hörnlisalat

Rüebli-salat, Maissalat

3erlei Salatsaucen

Sprösslinge, Sojakeime,

Nüsse, Oliven

Früchteschale

Dessert

Mousse au Chocolat

Gebrannte Creme

Meringeschalen mit Schlagrahm

Frischer Fruchtsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

*

verschiedenes Brot

pro Person Fr 69. --

Variante 2

warm

Rösti - Pfanne

Käseplatte

Gschwellti mit Sauerrahm
Aeplermagronen mit Röstzwiebeln
Apfelmus
Gnocchi & Tomatensauce

kalt
Nüsslisalat mit Ei
verschiedener Battsalat
Tomatensalat & Mozzarella
(Saisonal)
Reissalat & Hörnlisalat
Rüebliisalat, Maissalat
3erlei Salatsaucen

Sprösslinge, Sojakeime,
Nüsse, Oliven,
verschiedene Antipasti

Früchteschale

Dessert
Mousse au Cocolat
Gebrannte Creme
Meringeschalen mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillecreme
Kuchen,
eingelegte Zwetschtgen mit Zimtglace
Vanilleglace
*

Dessert-Käseplatte
verschiedenes Brot
pro Person Fr 78. --
Vereinsanlässe, Gruppenreisen (ohne Fleisch)
ab 25 Personen

Käse – Buffet
Abweichungen von des Angebots infolge Sortimentsänderung des Herstellers bzw. des Lieferanten
kann nicht ausgeschlossen werden.
Dessert
à Diskretion ab 20 Personen
Dessert-Bufett
Mit Mousse au Chocolat
Gebrannte Creme
Meringeschalen mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillecreme
Fruchtplatte
Kuchen

Dessert-Käseplatte
Pro Person Fr. 18.50
Käseteller
Verschiedene Käse der Region mit Nüssen, Kümmel, Brot

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fr. 9.50
Zimtglaces mit Zwetschgenkompott
Fr. 9.50
Coupé Saison
Fr. 9.50
Merengues mit Schlagrahm
Fr. 8.--
Gebrannte Creme mit Mandeln
Fr. 8.50
Coupé Maison „mini“
Fr. 7.50
Vanille Glaces mit Waldbeeren
Fr. 9.50
Kleines Vermicelle
Fr. 6.--
Grosses Vermicelle
Fr. 8.--
Frischer Fruchtsalat
Fr. 8.--
Hausgemachtes Caramel-Köpfli
Fr. 6.50
Weisses und dunkles Mousse au Chocolat
Fr. 8.50
Merengues-Glaces mit Schlagrahm
Fr. 7.50

Saison

Frühling
Sommer
Herbst
Winter
Suppen
Bärlauchsuppe
Fr.6.50
Broccolicreme-suppe
Fr. 7.00
Vorspeise
Spargeln
Sauce Hollandaise
Rohschinken
Fr. 13.50
Hauptgang
Frühlingsteller
Kalbsschnitzel Neue Kartoffeln, Blattspinat
Fr. 36.--
Kalbsbraten glasiert
Nudeln Gemüse
Fr. 33.--
Dessert
Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace
Fr. 11.50
Suppen
Bouillon
mit hausgemachten Flädli
Fr. 6.--

Vorspeise

Bio. Tomaten mit Mozzarella

Fr. 10.50

Hauptgang

Roastbeef

Kartoffelsalat auf frischem Blattsalat

Fr. 37.--

Fittnesteller

Frischer Salat mit Schweins-Schnitzel an Kräuterbutter

24.50

Dessert

Frischer Fruchtsalat

Fr. 8.--

Coupé Romanoff

Fr.7.50

Suppen

Minestrone

Fr. 7.50

Gerstensuppe

Fr. 7.50

Thurgauer Mostsuppe

Fr.7.--

Vorspeise

Ruccola mit Pinienkernen und

Sternenberger Bergkäse

Fr. 11.--

Hauptgang

Hirschpfeffer

(Dammhirsch)

hausgemachte Chnöpfli

Rotkraut

Fr. 31.--

Siedfleisch, Rippli,

Speck, Salzkartoffeln

Sauerkraut

Fr. 21.50

Dessert

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace

Fr. 8.--

Suppen

Gerstensuppe

Fr. 7.50

Gulaschsuppe

Fr.8.50

Bio. Tomatensuppe

Fr. 8.50

Vorspeise

Ruccola mit Pinienkernen und

Sternenberger Bergkäse

Fr. 11.--

Hauptgang

Hausfondue Fr.21.50

Raclette Trio

mit Freiburger Vaccherin,

Pferraclette, Raclette, frischen Fruchtschnitzen, Essigbeilagen, Kartoffeln, Sauerrahm, Oliven, eingelegten Tomaten...

