



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Lieber Gast
Herzlich willkommen am wunderschönen Schwarzsee.

Ihr Gastgeber
Peter Roodbeen und das Hostellerie-Team

Chère cliente, Cher client,
Bienvenue au magnifique Lac Noir.

Votre hôte
Peter Roodbeen et l'équipe de l'Hostellerie

Dear guest,
Welcome at the wonderful Black Lake.

Your host
Peter Roodbeen and the team of the Hostellerie



laktosefrei, sans lactose, lactose-free



vegetarisch, végétarien, vegetarian



glutenfrei, sans gluten, gluten free



vegan, vegan, vegan

Für zusätzliche Informationen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

Pour toute information complémentaire concernant les allergies ou les intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

For additional information regarding allergies or intolerances, please contact our service staff.

Frühlingsmenü/ Menu printemps/ spring menu

Frühlingsalat mit Spargel und Radieschen
Salade de printemps aux asperges et aux radis
Spring salad with asparagus and radishes

Spargelsuppe nach Art des Hauses
Soupe d'asperges à la mode de la maison
Asparagus soup house style

Rinds-Entrecôte vom Grill (CH), Hostelleriesauce, Frühlingskartoffeln, Spargel
Entrecôte grillée de bœuf (CH), sauce hostellerie, pommes de terre printemps, asperges
Grilled beef entrecôte (CH), sauce hostellerie, spring potatoes, asparagus

ODER / OÙ / OR

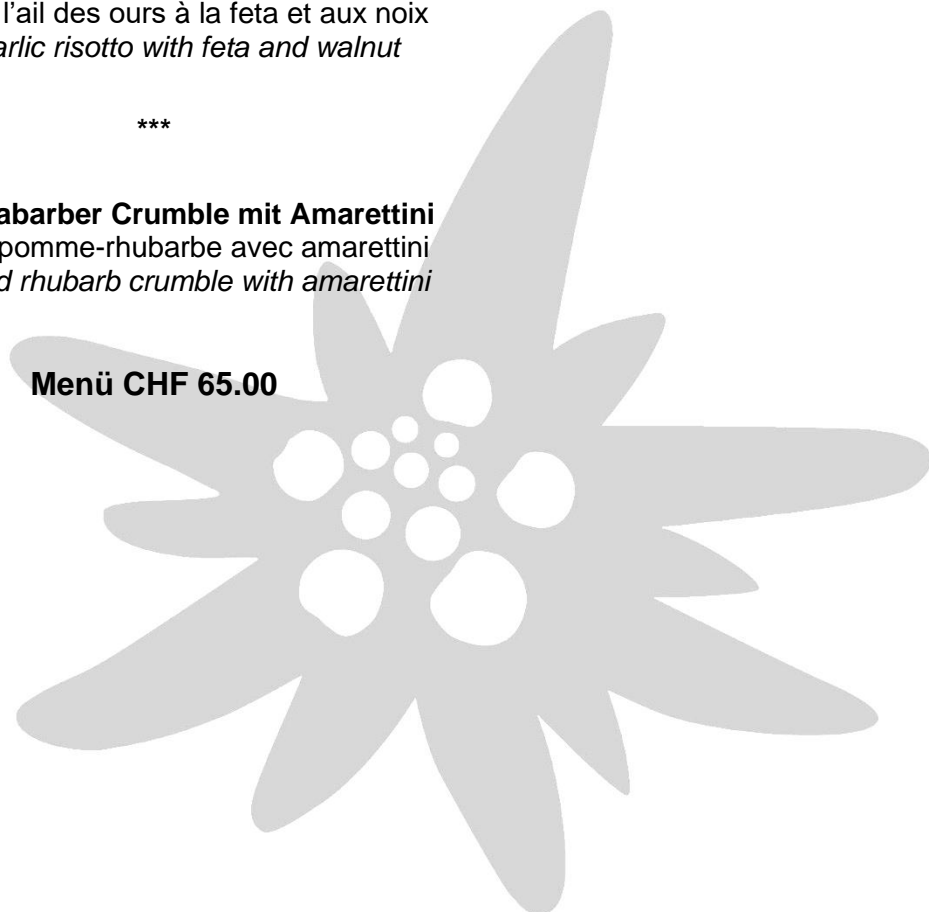
Grill-Lachs, auf Bärlauch-Spinat-Nudeln
Saumon grillé sur nouilles à l'ail des ours et aux épinards
Grilled salmon on wild garlic and spinach pasta

ODER / OÙ / OR

Bärlauch-Risotto mit Feta and Walnuss
Risotto à l'ail des ours à la feta et aux noix
Wild garlic risotto with feta and walnut

