



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.

Vorspeisen – Entrées – Starters

Grüner Salat mit Kernenmix  **CHF 9.00**
Salade verte au mélange de graines
Green Salad with seed mix

Gemischter Salat nach Art des Hauses  **CHF 11.50**
Salade mêlée à la mode de la maison
Mixed salad


Lachstartar (NOR) auf Toast, Blattsalat **CHF 24.50***
Tartare de saumon avec toast et salade
Salmon tartare on toast, salad

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

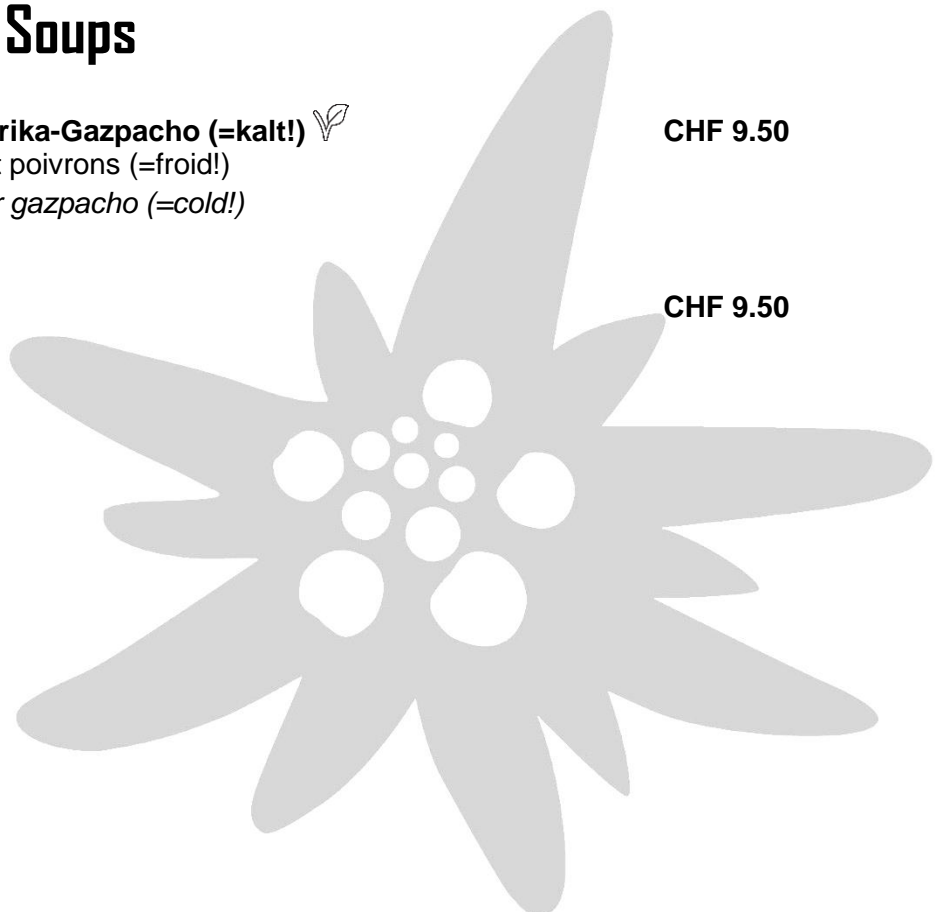
* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 19.50!

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

Suppen – Soupes – Soups

Hausgemachtes Tomaten-Paprika-Gazpacho (=kalt!)  **CHF 9.50**
Gaspacho maison de tomates et poivrons (=froid!)
House-made tomato and pepper gazpacho (=cold!)