à discretion Fr. 28.50

Fondue Chinoise

Rind-,Kalb- und Schweinefleisch Fruchtschnitzen, Essigbeilagen, Reis, Frites, feine Saucen, Oliven, eingelegten Tomaten...

à discretion Fr. 39.80

Dessert

Vermicelle
Fr. 8.--
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fr. 9.50
Zvieri Plättli
Zvieri oder Znüni-Plättli
Mostbröckliteller
garniert
(Fleisch von Hochland-Rind)
Mit Brot und Butter
Fr. 21.--
Hörnli Plättli
Mit Bauernschinken, Speck, Käse
und Baumnüssen
Fr. 18.50
Käseteller
Mit Käse der Region
Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomatenschnitze, Oliven, Kümmel
Brot und Butter
Fr. 16.50
Suppen
(0,5dl Suppen in der Schüssel serviert)
Biologische Tomatensuppe mit Schlagrahmhaube
Fr. 12.50
Gerstensuppe
Fr. 9.50 pro Person
Gulaschsuppe
Fr. 12.50 pro Person
Spatz
Fr. 12.50 pro Person
Aus dem Suppentopf
(à Discretion)
+ Fr. 3.-- pro Person
Alle Suppen werden frisch zubereitet
und im Suppentopf serviert.
Hauptspeisen
Schweins-Carrébraten
mit Zwetschgen, Gemüse, Kartoffelkroketten Fr. 31.50
Schweinsfilet Medaillons,
Röstikroketten und Broccoli
Fr. 35.--
Schweinshaxe
Nudeln und kleines Gemüse
Fr. 23.--
Kalbs-Piccata
Bio. Tomatensauce, Safran-Nudeln, Broccoli mit Mandeln
Fr. 34.50
Kalbsbraten
mit frischen Kräutern, Kartoffelgratin, Bohnenbündeli
Fr. 33.--
Hausgemachter Rindshackbraten
(Bio. Rindfleisch vom Zürcher Oberland) , hausgemachte Spätzli, gedämpfte Tomate Fr. 26.50
Roastbeef
Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin, Gemüse
Fr. 42.50
Kalbssteak
an Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüse garnitur
Fr. 47.--
Schweinspiccata
Spaghetti, Tomatensauce
Fr. 25.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch

Pilzrahmsauce, Nudeln
Fr. 35.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch
an Pilzrahmsauce, mit Röstli nach Zürcher Landfrauen Art
Fr. 36.50
Kalbsrahmschnitzel
Nudeln, Gemüse
Fr. 37.--
Schweinssteak
hausgemachte Kräuterbutter, Röstikroquetten, Gemüse garnitur
Fr. 31.50
Fittnesteller
(Kalbsschnitzel, hausgemachte Kräuterbutter und verschiedenen Salat)
Fr. 31.50
Ungarisches Gulasch
hausgemachte Spätzli und gedämpfte Tomate Fr. 25.50
Vorspeisen
Suppen & Salat
grüner Salat
Fr. 6.50
gemischter Salat
Fr. 7.50
Nüsslisalat
mit Speckwürfel und gehacktem Ei
Fr. 8.50
Flädli suppe
Fr. 5.50
Tomatensuppe
(aus biologische Tomaten)
Fr. 6.50
Thurgauer Mostsuppe
Fr. 7.--
Gerstensuppe
Fr. 5.50
Warme & Kalte Vorspeisen
Lasagne
Hausgemachte Lasagne mit Bio. Rind/ Kuhfleisch
Fr. 10.50
Forellenfilet
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
Fr. 14.50
Vorspeisenteller
kleiner mit Bündnerfleisch, Salami, Bauernspeck und Rohschinken Fr. 14.50
Melone mit Rohschinken
Fr. 14.50
Spatz
Fr. 7.50
Aperitif

