

Informationen und Menüvorschläge

Berggasthaus Hörnli
8496 Steg im Zürcher Oberland
berggasthaus-hoernli.ch
Tel. 055 245 12 02
Fax 055 265 15 07

Liebe Hörnli-Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Hörnli und präsentieren Ihnen gerne Menüvorschläge und weitere Informationen.

Sie planen einen Besuch in einem der schönst gelegenen Berggasthäuser des Kantons Zürich. Seit über 24 Jahren sind wir Pächter des Berggasthaus Hörnli und durften schon bei unzähligen Anlässen Gastgeber sein.

Viele zufriedene Gäste zählen zu unseren Referenzen. Wir hoffen, Sie auch bald dazu zählen zu dürfen!

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 zu retournieren.

Menüvorschläge

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

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns bis spätestens zwei Tage 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).

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. 5.00 pro Person.
- Blumendekoration: gerne schmücken wir ihren Tisch nach Absprache und Budget.

Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr bis 24.00 Uhr

wird für Gruppen unter 20 Personen, ein Zuschlag pro angefangene Stunde von Fr. 120.00 eingerechnet. Sind weitere Gruppen/Gäste im Haus angemeldet, wird diese nicht verrechnet.

Nachtzuschlag nach 24.00 Uhr:

Ab Mitternacht wird für den Service ein Nachtzuschlag von Fr. 250.00 pro angefangener Stunde verrechnet.

Berggasthaus Hörnli

Preise, Angebot & Sortiment:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Preisänderungen, Preisanpassungen dieser Vorschläge behalten wir uns vor.

Sortiments- und Angebotsänderungen oder gänzliche Streichung eines Angebotes behalten wir uns jederzeit vor.

Annulierung:

Bei einer Annullierung durch den Kunden werden folgende Annullierungskosten fällig in Bezug auf Essen, Unterkunft und Nachtessen sowie bestellte Dienstleistungen:

Annulierung **bis 21 Tage vor Anlass** für:

- bis zu 6 Personen Fr. 60.00
- ab 7 Personen bis 15 Personen Fr. 150.00
- ab 16 Personen Fr. 200.00

Annulierung **ab 20 bis 4 Tage vor Anlass**:

50% des Bestellpreises bzw. der reservierten Leistungen.

Annulierung **ab 3 Tage vor Anlass**:

100% des Bestellpreises bzw. der reservierten Leistungen.

Sofern der entstandene Schaden für das Berggasthaus Hörnli grösser ist als die gemäss obiger Tabelle zu leistende Zahlung, hat der Kunde stattdessen den Schaden zu übernehmen.

100% in Rechnung gestellt werden immer auch bestellte jedoch nicht beanspruchte Leistungen sowie No-Shows.

Massenlager | Zimmer

Massenlager

Das Hörnli verfügt über verschiedene Schlafmöglichkeiten in Massenlager oder Zimmer. Dusche und Toiletten befinden sich auf der Etage.

Preise pro Person inkl. Frühstück:

- Massenlager, nordisch, für Gruppen bis 10 Personen Fr. 49.00
- Massenlager, nordisch, Gruppen ab 10 Personen Fr. 45.00
- Massenlager, nordisch, für Kinder bis 16 Jahre Fr. 34.00

- Zimmer für eine Einzelperson Fr. 79.00
- Doppel-Zimmer, pro Person Fr. 69.00

Alle Übernachtungen beinhalten ein Frühstück (kleines Café-Complect). Dieses wird im Aufenthaltsraum zur Selbstbedienung vorbereitet, sodass ein frühzeitiger, vom Betrieb unabhängiger, Aufbruch gewährleistet ist. Nach 9.00 Uhr kann gerne auch bedient, im Restaurant gefrühstückt werden.)

