

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](mailto:Info@horben.ch)

5637 Beinwil/Freiamt  
Fon **056 668 11 98**/Fax 056 668 11 46  
[www.horben.ch](http://www.horben.ch)

#### Raumangebote

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

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

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

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

#### Personenlift

Dank unserem 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

<b>Chips, Nüssli, Salzstängeli</b>	pro Person	1.-
<b>Diverses Blätterteiggebäck</b>	pro Stück	.80
<b>Bruschetta</b> mit Tomatenwürfeli, Pilzen oder....	pro Stück	2.50
<b>Speckzopf</b> (hausgemacht)	pro Person	2.50
<b>Gemüestängeli</b> mit drei Dipsaucen	pro Person	2.50
<b>Canapées....</b> (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
<b>Partybrötli ....</b> gefüllt mit Schinken, Käse oder Salami gefüllt mit Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken	pro Stück	3.50 5.50
<b>Paillase-Brot gefüllt</b> ca. 50cm Knuspriges Brot mit feiner Fleisch / Käsefüllung / Lachs	pro Stück	28.-
<b>Apéro-Buffer</b> Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot	pro Person	15.50
<b>Apéro-Buffer „Horben“</b> Diverse belegte Brötli und Canapées mit Lachs, Fleisch und Käse Fleisch- und Käseplatten mit chüstigem Brot, Blätterteiggebäck, Früchtespiessli, Risottobällchen, Oliven und mariniertes Gemüse, Frittata und diverse saisonale Köstlichkeiten.	pro Person	24.50

## Unsere Vorspeisenbuffets

(Je nach Platzangebot)

<b>Kaltes Vorspeisenbuffet „Deluxe“</b> ab 25 Person <b>Nach saisonalem Angebot</b> Reichhaltiges Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Linsensalat, Kichererbsensalat, frittierte Champignons, Tomaten-Mozzarellasalat, Melone mit Rohschinken, Rauchfischvariation, ganzer pochiertes Lachs, Vitello Tonato, Roastbeef, Terrinen, méditerranés Grillgemüse, kalte Pasta, Frittata, Risottoballs, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot		32.- pro Person
<b>Buntes Salatbuffet</b> ab 25 Person <b>Nach saisonalem Angebot</b> Reichhaltiges Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Linsensalat, Kichererbsensalat, frittierte Champignons, Tomaten-Mozzarellasalat, Melone mit Rohschinken, mediterranes Grillgemüse, kalte Pasta, Frittata, diverse Salatsaucen und chüschtiges Brot		21.50 pro Person

### Unsere Suppen je nach Saison....

<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>7.50</b>
<b>Bouillon mit Bärlauchflädli</b> (saisonal)	<b>8.-</b>
<b>Buure-Gmüessuppe</b> Bouillon mit viel frischem Gemüse	<b>8.-</b>
<b>Tomatencrèmesuppe mit Basilikum</b>	<b>10.-</b>
<b>Weissweinsüpli mit Cashewnüssen&amp;Sellerichips</b>	<b>11.-</b>
<b>Bärlauchsüpli</b> (saisonal)	<b>10.-</b>
<b>Spargelcrèmesuppe</b> (saisonal)	<b>10.-</b>
<b>Chürbissüpli</b> mit Kürbiskernöl und Selleriechips (saisonal)	<b>10.-</b>
<b>Sämige Chrütliisuppe mit Brotcrôutons</b>	<b>11.-</b>
<b>Currysuppe „Madras“</b>	<b>10.-</b>

### Salate

<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>9.-</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.-</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> (saisonal)	<b>12.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Speck und Pilzen</b> (saisonal)	<b>14.-</b>
<b>Salatbouquet mit original Alaskarauchlachs</b> Mit Butterbrioche	<b>18.50</b>
<b>4-Jahreszeitensalate</b>	<b>15.50</b>
<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

