



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Lieber Gast

Herzlich willkommen am wunderschönen Schwarzsee. Wir legen grossen Wert auf einen gepflegten Service und qualitativ hochwertige Küche und geben unser Bestes, dass Sie sich in der Hostellerie am Schwarzsee stets wohlfühlen.

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Service-Mitarbeiter gerne weitere Informationen zu den Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.

**Ihr Gastgeber
Peter Roodbeen und das Hostellerie-Team**

Chère cliente, Cher client,

Bienvenue à magnifique Lac Noir. Nous attache une grande importance à un service signé et la cuisine d'haute qualité et nous nous efforçons, que vous vous sentez bien à l'Hostellerie am Schwarzsee.

Sur demande, notre personnel de service vous donnera des informations supplémentaires sur des plats, qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

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

Dear guest,

Welcome at the wonderful Black Lake. We place great value to an attentive service and high quality cuisine and do our best to constantly give you the sense of well-being at the Hostellerie am Schwarzsee.

On demand our service personnel give you more information about the dishes that can trigger allergies or intolerances.

*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

Vorspeisen – Entrées – Starters

Grüner Salat mit Kernenmix und Croûtons  Salade verte avec un mix de graines et croûtons <i>Green Salad with mix of seeds and croutons</i>	CHF 9.00
Gemischter Salat mit Kernenmix und Croûtons  Salade mêlée avec un mix de graines et croûtons <i>Mixed salad with mix of seeds and croutons</i>	CHF 11.50
Vegetarischer Nüsslisalat  mit Kürbiswürfeln, Cherry-Tomaten, Fetakäse, gerösteten Walnüssen, Croûtons Salade de rampon végétarienne avec cubes de courge, tomates cerises, fromage feta, noix grillées, croûtons <i>Vegetarian Rampon Salad</i> <i>with grilled pumpkin cubes, cherry tomatoes, feta cheese, grilled walnuts, croutons</i>	CHF 21.50*
Klassischer Nüsslisalat mit Speck, Crôutons, Ei Salade de rampon classique avec lard, croûtons, œufs <i>Traditional rampon salad with bacon, croutons, eggs</i>	CHF 20.50*
Lachstartar auf Toast, Blattsalat  Tartare de saumon sur toast, garniture de salade <i>Salmon tartare on toast, salad</i>	CHF 24.50*
Geräucherte Entenbrust (FR)  mit Aprikosen-Chutney, Frisée-Salat, Walnussöl Magret de canard (Fr) fumé avec chutney d'abricots, salade de frisée, huile de noix <i>Smoked duck breast with apricot chutney, frisée salad, walnut oil</i>	CHF 22.00*
Carpaccio vom Hirsch (DE)  an Olivenöl, Zitrone, Rucola, Grana Padano Carpaccio d'entrecôte de bœuf à l'huile de noix, roquette et Grana Padano <i>Carpaccio from beef entrecote with walnut oil, rocket and Grana Padano</i>	CHF 24.50*

* zu bestellen als Vorspeise für CHF 5.00 weniger (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)


* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 5.00 rabais!

* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 5.00 less!




Suppen – Soupes – Soups

Tomatencrèmesuppe, Sauerrahm, Pestoöl   **CHF 9.50**
Crème de tomate, crème aigre, huile de pesto
Tomato Soup, sour cream, pesto oil



Kürbis-Crèmesuppe 
mit gerösteten Kürbiskernen, Sauerrahm, Kürbiskernöl **CHF 9.50**
Crème de potiron avec graines de potiron, crème fraîche, huile de graines de potiron
Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds, sour cream, pumpkin seed oil

Fleisch – Viande – Meat


Rindsentrecôte (IRL) Hostellerie Sauce oder Kräuterbutter  **CHF 49.00**
Entrecôte de bœuf sauce Hostellerie
Beef entrecote with Hostellerie sauce


Kalbschnitzel (CH) Pilz-Rahmsauce  **CHF 45.00**
Escalope de veau à la sauce aux champignons
Veal escalope with a cream sauce with mushrooms



Kalbs-Kotelett (CH) Kräuterbutter  **CHF 42.50**
Côte de veau beurre aux herbes
Veal chop herb butter