Apfel-Rhabarber Crumble mit Amarettini
Crumble pomme-rhubarbe avec amarettini
Apple and rhubarb crumble with amarettini

Menü CHF 65.00



Vorspeisen – Entrées – Starters

Grüner Salat mit Kernenmix

Salade verte avec mélange de graines
Green Salad with seed mix

CHF 9.00

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Salade mêlée à la mode de la maison
Mixed salad house style

CHF 11.50

Frühlingsalat mit Spargeln, Radieschen, Frühlingskräuter

Salade de printemps aux asperges, radis, herbes printanières
Spring salad with asparagus, radishes, spring herbs

CHF 16.50

Lachstartar (NOR) auf Toast, Blattsalat

Tartare de saumon sur toast, salade
Salmon tartare on toast, salad

CHF 24.50*

* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)

* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 19.50!

* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 19.50!

Carpaccio vom Rind (CH), Walnussöl, Rucola, Grana Padano

Carpaccio de bœuf (CH), huile de noix, roquette, grana padano
Carpaccio of beef (CH), walnut oil, rocket, Grana Padano

CHF 24.50*

* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)

* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 19.50!

* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 19.50!

Suppen – Soupes – Soups

Tomatencrèmesuppe, Pesto

Crème de tomates, pesto
Tomato cream soup, pesto

CHF 9.50

Spargelsuppe mit Kräutercroutons

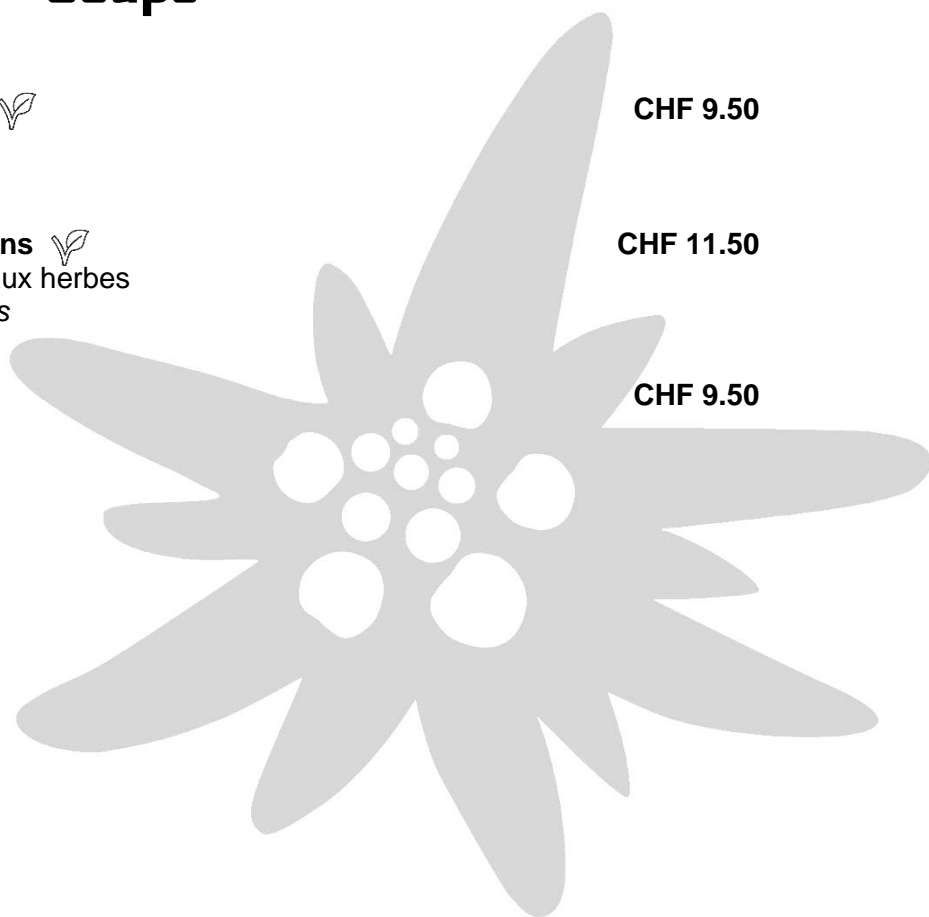
Soupe d'asperges avec croûtons aux herbes
Asparagus soup with herb croutons