<b>Vitello Tonnato</b> Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch-Mayonnaise	<b>15.50</b>
<b>Melone mit Rohschinken</b>	<b>14.50</b>
<b>Kleines Tartare „Horben“</b> mit Toast und Butter	<b>16.50</b>
<b>Tomaten-Mozzarellasalat</b> (Buffelmozzarella-saisonal) an Italienne Dressing	<b>14.50</b>
<b>Antipastiteller Variation</b> Variation kleiner Italienischer Köstlichkeiten in verschiedenen Kombinationen	<b>18.50</b>
<b>Römerswiler Forellenfilet geräuchert</b> mit Meerrettichschaum, Kapern und kleinem Salatbouquet	<b>16.50</b>
<b>Variation von Rauchfisch mit Toast</b> mit Meerrettichschaum, Dillsauce und Kapern	<b>18.50</b>
<b>Original Rotlachs aus Alaska „Sockey“</b> mit Selleriesalat, Meerrettichschaum, Butterbrioche und Butter	<b>18.50</b>

### Warme Vorspeisen

<b>Blätterteigpastetchen</b> mit Pilzfüllung	<b>11.50</b>
<b>Jakobsmuscheln</b> in der Schale serviert an Limettensauce an Limettensauce	<b>18.50</b>
<b>Kleiner Tomme</b> mit Nusspesto auf Blattsalat	<b>15.50</b>
<b>Frische Spargeln...im April und Mai</b>	
... mit Sauce Hollandaise	<b>15.50</b>
... Rohschinken	<b>17.50</b>
... mit Rotlachs aus Alaska „Sokey“	<b>19.50</b>

### Fisch

	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang</b>
<b>Felchen im Bierteig gebacken</b> mit Salzkartoffeln und Gemüse, Sauce Tartare	<b>18.50</b>	<b>32.50</b>
<b>Zander pochiert</b> mit einer Meerrettichhollandaise mit Gemüse und Reis	<b>19.50</b>	<b>31.50</b>
<b>Gebratener Saibling</b> auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	<b>23.50</b>	<b>34.50</b>
<b>Gebratener Loup de Mer an Kokos Safransauce</b> mit rotem Camarquereis und Gemüse		<b>31.50</b>
<b>Dorades auf méditerranem Gemüse mit Kräutersalsa</b> Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage.		<b>31.50</b>

## Schwein

<b>Aargauer Zwetschgenbraten</b>	<b>29.50</b>
mit Gemüsegarntur, dazu gibt's hausgemachte Spätzli	
<b>Schweinsfilet-Medaillons...</b>	
...an Calvadosauce mit Kroketten und Gemüse	<b>36.50</b>
...an Weissweinchrütflisauce mit Nudeln und Gemüse	<b>36.50</b>
<b>Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten</b>	<b>38.-</b>
auf Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	
<b>Schweinskotelette vom Grill mit Kräuterbutter</b>	<b>25.50</b>
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	
<b>Schweinscordonbleu</b>	<b>29.50</b>
mit Pommes und Saisongemüse	
<b>Schweinsrahmschnitzel mit Champignons</b>	<b>28.50</b>
mit Nüdeli und Saisongemüse	
<b>Schweinsgeschnetzeltes „Züri Art“...</b>	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	<b>29.50</b>
...mit Nudeln und Gemüse	<b>26.50</b>
<b>Schnitzel „Piccata milanese,,</b> mit Spaghetti oder Risotto, Gemüse	<b>29.50</b>
<b>Im Olivenöl gegarter Schweinshohrücken „butter-zart“</b>	<b>33.50</b>
serviert mit Bratkartoffeln , klassisches Gemüse oder mediterranes Grillgemüse	

