

BERGGASTHAUS Hörnli



MENUE – VORSCHLÄGE

Berggasthaus Hörnli

Familie Häne-Achermann

8496 Steg im Zürcher Oberland

www.berggasthaus-hoerli.ch

Tel. 055/ 245 12 02

Fax 055/ 265 15 07

Hörnli

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 fünfzehn Jahren sind wir 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!

Planung und Organisation

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

Bankett Check

Dieser wird den Menüvorschlägen beigelegt. Wir bitten Sie diesen, baldmöglichst, ausgefüllt zu retournieren.

Hörnli

Menü

Die Menüvorschläge gelten für Anlässe ab 15 Personen. Wir stellen Ihnen auch gerne ein angepasstes Menü nach Wunsch zusammen. Preisänderungen, Preisanpassungen behalten wir uns vor. Bei kleinen Gruppen unter 15 Personen stellen wir Ihnen gerne ein Menü nach Wunsch zusammen, oder Sie wählen ganz einfach ab unserer Tageskarte.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns bis spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Denn 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).

Bestuhlung

Je nach Raum, Personenzahl, Menüwahl, Witterungsverhältnissen usw. zeigen wir Ihnen gerne unsere Möglichkeiten für eine optimale Lösung.

Zuschläge

Blumendekoration: gerne schmücken wir ihren Tisch nach Absprache und Budget.

Stoff Tischtücher & Stoffservietten: Fr. 4.50 pro Person

Ab 24 Uhr: Service & Nachtzuschlag von Fr. 120.00 pro angefangene Stunde.

Hörnli

Massenlager/ Zimmer

Massenlager

Das Hörnli verfügt über verschiedene Schlafmöglichkeiten in Massenlager oder Zimmer.

Dusche und Toiletten befinden sich auf der Etage.

Bitte Hausschuhe mitnehmen.

Preise inkl. Frühstück:

Massenlager für Gruppen bis 10 Personen	Fr. 41.00
Massenlager für Gruppen ab 10 Personen	Fr. 39.00
Massenlager für Kinder bis 16 Jahre	Fr. 29.00

Zimmer für eine Einzelperson	Fr. 69.00
Doppel-Zimmer	Fr. 59.00

Dusche und Toiletten befinden sich auf der Etage.

Massenlager:

Zimmer:



Hörnli

Frühstück

Frühstücksbüffet/Brunch ab 15 Personen

Kaffee, Ovomaltine, Schoggi, Tee
Orangensaft
Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli, Brötchen, Weggli
Speck, Bauernschinken, Käse
Birchermüesli, verschiedene "Cornflakes", Joghurt
Rösti nach Zürcher Landfrauen Art
Eier, hausgemachte Konfitüre, Butter
Früchteschale

à Diskretion Fr. 29.50 pro Person

Erweiterung zu Brunch

Würstli, Frühlingsrollen, Canapeés,
Käseküchlein

à Diskretion Fr. 4.50 pro Person

Kleines Complet

1 Portion Milchkaffee, Ovomaltine, Schoggi oder Tee
Brot, Butter, hausgemachte Konfitüre

Fr. 13.80 pro Person

Hörnli Zmorge

1 Portion Milchkaffee, Ovomaltine, Schoggi oder Tee
Orangenjuss, Käse, verschiedenes Brot
Schinken & Speck
Butter & Konfitüre

Fr. 19.50 pro Person

Hörnli

Aperitif

	Pro Stück
Canapés Verschieden belegte Brötchen	ab Fr. 4.50
Chnoblibrot Nicht zu stark, nicht zu schwach!	Fr. 6.50
Chäschüechli, Schinkengipfeli	Fr. 3.40
	Pro Person
Gemüestangen mit verschiedenen pikanten Saucen serviert	Fr. 6.70
Oliven verschiedene Oliven assortiert	Fr. 6.70
Käse verschiedene Käsesorten in Würfel	Fr. 10.80
Hobelkäse Angerichtet auf Platte mit Cornichons und Silberzwiebeln	Fr. 9.90
Hobelkäse und Mostbröckli mit Cornichons und Silberzwiebeln	Fr. 14.50
dreierleiPastetchen mit verschiedenen Füllungen	Fr. 6.70
Chips, Salzstängeli, Erdnüsse	Fr. 3.60

Aperitif / Getränke

Bowlen

In jeder Jahreszeit stets erfrischend.

