

Besonderes:	Wunderbares 360 Grad Panorama, meist nebelfrei Liegt auf dem Jakobsweg Schlitteln auf 5 km Strassenlänge, über 150 Mietschlitten vorhanden Trottinetvermietung für Gruppen und Einzelpersonen, 50 Trottis verschiedener Grössen diverse Mountain-Bike-Routen
Küche:	Feine Schweizer Küche Vegetarische Küche, Kinderteller
Spezialitäten:	Aelplermagronen, Aelplerrösti, Fondue, Fondue Chinoise, Cordon-Bleu regionale Produkte und saisonale Angebote Bankekettessen, Frühstücksbuffet
Beschreibung:	Das Berggasthaus Hörnli liegt inmitten des schönsten Wandergebietes im Zürcher Oberland. Der nur zu Fuss erreichbare Berg mit seinem phantastischen Panorama anbietet sich für jeden Anlass. Seien es Tagesausflüge, Geschäfts- oder Familienanlässe, Vollmondschlittenfahrten oder Trottinetabfahrten: Das Hörnli vermag zu begeistern.
Öffnungszeiten:	Täglich ab 9 Uhr geöffnet. Sonntag und Montag ab 18 Uhr geschlossen. Abends bis zum Sonnenuntergang offen. Bei schlechtem Wetter kann früher geschlossen werden. Für angemeldete Gruppen und zum Schlitteln bis 24 Uhr offen.
Ruhetage:	24. und 25. Dez. geschlossen, Ferien im Frühling
Erreichbarkeit:	Nur zu Fuss erreichbar (Gepäck- oder Personentransport nach Vereinbarung möglich) Busstation Gfell in der Nähe Bahnhof Steg in der Nähe
Räumlichkeiten:	Restaurant 70 Plätze Jägerstübli 24 Plätze Schlittelstübli 40 Plätze Grosse Terrasse mit Aussicht (100 Personen) Gartenwirtschaft für Selbstbedienung (bis 200 Personen)
Unterkunft:	20 Plätze im UG Matratzenlager, Doppelzimmer Warmwasser, Duschen, Menuvorschläge für Gruppen Einfaches Massenzimmer für 23 Personen im Nebengebäude (unbeheizt, Aussen-WC) Transporte für Musik, Gepäck etc. nach Absprache
Infrastruktur:	Nichtraucherlokal 1 Saal vorhanden (bis 20 Personen) 1 Sitzungszimmer vorhanden (bis 40 Personen) Hellraumprojektor, Leinwand, FlipChart, Moderationskoffer, Pinwand, 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

12 Ideenvorschläge - für jeden Monat einen!

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 wahrhaftes Schnitzel Tösstaler Art und dazu ein feiner Tropfen Wein sollte Mann und Frau sich öfters mal gönnen. Ein gemütlicher Spaziergang bis nach Bahnhof Steg runden den Tag ab.

Trottiabfahrt

Auch Wandermuffel lassen sich gerne zu einer Trottiabfahrt überreden und vergessen bei der Talfahrt die Schweisstropfen welche für den Aufstieg vergossen wurden.

Feste feiern

Ein kurzer Aufstieg von Gfell schaffen alle locker. Das Hörnlibuffet und ein Quöllfrisch sicher auch. Übernachten zur später Stunde gleich im Massnlager im unteren Stock. Natürlich darf auch ein Katerfrühstück nicht fehlen bevor der Abstieg ansteht.

Joggerträumli

Für die ganz Sportlichen lohnt sich der Berglauf, denn die Natur ist einmalig schön und ein grosser Hörnlifitnessteller schmeckt so sogar noch besser. Hinab geht's bekanntlich einfacher.

Natur pur

Fotoapparat, Pflanzenbuch und Feldstecher einpacken. Vegeteller 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 Massnlager 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. Massnlager 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.

Berggasthaus Hörnli

Ideen mit Hörnli Teigwaren

Äpler-Hörnli

Zubereitung:

Kartoffelwürfel und Hörnli zusammen in viel Wasser 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 butterte, 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

Glarner 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 scheibeln. Den Essig mit wenig Salz, dem Senf und der durchgepressten Knoblauchzehe mischen. Zwiebel zugeben, Rapsöl untermischen 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

Berggasthaus Hörnli

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
1/2 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/>