Tagessuppe **CHF 9.50**
Soupe du jour
Soup of the day



Kalte Gerichte - Assiettes froides – Cold Plates

Caesar Salat **CHF 27.50**
(Poulet (CH), grüner Salat, Brotcroûtons, Ei, Parmesanstreifen und Caesar Dressing)
Salade César, (Poulet, salade verte, croustons de pain, oeuf dur, Parmesan et sauce César)
Caesar Salad (chicken, green salad, croutons, egg, Parmesan and Caesar dressing)

Roastbeef Teller (140 Gramm) (CH)
mit Tartarsauce, gemischter Salat und Regio Frites **CHF 32.50**
Assiette de roastbeef 140gr (sauce tartare, frites de la région et salade mêlée)
Roast beef platter 140g (tartar sauce, local fries, and mixed salad)

Fitness Teller - Assiettes Fitness – Fitness Plates

Fitness-Poulet-Filet, tranchiert (CH)  **CHF 29.50**
Tranches de poitrine de poulet
Chicken

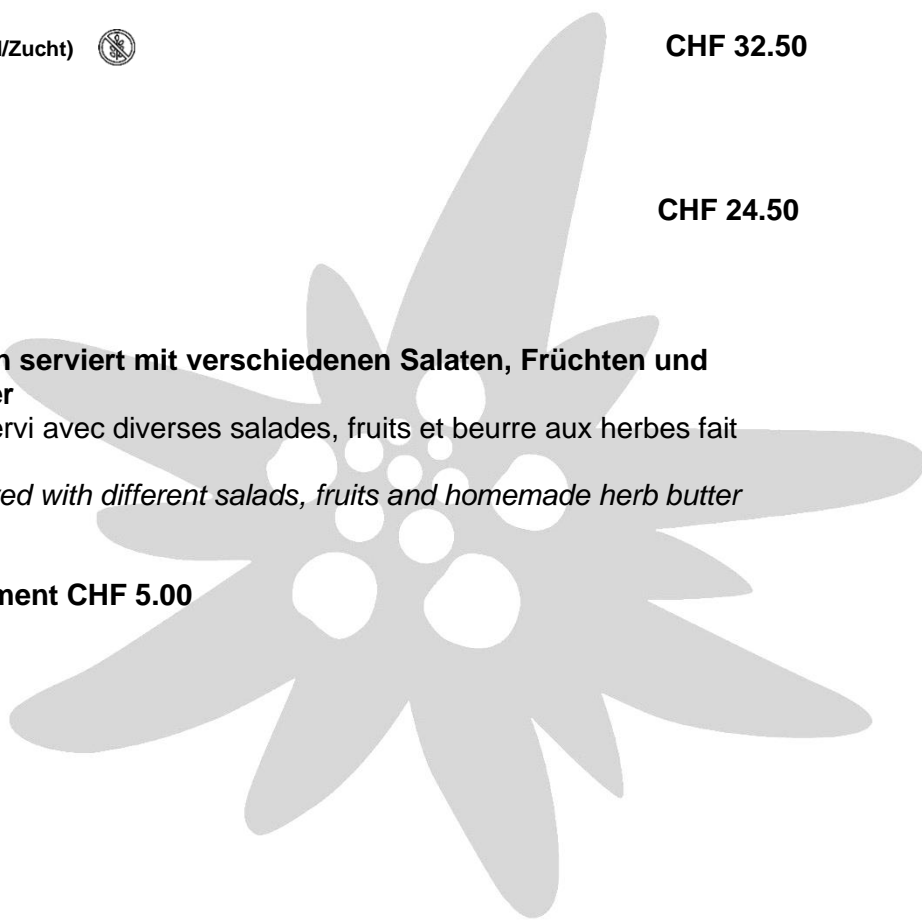
Fitness-Rindsentrecôte 150g (CH)  **CHF 35.00**
Entrecôte de boeuf 150gr
Beef Entrecote

Fitness-Crevetten 120g “(VNM/Zucht)  **CHF 32.50**
Crevettes 120gr
Shrimps


Fitness-Vegi Burger  **CHF 24.50**
Burger végétarien
Vegetarien Burger

Unsere Fitness-Teller werden serviert mit verschiedenen Salaten, Früchten und hausgemachter Kräuterbutter
Notre assiettes Fitness sont servi avec diverses salades, fruits et beurre aux herbes fait maison
Our Fitness-Plates will be served with different salads, fruits and homemade herb butter