Fr. 8.50

Pro Flasche

Cidre

beliebt und bekömmlich

Fr. 42.00

Champagner, Sekt, Rimuss (siehe Weinkarte)

Hörnli

Vorspeisen

Suppen & Salat

grüner Salat	Fr.	7.90
gemischter Salat	Fr.	8.90
Nüsslisalat		
mit Speckwürfel und gehacktem Ei	Fr.	12.50
Flädli-suppe	Fr.	5.50
Tomatensuppe, Schlagrahmhaube	Fr.	6.50
Thurgauer Mostsuppe	Fr.	7.50
Spatz	Fr.	7.90
Gerstensuppe	Fr.	5.50

Kalte Vorspeisen

Kleiner Vorspeiseteller		
mit Bündnerfleisch und Rohschinken	Fr.	14.50
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.50
Rauchlachs		
Mit Toast und Butter	Fr.	17.50

Hörnli

Hauptspeisen

Schweins-Carrébraten

Zwetschgen, Gemüse und Kartoffelkroketten Fr. 33.50

Schweinsfilet Medaillons,

Röstikroketten und Broccoli Fr. 39.00

Kalbs-Piccata

Tomatensauce, Safran-Nudeln und Broccoli mit Mandeln Fr. 36.50

Kalbsbraten

mit frischen Kräutern, Kartoffelgratin und Bohnenbündeli Fr. 36.00

Hausgemachter Rindshackbraten

(Bio. Rindfleisch vom Zürcher Oberland), hausgemachte Spätzli und gedämpfte Tomate Fr. 28.50

Roastbeef

mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüse Fr. 47.50

Schweinspiccata

Spaghetti und Tomatensauce Fr. 25.50

Geschnetzeltes

Kalbfleisch an Pilzrahmsauce mit Nudeln Fr. 32.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch

an Pilzrahmsauce mit Rösti nach Zürcher Landfrauen Art Fr. 37.50

Kalbsrahmschnitzel

Nudeln und Gemüse Fr. 38.80

Hörnli

Hauptspeisen

Schweinssteak

mit hausgemachte Kräuterbutter,
Röstikroquetten und Gemüse garnitur Fr. 31.50

Fitnesssteller

Kalbsschnitzel, hausgemachte Kräuterbutter
und verschiedene Salate Fr. 32.50

Rindswürfeli an kräftiger Paprikasauce
hausgemachte Spätzli und gedämpfte Tomate Fr. 28.50

Hörnli

Zvieri oder Znüni Plättli

Mostbröckliteller

Mit Melonenschnitz, Brot und Butter serviert Fr. 23.50

Hörnli Plättli

Bauerschinken, Speck, Käse und Baumnüsse Fr. 20.50

Käseteller

Käse aus der Region, Schalenkartoffeln,
Silberzwiebeln, Essiggurken, Brot und Butter Fr. 16.90

Suppen

Alle Suppen werden frisch zubereitet und im 0,5 Liter Suppentopf serviert.

Tomatensuppe mit Schlagrahmhaube Fr. 9.80

Gerstensuppe Fr. 9.80

Gulaschsuppe Fr. 11.50

Thurgauer Mostsuppe Fr. 9.50

Aus dem Suppentopf (à Diskretion) pro Person plus Fr. 3.00

Hörnli

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.50
Eingelegte Zwetschgen, Zimtglace (Saison)	Fr. 11.50
Merengues mit Schlagrahm	Fr. 9.50
Gebrannte Crème mit Mandeln	Fr. 8.50
Coupe Maison „mini“	Fr. 7.50
Vanille Glaces mit Waldbeeren	Fr. 10.50
Kleines Vermicelle	Fr. 7.80
Grosses Vermicelle	Fr. 8.90
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
Hausgemachtes Caramel-Köpfli	Fr. 6.50
Mousse au Chocolat	Fr. 11.50
dreierlei Mousse au Chocolat	Fr. 14.50
Merengues-Glaces mit Schlagrahm	Fr. 10.50

Hörnli

Vereinsanlässe, Gruppenreisen

ab 25 Personen

Vorspeise

Suppe nach Wahl oder kleiner Salat

Hauptgerichte

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr.	22.50
Schweinsbraten mit Kartoffelstock & Mischgemüse	Fr.	30.50
Rindswürfeli, Knöpfli, Bohnenwickel	Fr.	31.50
Hausgemachter Hackbraten, Reis, Rüebl (Rindfleisch)	Fr.	30.50