Heizzuschlag für Massenlager, Aufenthaltsraum & Zimmer, pauschal **im Winter**:

- Massenlager: Fr. 60.00
- Pro Zimmer: Fr. 10.00

Berggasthaus Hörnli

Frühstück

| | | pro Person |
|---|--------------|------------|
| Frühstücksbuffet 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 discrétion | Fr. 29.50 |
| 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, heisse Würstli, Suppe, heisser Fleischkäse | | |
| Käsekuchen oder Früchtewähe | à discrétion | Fr. 34.50 |
| Kleines Café Complet | | |
| 1 Portion Milchkaffee, Ovomaltine, Schoggi oder Tee | | |
| Brot, Butter, hausgemachte Konfitüre | | Fr. 14.50 |
| Hörnli Zmorge | | |
| 1 Portion Milchkaffee, Ovomaltine, Schoggi oder Tee | | |
| Orangensaft, Käse, verschiedenes Brot | | |
| Schinken & Speck | | |
| Butter & Konfitüre | | Fr. 19.50 |
| Grosses Hörnli Zmorge | | |
| 1 Portion Milchkaffee, Ovomaltine, Schoggi oder Tee | | |
| Orangensaft, Chäschrösti, Käse-Fleischteller, | | |
| Brot, Butter & Konfitüre | | Fr. 25.00 |
| Zusätzlich zum Frühstück erhältlich: | | |
| Rösti | | Fr. 9.00 |
| Chäschrösti | | Fr. 12.50 |
| Gekochtes Ei | | Fr. 2.50 |
| Gebratener Speck | | Fr. 4.50 |
| Zusatzgedeck | | Fr. 2.00 |

Berggasthaus Hörnli

Aperitif

| | | pro Stück |
|---|----|------------|
| Canapés verschieden belegte Brötchen Lachs, Ei, Thon, Spargel, Salami, Mostbröckli, Käse ... | ab | Fr. 4.50 |
| Chnolibrot Ein Klassiker mit Butter, Käse, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen | | Fr. 6.50 |
| | | pro Person |
| Gemüsestangen mit verschiedenen pikanten Saucen serviert | | Fr. 7.50 |
| Oliven verschiedene Oliven assortiert | | Fr. 7.00 |
| Käse us em Züri Oberland verschiedene Käsesorten in Würfel | | Fr. 11.50 |
| Hobelkäse angerichtet auf Platte mit Cornichons und Silberzwiebeln | | Fr. 11.50 |
| Hobelkäse und Mostbröckli mit Cornichons und Silberzwiebeln | | Fr. 14.50 |
| Chips, Salzstängeli, Erdnüsse | | Fr. 4.00 |
| Kleine mundgerechte Brötchen, belegt mit Ruccola und Schafkäse | | Fr. 7.50 |
| Kleine Brötchen belegt mit Tomatenwürfel und Basilium | | Fr. 6.50 |

Sei es eine grosse Fleisch- und Käseplatte, Weisswurst mit feiner Bretzel und dem feinen, passenden Senf sowie dem passenden Bier der Region, im Offenausschank oder aus der Flasche, seien es kleine Apero Sandwiches, mit feinstem Rohschinken umwickelte Brotstangen, Käsekuchen mit/ohne Lauch und Speck, gefüllte Blätterteigpastetchen, oder Apero-Ideen im Glas wie: Kartoffelstock und Bratenwürfeli, kleinste Crevetten-Cocktails: Wir beraten Sie gerne um den für Ihren Anlass passenden Apero aufzutischen!

Aperitif | Getränke

| | | |
|---|--|-----------|
| Bowlen In jeder Jahreszeit stets erfrischend. Beerenbowle, Holunderbowle, Fruchtbowle mit und ohne Alkohol | | Fr. 8.50 |
| Aperolspritz | | Fr. 8.50 |
| Gespritzter Weisswein | | Fr. 8.50 |
| Cüpli Prosecco | | Fr. 11.50 |
| Cüpli Champagner | | Fr. 13.50 |

| Cidre Aus dem Hause Möhl! beliebt und bekömmlich | | pro Flasche |
|--|--|-------------|
|--|--|-------------|

Champagner, Sekt, Rimuss (siehe Weinkarte)