CHF 11.50

Bärlauchsuppe

Soupe à l'ail des ours
Wild garlic soup




CHF 9.50



Fleisch – Viande – Meat

- Rinds-Entrecôte vom Grill (CH), Hostelleriesauce,  Frühlingkartoffeln, Spargeln** **CHF 48.00**
Entrecôte grillée de bœuf (CH), sauce hostellerie, pommes de terre de printemps, asperges
Grilled beef entrecôte (CH), sauce hostellerie, spring potatoes, asparagus
- Kalbsschnitzel (CH - Seetal) Pilzrahmsauce, Teigwaren, Gemüse** **CHF 45.00**
Escalope de veau (CH), sauce aux champignons, pâtes, légumes
Veal escalope (CH), mushroom cream sauce, pasta, vegetables
- Lammrack (NZ) mit Zitronen-Thymian-Jus,   weissen Spargeln, Frühlingkartoffeln** **CHF 49.50**
Rack d'agneau (NZ) avec asperges blanches, pommes de terre de printemps
Lamb rack (NZ) with white asparagus, spring potatoes
- Poulet-Gemüsepfanne (CH), rotes Thaicurry, Reis  ** **CHF 36.50**
Casserole de poulet légumes (CH) au curry thaï rouge, riz
Red Thai curry chicken pan (CH) vegetables, rice

Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

- Spargel-Pasta mit Zitrone ** **CHF 28.50**
Pâtes aux asperges et au citron
Asparagus pasta with lemon
- Süsskartoffelcurry mit Karotten und Aubergine ** **CHF 26.50**
Curry de patates douces avec carottes et aubergine
Sweet potato curry with carrots and eggplant
- Hostellerie Vegi Burger, Salat, Tomate,  Sauergurke, Zwiebel Chutney, Freiburger Frites** **CHF 21.50**
Saucen zur Auswahl, Mayo, Senf-Mayo, Tomaten-Mayo, Sriracha hot Mayo
Hostellerie Vegi Burger, salade, tomate, cornichon, chutney d'oignons, frites de Fribourg
Sauce au choix : mayo, moutarde-mayo, tomate-mayo, sriracha hot mayo
Hostellerie Vegi Burger, lettuce, tomato, pickles, onion chutney, Fribourg Fries
Choice of sauces: mayo, mustard-mayo, tomato-mayo, siracha hot mayo

Fisch – Poisson – Fish

- Grillachs (NOR) auf Bärlauch-Spinat-Nudeln** **CHF 39.50**
Saumon grillé (NOR) sur nouilles à l'ail des ours et aux épinards
Grilled salmon (NOR) on wild garlic and spinach pasta
- Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotes Thaicurry, Reis  ** **CHF 37.50**
Casserole de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes, riz
Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables, rice

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindssteak (CH)
Steak de bœuf (CH)
Beef steak (CH)

CHF 44.00 (150g) / CHF 49.50 (250g)

Rindsfilet «Angus Swiss Beef» (CH)
Filet de boeuf «Angus Swiss Beef» (CH)
Beef fillet «Angus Swiss Beef» (CH)

CHF 52.00 (150g) / CHF 62.00 (250g)

Lammrückenentrecôte (NZ/AU)
Entrecôte d'agneau (NZ/AU)
Lamb saddle steak (NZ/AU)

CHF 42.00 (150g) / CHF 48.00 (250g)

„Black Tiger“ (VNM/Zucht)
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade
Brochette de crevettes (VNM) marinées au soja et wasabi
Shrimp (VNM) skewer with wasabi soy marinade