Canapés
Verschieden belegte Brötchen pro Stück ab Fr. 3.--
Chnolibrot
Nicht zu stark, nicht zu schwach! pro Stück Fr. 6.--
Gemüsestangen
mit verschiedenen pikanten Saucen serviert. Pro Person Fr. 6.--
Oliven
verschiedene Oliven pro Person Fr. 6.50
Käse
verschiedene Käsesorten in Würfel pro Person Fr. 10.50
Hobelkäse
auf Platte mit Cornichons und Silberzwiebeln pro Person Fr. 9.50
Hobelkäse

und Mostbröckli
mit Cornichons und Silberzwiebeln pro Person Fr. 11.50
Pastetli
Mit verschiedenen Füllungen pro Stück Fr. 2.30
Chips, Salzstängeli, Erdnüsse pro Person Fr. 2.60
Chäschüechli, Schinkengipfeli
pro Stück Fr. 3.20

Bowlen
In jeder Jahreszeit stets erfrischend. Pro Person Fr. 8.50

Cidre beliebt und bekömmlich pro Flasche 38.--

Weinkarte			
Rotwein	7dl		
TRÜLLIKER			
BLAUBURGUNDER	34.--		
2000 / 13,5 Vol. %			
Heiner Hertli, Flurlingen			
JENINSER BARRIQUE	46.--		
Jenny, Jenins			
SENIORIO DE NAVA	42.--		
1998 / 13 Vol. %			
Ribera del Duero			
AMARONE	48.--		
Giacomo Montresor			
1997 / 14,5 Vol. %			
Della Valpolicella			
5dl 2dl			
JENINSER	21.50	8.50	
BLAUBURGUNDER			
TRÜLLIKER	18.50		
BLAUBURGUNDER			
Heiner Hertli, Flurlingen			
DOLE	18.50		
A.O.C. Valais			
Äpler Wy			
PINOT NOIR	20.50		
höchster Weinberg Europas			
Visperterminen, Wallis			
VELTLINER	15.--	6.--	
Triacca			
RIOJA Crianza D.O.C.	21.50		
El Coto Cosecha			
CABERNET SAUVIGNON	17.50	7.--	
Italien DOC			
SHIRAZ CABERNET	18.50	7.50	
Australien			
Rose	5dl		
ALPENRÖSLI	17.50		
Oeil de Perdrix			
Waadtland A.O.C.			
Weisswein	7dl		
FLURLINGER TOKAYER	37. --		
SPÄTLESE			
Pinot Gris,			
Heiner Hertli, Flurlingen			
HEIDA	34.50		
1999 / 13,5 Vol. %			

höchster Weinberg Europas
Visperterminen, Wallis
EPESES 36.--
2001 / 12 Vol. %
Lavaux, Waadtland A.O.C
5dl 2dl

FLURLINGER TOKAYER 21.50

Pinot Gris
Heiner Hertli, Flurlingen
HEIDA 23.50

höchster Weinberg Europas
Visperterminen, Wallis
ST. SAPHORIN 21.50

Lavaux
A.O.C.
FENDANT 17.50

Du Valais A.O.C.
Äplerwy
FECHY 18.50 7.50

Waadtland A.O.C.
CHARDONNAY 17.50 7.--
Alto Adige

Italien D.O.C.

Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. MwSt.

Anreise

Das Hörnli ist nur zu Fuss erreichbar. Das Strässchen von Steg ist für Wanderer, Biker und Schlittler ausser den Anwohnern autofrei. Ausgangspunkte sind meistens:

Steg, Sternenberg-Gfell, Hulftegg, Alewinde

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Steg ist mit dem Zug S26 und teilweise auch mit dem Postauto erreichbar.

Gfell ist mit dem Postauto von Bauma aus erreichbar.

Die Hulftegg ist von Bütschwil Bahnhof via Mosnang mit dem Postauto erreichbar.

Anreise mit dem Auto:

Es hat genügend Parkplätze beim Bahnhof Steg direkt vor dem Anstieg zum Hörnli. In Gfell hat es einen grossen TCS Parkplatz, auf der Hulftegg hat es ebenfalls viele Parkplätze.

Transport

Transporte für Musik, Gepäck sind nach Absprache möglich.