Berggasthaus Hörnli

Vorspeisen

Suppen & Salate

| | | |
|---|-----|-------|
| Kleiner grüner Salat | Fr. | 8.90 |
| Kleiner gemischter Salat | Fr. | 9.90 |
| Blattsalat mit Granatapfelkernen an Balsamico-Honig Dressing | Fr. | 12.50 |
| Nüsslisalat mit Speckwürfel und gehacktem Ei | Fr. | 12.50 |
| Flädlsuppe , Gemüsesuppe mit hausgemachten Flädli | Fr. | 7.50 |
| Gerstensuppe | Fr. | 7.50 |

Kalte Vorspeisenteller

| | | |
|--|-----|-------|
| Kleiner Vorspeisenteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken | Fr. | 16.50 |
| Melone mit Rohschinken | Fr. | 14.50 |
| Mostbröckli mit Hobelkäse | Fr. | 14.50 |

Hörnli-Plättli

mit Bauernschinken, Rauchspeck, Salami und Sternenberger Tilsiter.
Garniert mit Zwiebelringen und Essiggurke.

Preis nach Grösse

Hauptspeisen

Schweinscarrébraten

Bratenjus, Knöpfli und Gemüse

Fr. 32.50

Schweinssteak

mit Kräuterbutter, Pommes Frites Gemüse

Fr. 32.50

Schweins-Cordon bleu

mit Pommes Frites und Gemüse

Fr. 34.50

Kalbsbraten

mit frischen Kräutern, Kartoffelgratin und Bohnenbündeli

Fr. 37.00

Kalbs-Cordon bleu

Safran-Nudeln und Broccoli mit Mandelsplittern

Fr. 42.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch

an Pilzrahmsauce mit Rösti nach Zürcher Landfrauen Art

Fr. 37.50

Kalbsrahmschnitzel

Nudeln und Gemüse

Fr. 39.80

Roastbeef

an Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse

Fr. 47.50

Fitnesssteller

mit Schweinsschnitzel, hausgemachte Kräuterbutter
Verschiedene frische Salate, Pommes Frites

Fr. 27.50

Sommerteller

Pouletbrust vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter
verschiedene, frische Salate, Pommes Frites

Fr. 27.50

Tösstaler Schnitzel

Schweinsschnitzel mit Käse überbacken.

an Schwarzem Pfeffer, mit Speck und Zwiebeln, Pommes Frites

Fr. 34.50

Berggasthaus Hörnli

Hauptspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Apfelstrudel mit Vanillesauce | Fr. | 11.50 |
| Wiener Eiscafe | Fr. | 10.50 |
| Crème brûlée | Fr. | 7.50 |
| Eingelegte Zwetschgen, Zimtglace (nur für Erwachsene, saisonal) | Fr. | 13.50 |
| Coupe Maison, frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace | Fr. | 12.50 |
| Coupe Hot Berry. Vanilleglace mit Waldbeeren | Fr. | 12.50 |
| Coupe belle Helene, Vanilleglace mit Birnen, Schoggisauce | Fr. | 12.50 |
| Vermicelles | Fr. | 10.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Maraschino | Fr. | 13.50 |
| Merengues-Glaces mit Schlagrahm | Fr. | 12.50 |

Viele weitere Desserts auf Wunsch und Absprache.
Verschiedene Coupés auch in kleiner Ausführung möglich.

Dessert-Büfett, ab 20 Personen

Mousse au Chocolat, Hausgemachte Crèmen,
Meringueschalen mit Schlagrahm, frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Fruchtplatte, Frucht-Wähen
Rotwein Zwetschgen & Zimtglace, kleine Nussgipfel
Baumerfladen, Crèmeschnitte am Meter
Saisonale Angebote ... oder nach Absprache
Dessert-Käseplatte

pro Person Fr. 26.50

Kleines Dessert-Büfett, ab 15 Personen

Mousse au Chocolat portioniert, Gebrannte Crème portioniert
Frischer Fruchtsalat portioniert, Citronen Glace, Vanille Glace
Meringueschalen mit Schlagrahm ... oder nach Absprache

pro Person Fr. 22.50

Vereinsanlässe | Gruppenreisen ab 15 Personen

(mindestens 2 Wochen im Voraus bestellen)