## Rind

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

## Kalb

<b>Kalbsschulterbraten glasiert (Schulter)</b>	<b>33.50</b>
an Weissweinkräutersauce, mit Saisongemüse und Bratkartoffeln	
<b>Kalbsschulterbraten „Prinz Orloff“</b>	<b>33.50</b>
mit einer Champignon Duxelle an Sauce Mornay, mit Saisongemüse und Spätzli	
<b>Zartes Kalbsribeyes ganz gebraten</b>	<b>41.50</b>
an Sauce Bordelaise, mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzli	
<b>Kalbsfiletmedaillons unter einer Nusskruste</b>	<b>47.50</b>
serviert mit buntem Gemüse und Safranrisotto	
<b>Kalbshaxe „Cremolata,,</b>	<b>28.50</b>
Gemüsebeilage, mit Risotto oder mit Bramatamais	
<b>Weisses Kalbsvoessen „Wiener-Art“</b>	<b>26.50</b>
begleitet mit Gemüsebeilage Wildreis	
<b>„Kalbspiccata milanese,,</b>	<b>36.50</b>
mit Spaghetti oder Risotto und Tomatensauce, Gemüse	
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züri Art“</b> ...mit Nachservice	
...mit Rösti und Gemüse (bis 20 Personen)	<b>35.50</b>
...mit Nudeln und Gemüse	<b>32.50</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel mit Champignons</b>	<b>36.50</b>
mit Nüdeli und Saisongemüse	
<b>Kalbsschnitzeli nature (saisonal)</b>	<b>36.50</b>
serviert mit Spargeln und Sauce Hollondaise	
<b>Involtini (Gefüllte Kalbfleischröllchen)</b>	<b>38.50</b>
serviert mit sämiger Polenta und zarten Gemüsen	

## Lamm

<b>In Tranchen geschnittener Lammrücken (NZ-Lamm)</b>	<b>38.50</b>
an Olivenjus, mit Bramata-Polenta und Gemüsebouquet	

## Poulet

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

## Gemischtes Fleisch

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

### **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 Freiämter & Luzerner Jagd, Oesterreichisches Wild wird klar deklariert.

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

### Vegetarische Gerichte

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

**Fragen Sie nach vegetarischen Gerichte nach Saison und Tagesangebot**

### Schlemmer-Buffer „Horben“

**Ein kulinarisches Erlebnis, frisch, farbig und unkompliziert!**

(Je nach Platzangebot)

ab 25 Person **67.-** 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. 49.00

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. 47.00

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

**Rindshohrücken Flambi-Spiess**

Fr. 49.00

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

<b>Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce</b>		<b>10.50</b>
<b>Frisches Caramelköppli mit Rahm</b>		<b>8.-</b>
<b>Brönnti Crème</b>		<b>7.50</b>
<b>Tiramisu nach Saison</b>		<b>9.50</b>
<b>Hausgemachtes Mousse nach Saison</b>		<b>9.50</b>
<b>Parfait Glace nach Saison</b>		<b>9.50</b>
<b>Glace pro Kugel</b>		<b>3.20</b>
	<b>Rahmzuschlag</b>	<b>1.30</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	nature	<b>6.50</b>
	mit Rahm	<b>8.-</b>
	mit Kirsch	<b>9.50</b>
	mit Glace	<b>9.50</b>
<b>Apfelstrudelschnitte mit Vanillesauce</b>		<b>8.50</b>
<b>Schwarzwäldertorte</b> (Hausgemacht)		<b>7.50</b>
<b>Kirschtorte</b> (Hausgemacht)		<b>7.50</b>
<b>Nougattorte</b> (Hausgemacht)		<b>7.50</b>
<b>Früchtewähen nach Saison mit Rahm</b>		<b>6.50</b>
<b>Warme Zwetschgen mit Zimtglace</b>		<b>10.50</b>
<b>Desserttrilogie</b>		<b>12.-</b>
3 verschiedene kleine Süßigkeiten auf einem Dessertteller serviert.		
<b>Dessertkarrussell „Horben“</b>		<b>15.-</b>
6 verschiedene kleine Süßigkeiten in Glas und Porzellan auf einem Teller serviert.		
<b>Dessertbuffet</b> ab 25 Personen		<b>21.-</b>
<b>Dessertbuffet</b> ab 25 Personen mit Käse		<b>23.-</b>
Reichhaltiges Dessertbuffet, saisonal und nach Ihren Wünschen zusammengestellt.		
<b>Norwegisches Omlette</b> ab 10 Personen		<b>13.50</b>
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.-