Vereinsanlässe, Gruppenreisen

ab 15 Personen

Menü 1

Bouillon mit Flädli

Schweinsbraten mit Rosmarinjus

Safran-Nudeln

Rüebli

gebrannte Crème

Fr. 35.50

Menü 2

Blattsalat

Schweinsgeschnetzeltes

an Champignonsauce

Knöpfli und ein Gemüse

Caramelköppli

Fr. 35.00

Menü 3

Kleiner gemischter Salat

Äplermagronen mit Apfelmus

Coupé Maison „mini“

Fr. 32.50

Vereinsanlässe, Gruppenreisen

ab 15 Personen

Menü 4

Bouillon mit Flädli

Gespickter Rindsbraten

Knöpfli

Gemüsegarntur

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 36.50

Menü 5

Blattsalat

Kalbshaxe an Rotweinsauce

Safranrisotto mit Parmesan

gebrannte Crème

Fr. 37.50

Menü 6

Blattsalat

Kalbpiccata „Mailänderart“

Safranrisotto

gebrannte Crème

Fr. 41.00

Speziell im Winter

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

**Rindfleisch, Kalbfleisch, Wild, Truttenfleisch,
sowie Schweinefleisch**

Fruchtschnitze (Ananas, Birnen, Melonen)

Silberzwiebeln, Essiggurken

ingelegte Tomatenschnitze

Reis, Pommes Frites, Chips

verschiedene Gewürze und Saucen

Fr. 39.50 pro Person

Raclette Quintett (ab 2 Personen)

**mit Freiburger Vaccherin, Raclettekäse, Pfefferraclette,
Paprikaraclette, Chnoblikäse...**

Fruchtschnitze (Ananas, Birnen, Melonen)

Silberzwiebeln, Essiggurken

Kartoffeln mit Sauerrahm

Oliven & eingelegte Tomatenschnitze

Fr. 32.00 pro Person

Speziell im Winter

Haus Käsefondue (ab 2 Personen)
pro Person

Fr. 23.50

Fondue (ab 2 Personen)

Ostschweizer Art
mit Appenzeller Käse, Kernobst

Fr. 23.50

Walliser Art mit Birnenstücken, Williams
Geschwellti zusätzlich auf Wunsch (p.Person)

Fr. 24.50

Fr. 2.50

Euse Hit:

Fondue, Fruchtspiess, Salat im Topf

Fr. 32.50

Hörnli

Büffet

Hörnli-Büffet

Kalt

Rauchfisch
Mostbröckli
Rohschinken & Roastbeef
Terrine, Pastete
Verschiedene Blattsalate,
Fruchtschnitze
Nüsslisalat mit Speck & Ei
Tomatensalat mit Mozzarella
Maissalat
Verschiedene Brote

Warm

Kalbs-, Rinds-, & Schweinsbraten,
heisses Beinschinken
Fleischkäse
Rosmarin-Jus
Kartoffelgratin
Bohnen, Rüepli

Dessert

Mousse au Chocolat
Gebrannte Crème
Meringueschalen mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruchtplatte
Kuchen
Dessert-Käseplatte

Fr. 89.00 pro Person

Hörnli

Grill-Büffet

Grillbratwurst
Verschiedene Spiesse
Rindshacksteak
Grillschinken
Schweinssteak
Pouletschenkel
Lamm, Fisch- Spiesse
Schweinsgrillschinken

Warm

Kartoffelgratin
Rosmarin-Jus, Sauce Bearnaise

Kalt

Nüsslisalat mit Ei & Speck
verschiedene Battsalate
Tomatensalat & Mozzarella

Saisonal

Reissalat & Kartoffelsalat
Rüebli-salat, Maissalat
Fruchtschnitze
Terrine, Pastete
3erlei Salatsaucen
Verschiedene Brote

Dessert

Meringueschalen mit Schlagrahm
Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Gebrannte Crème
Eingelegte Zwetschgen, Zimtglace
Kuchen

Fr. 82.50 pro Person

Hörnli

Dessert-Büfett

ab 20 Personen

Mousse au Chocolat
Hausgemachte Crèmen
Meringueschalen mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruchtplatte
Frucht-Wähen
Eingelegte Zwetschgen & Zimtglace
Kleine Nussgipfel, Baumerfladen
Sowie Saisonale Angebote...

Dessert-Käseplatte

Fr. 25.50 pro Person

Kleines Dessert-Büfett

ab 15 Personen

Mousse au Chocolat portioniert
Gebrannte Crème portioniert
Frischer Fruchtsalat portioniert
Citronen Glace, Vanille Glace
Meringueschalen mit Schlagrahm

Fr. 16.50 pro Person

Hörnli

BERGGASTHAUS Hörnli



Datum:

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns, daß Sie unser Gasthaus angefragt haben.
Wir freuen uns Sie zu bewirten.

Herzliche Grüße
Berggasthaus Hörnli
Hörnli-Kulm