Menü 1

Endiviensalat mit Orangenfilets an weissem Balsamico Dressing

Pouletschenkel mit Ofen-Gemüse, Wild-Reis

Crepes Suzette

Fr. 47.50

Menü 2

Zucchinischiffchen mit Quinoa

Ossobuco mit Weisswein-Risotto und Parmesan

Crème brûlée

Fr. 52.50

Menü 3

Kleiner gemischter Salat

Äpplermagronen mit Apfelmus

Coupé Maison „mini“

Fr. 36.50

Menü 4

Bunter Salat mit lauwarmen Champignons an Senfdressing, Chnoblivot

Fleischspieß (Rind) mit Erbsenreis

Schokoladen Fondant mit Waldfrüchten

Fr. 55.50

Menü 5

Saison-Ravioli

Truthansteak di Manzo, Gegrillte Tomaten, Spinat und Bratkartoffeln

Panna Cotta

Fr. 52.50

Menü 6

Gemüsestrudel mit Tomatensauce

Kalb Gordon bleu, Safran Nudeln, Rüeblì

Chocolate Mousse

Fr. 66.00

Berggasthaus Hörnli

Speziell im Winter, aber auch über das ganze Jahr erhältlich!

| | pro Person |
|--|----------------------------|
| Fondue Chinoise (ab 2 Personen) Rindfleisch, Kalbfleisch, Trutenfleisch Fruchtschnitze (Ananas, Birnen, Melonen) Silberzwiebeln, Essiggurken Reis, Pommes Frites verschiedene Saucen | Fr. 44.50 |
| Raclette Quintett (ab 2 Personen) mit Freiburger Vaccherin, Raclettekäse, Pfefferraclette, Paprikaraclette, Chnoblikäse Fruchtschnitze (Ananas, Birnen, Melonen) Silberzwiebeln, Essiggurken Kartoffeln mit Sauerrahm | Fr. 39.50 |
| Haus Käsefondue (ab 2 Personen) | Fr. 29.50 |
| Fondue Ostschweizer Art (ab 2 Personen) mit Appenzeller Käse, Kernobst und saurem Moscht | Fr. 29.50 |
| Gschwellti zusätzlich auf Wunsch | pro Person Fr. 3.50 |
| Euse Hit Haus Käsefondue, Fruchtspiess, Salat im Topf | Fr. 37.50 |

Grill Buffet

Grill-Büffet

Fleisch Stücke vom Rind, Lamm, Schwein, Poulet
kleine Würste, - Curry, Bratwurst, Servelat ...
Lamm-Gigot am Stück, Grillschinken, Fisch oder Fischspiesse

Warm

Kartoffelgratin oder Folienkartoffeln mit Quarksauce
Rosmarin-Jus, Sauce Bearnaise

Kalt

Nüsslisalat (saisonal) mit Ei & Speck
verschiedene Battsalate
Tomatensalat & Mozzarella, griechischer Salat
Curry-Reissalat & Kartoffelsalat, Rüeblisalat, Maissalat
Fruchtschnitze

Terrine, Pastete, Rauchfisch
3erlei Salatsaucen
verschiedene Brote

Dessert

Meringeschalen mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel, Vanillesauce, Crèmeschnitte „am Meter“
Mousse au Chocolat, hell und dunkel, gebrannte Crème
Rotwein Zwetschgen & Zimtglace
hausgemachte Kuchen, Fruchtplatte
Käseplatte

pro Person Fr. 89.50

**Gerne stellen wir Ihnen auch ein Grillbüffet nach Ihren Wünschen und Budget zusammen.
Fragen Sie uns.**

AGB

Wir möchten Klarheit schaffen, für Gast und Gastgeber.

1. Geltungsbereich

Die AGB regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast und dem Berggasthaus Hörnli. Sie gelten für Reservationen von Übernachtungen, Verpflegung sowie weiteren Dienstleistungen.