Portion Regio Frites Supplement CHF 5.00



Pfannengerichte - Les poêles

Poulet-Gemüsepfanne (CH), rotes Thaicurry  **CHF 36.50**
Poêlée de poulet légumes (CH) au curry thaï rouge
Red Thai curry chicken pan (CH) vegetables

Gemüsepfanne mit Tofu, rotes Thaicurry     **CHF 34.50**
Poêlée de légumes avec tofu, curry rouge thaï
Vegetable pan with tofu, Red Thai Curry

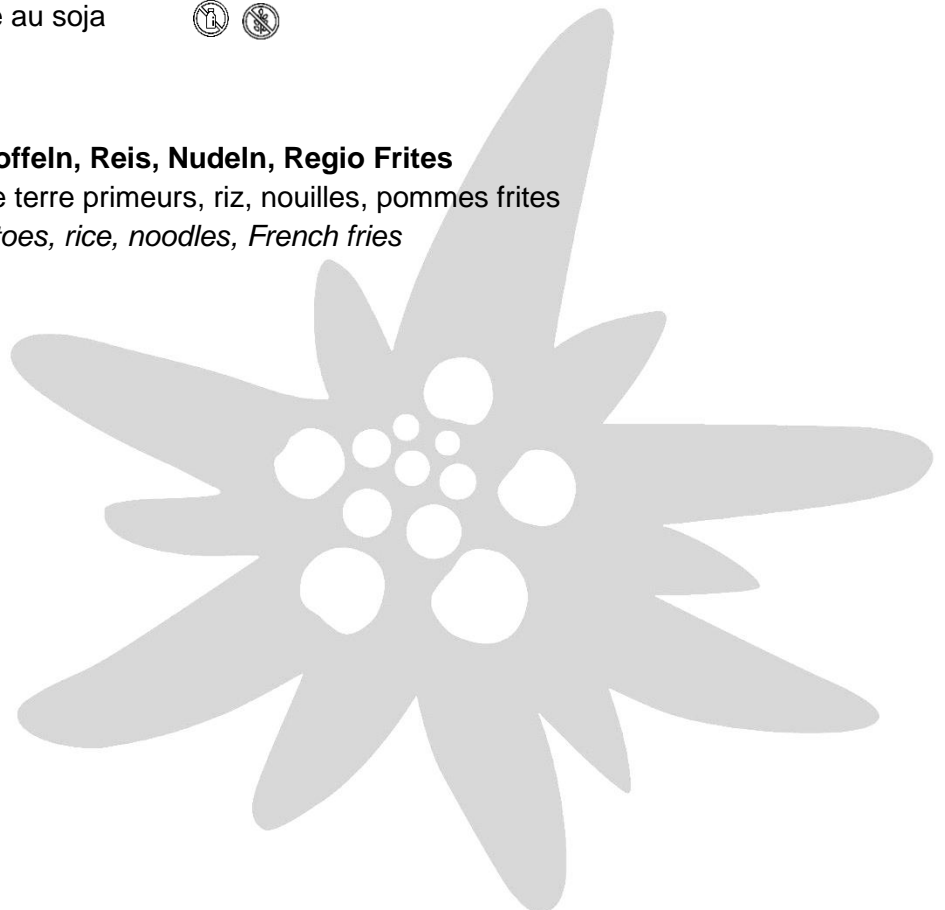
Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotes Thaicurry   **CHF 37.50**
Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes
Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables

Beilagen nach Wahl: Frühkartoffeln, Reis, Nudeln, Regio Frites
Garniture aux choix: Pommes de terre primeurs, riz, nouilles, pommes frites
Side dish of choice: Spring potatoes, rice, noodles, French fries

Fleisch - Viande - Meat

Tataki vom Rind (CH), 150 Gramm, mariniert in Soja Sauce **CHF 44.50**
Tataki de boeuf 150gr, marinade au soja  