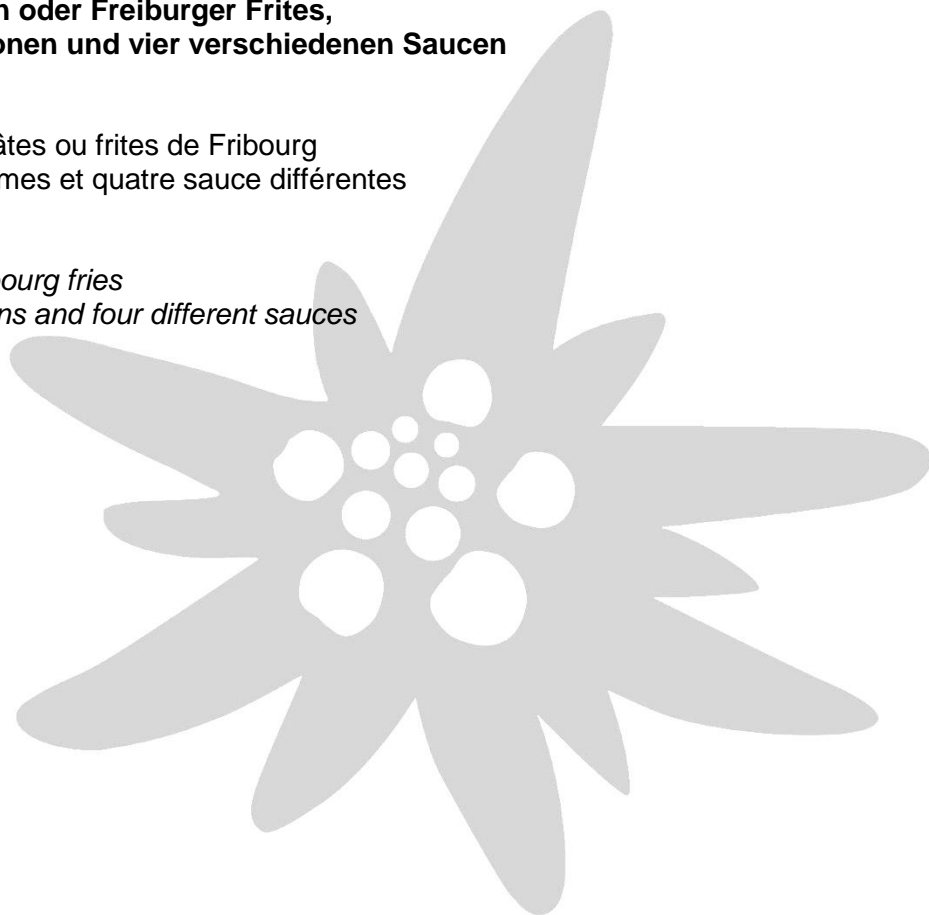
CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)

serviert mit einem gemischten Salat als Vorspeise
servi avec une salade mêlée en entrée
served with mixed salad as a starter

Beilage nach Wahl:
Frühlingskartoffeln, Reis, Nudeln oder Freiburger Frites,
serviert mit zwei Gemüsevariationen und vier verschiedenen Saucen

Accompagnement au choix:
Pommes de terre printemps, riz, pâtes ou frites de Fribourg
Servi avec deux variations de légumes et quatre sauce différentes

Side dish of your choice:
Spring potatoes, rice, pasta or Fribourg fries
Served with two vegetable variations and four different sauces



Pizza

(aus dem Holzofen – au feu du bois – from the wood fired oven)

	Klein / Gross
Flammenkuchen Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème fraîche, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 19.50
	Klein / Gross
Margherita Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	CHF 17.50 / CHF 19.50
Hawaii Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	CHF 19.00 / CHF 21.00
Vegetaria Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, Pilze Poivrons, artichauts, oignons, champignons <i>Pepperoni, artichokes, onions, mushrooms</i>	CHF 19.00 / CHF 21.00
Prosciutto Schinken jambon <i>Ham</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Diavola Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Carbonara Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Calzone Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Lago Nero Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage d'alpage, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Tonno e Cipolla Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tuna, onions, capers</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Capricciosa Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	CHF 20.00 / CHF 22.00
Quattro Formaggi Gruyère, Vacherin, Schwarzsee Bergkäse, Gorgonzola Gruyère, vacherin, fromage d'alpage du Lac Noir, gorgonzola <i>Gruyère, Vacherin, Schwarzsee mountain cheese, Gorgonzola</i>	CHF 20.50 / CHF 22.00
Napoli Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	CHF 20.50 / CHF 22.50
Salami	CHF 20.50 / CHF 23.00
Funghi Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	CHF 20.50 / CHF 23.00
Gamberetti Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimp, garlic</i>	CHF 21.00 / CHF 23.00
Hostellerie Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl Tomates cerise, roquette, jambon cru, Grana Padano, huile d'olives <i>Cherry tomatoes, rocket, ham, Grana Padano, olive oil</i>	CHF 21.50 / CHF 24.00
Salmone geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	CHF 21.50 / CHF 24.00
Al Forno Cherry-Tomaten, Rindscarpaccio, Büffelmozzarella, Rucola, Grana Padano, Olivenöl Tomates cerise, carpaccio de boeuf, mozzarella de bufala, roquette, Grana Padano, huile d'olives <i>Cherry tomatoes, beef carpaccio, buffalo mozzarella, rocket, Grana Padano, olive oil</i>	CHF 22.50 / CHF 24.50

Jeder zusätzliche Belag kostet ab CHF 1.50 (alle Pizzen sind mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano belegt)
Chaque garniture supplémentaire coûte à partir de CHF 1.50 (toutes les pizzas sont avec sauce tomates, mozzarella, origan)
Each additional topping costs from CHF 1.50 (all pizzas are with tomato sauce, mozzarella, oregano)