2. Vertragsabschluss

Ein Vertrag kommt mündlich, telefonisch, brieflich oder per E-Mail zu Stande und ist für beide Seiten verbindlich. Bei Gruppenreservationen (ab 15 Personen) erhält der Gast eine schriftliche Bestätigung, welche vom Leiter unterschrieben und mit der Anerkennung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen an uns rückbestätigt werden muss.

3. Anzahlungen

Es kann eine Anzahlung verlangt werden.

4. Teilnehmerzahl bei Gruppenreservationen (Mittagessen, Anlässe etc.)

Der Reservierende ist verpflichtet, dem Berggasthaus Hörnli bis spätestens 48 Stunden vor der Anreise die verbindliche Teilnehmerzahl mitzuteilen. Sollte sich die Teilnehmerzahl am Anreisetag nochmals negativ ändern und wird dies dem Berggasthaus Hörnli nicht mitgeteilt, werden die gesamten reservierten Dienstleistungen verrechnet.

5. Annullierungen

Bei einer Annullierung durch den Kunden werden folgende Annullierungskosten fällig in Bezug auf die Unterkunft und das Nachtessen sowie bestellte Dienstleistungen:

Annullierung bis 21 Tage vor Anlass: CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr

Annullierung ab 20 bis 4 Tage vor Anlass: 50% des Bestellpreises bzw. der reservierten Leistungen.

Annullierung ab 3 Tage vor Anlass: 100% des Bestellpreises bzw. der reservierten Leistungen.

Sofern der entstandene Schaden für das Berggasthaus Hörnli grösser ist als die gemäss obiger Tabelle zu leistende Zahlung, hat der Kunde stattdessen den Schaden zu übernehmen.

100% in Rechnung gestellt werden immer auch bestellte jedoch nicht beanspruchte Leistungen sowie No-Shows.

6. Hunde

Im Haus sind Übernachtungen mit Hunden aus hygienischen Gründen nicht gestattet.

Ein Aussen-Matratzenlager (Mai bis Ende September, unbeheizt, Aussentoilette beim Gasthaus) bietet die Möglichkeit zum Übernachten mit Hund. Es muss bei der Reservation zwingend bekannt gegeben werden, dass Sie mit einem Hund anreisen, damit wir das Lager entsprechend vorbereiten und reservieren können. Die Fütterung des Hundes muss ausserhalb des Hauses und der Unterkunft stattfinden. Der Aufenthalt von Hunden in den Gasträumen (Restaurant) ist erlaubt. Wir bitten alle Hundehalter um ein rücksichtsvolles Verhalten gegenüber den anderen Gästen und den ServicemitarbeiterInnen.

7. Preise

Die vom Berggasthaus Hörnli genannten Preise verstehen sich immer in Schweizer Franken (CHF) und schliessen Taxen und die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein. Die Übernachtungstarife verstehen sich pro Person inkl. Frühstück.

8. Zahlung

Die Rechnung wird in Schweizer Franken (CHF) ausgestellt. Die Bezahlung kann in Schweizer Franken oder Euro (kein Tageskurs) erfolgen. Es werden folgende Debi-Karten akzeptiert: Visa, Maestro (EC Direkt), PostCard.

9. Gutscheine

Durch das Berggasthaus Hörnli ausgestellte Gutscheine verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und können gegen Waren und Dienstleistungen des Berggasthaus Hörnli eingelöst werden. Restwerte werden gutgeschrieben. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

10. Haftung und Schäden

Das Berggasthaus Hörnli lehnt jegliche Haftung für Beschädigungen oder Verlust von persönlichem Eigentum ab. Gäste haften gegenüber dem Berggasthaus Hörnli für Beschädigungen oder Verluste, welche durch Sie verursacht wurden.

11. Annullations-Versicherung

Wir empfehlen allen unseren Gästen den Abschluss einer Annullationsversicherung, damit Sie im Falle einer Stornierung, bzw. Annullation die Kosten zurückerstattet bekommen.

12. Anwendbares Recht | Gerichtsstand

Für Reservationsvereinbarungen, Allgemeine Bedingungen sowie Zusatzvereinbarungen ist ausschliesslich das schweizerische Recht anwendbar. Gerichtsstand ist Kanton Zürich.