Beilagen nach Wahl: Frühkartoffeln, Reis, Nudeln, Regio Frites
Garniture aux choix: Pommes de terre primeurs, riz, nouilles, pommes frites
Side dish of choice: Spring potatoes, rice, noodles, French fries



Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückensteak (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:

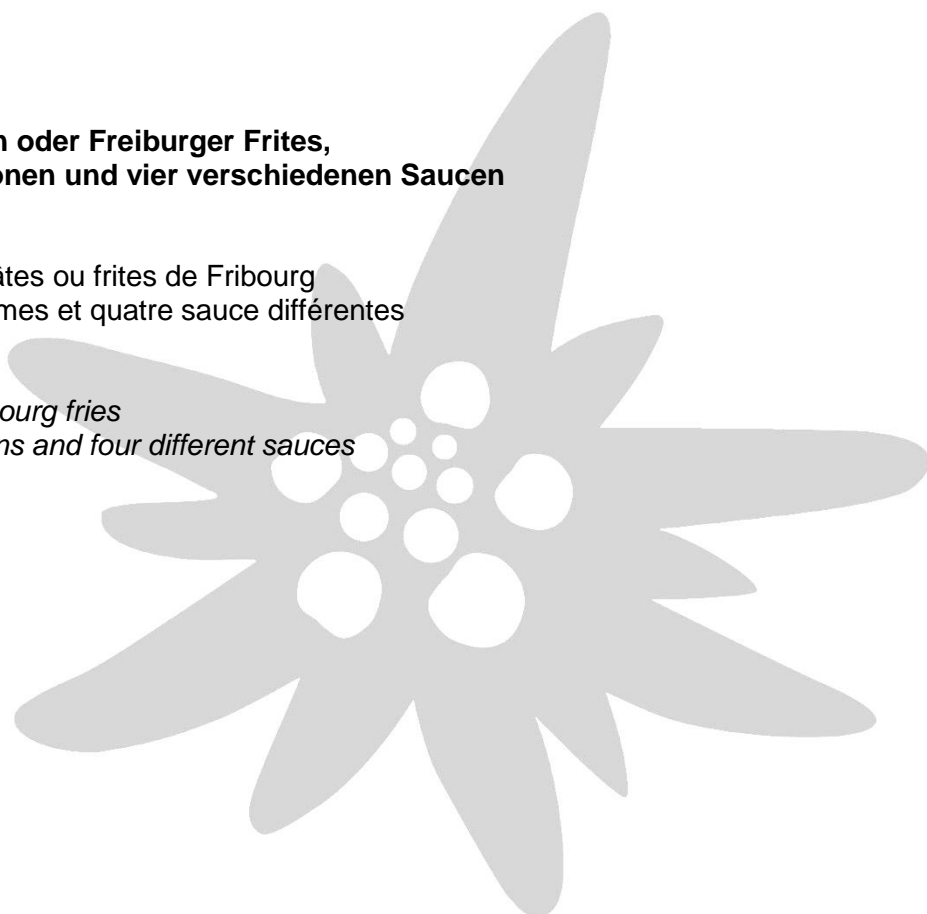
Pommes de terre printemps, riz, pâtes ou frites de Fribourg

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 19.50 / CHF 22.50
Hawaii Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00
Vegetaria Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, Pilze Poivrons, artichauts, oignons, champignons <i>Pepperoni, artichokes, onions, mushrooms</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00
Prosciutto Schinken jambon <i>Ham</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Diavola Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Carbonara Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Calzone Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Lago Nero Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage d'alpage, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Tonno e Cipolla Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tuna, onions, capers</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Capricciosa Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
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 21.50 / CHF 24.00
Napoli Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Salami	CHF 21.50 / CHF 24.50
Funghi Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	CHF 21.50 / CHF 23.50
Gamberetti Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimp, garlic</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
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 22.50 / CHF 25.00
Salmone geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	CHF 22.00 / CHF 24.50
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 26.00

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)