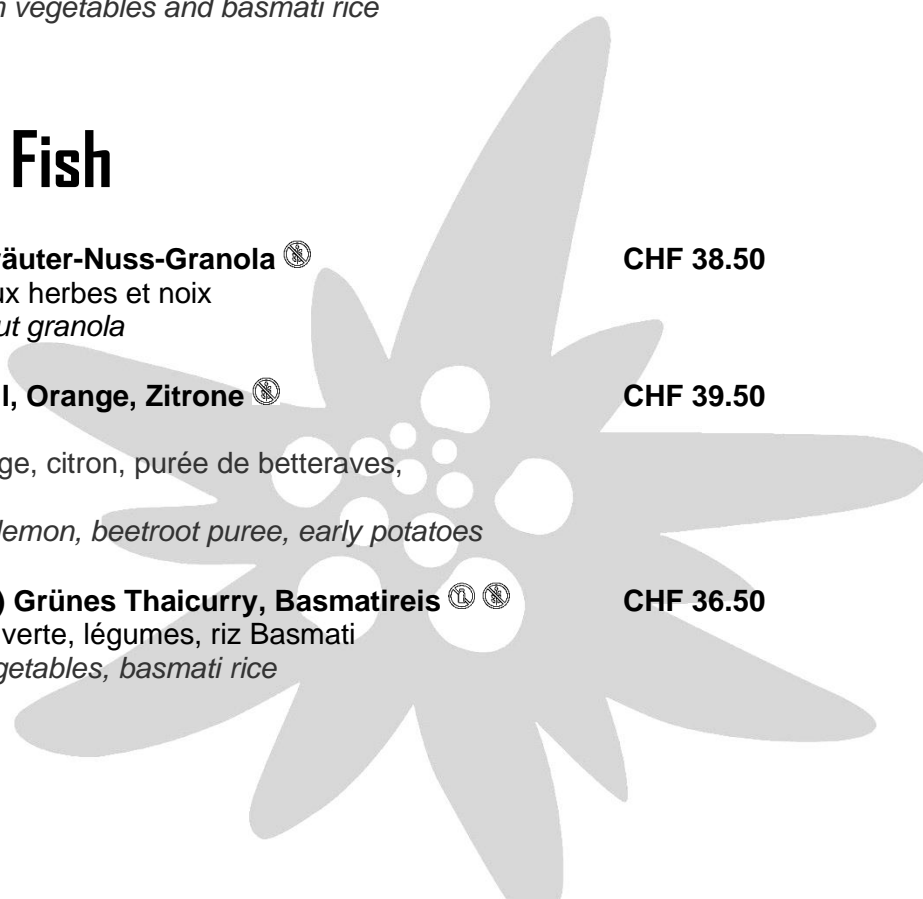
Poulet-Gemüsepfanne (CH) Grünes Thaicurry, Basmatireis   **CHF 34.50**
Casserole de poulet et de légumes (CH) Curry vert thaï, riz basmati
Yellow Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice

Fisch – Poisson – Fish

Gebratene Forellenfilets (CH) Kräuter-Nuss-Granola  **CHF 38.50**
Filet de truite rôti avec granola aux herbes et noix
Roasted trout filet with herb and nut granola

Gebratener Wildlachs (CAN) Dill, Orange, Zitrone  **CHF 39.50**
Randenpüree, Frühkartoffeln
Saumon sauvage rôti, aneth, orange, citron, purée de betteraves, pommes de terre nouvelles
Roasted wild salmon dill, orange, lemon, beetroot puree, early potatoes

Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) Grünes Thaicurry, Basmatireis   **CHF 36.50**
Casserole de crevettes, curry thaï verte, légumes, riz Basmati
Green Thai curry shrimps pan, vegetables, basmati rice



Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Gemüsepfanne Tofu oder Planted Chicken

Grünes Thaicurry, Basmatireis 🌱 🌱 🌱 🌱

CHF 34.50

Casserole de légumes avec tofu ou planted chicken, curry thaï verte, riz basmati
Vegetable pan with tofu or planted chicken, green Thai curry, basmati rice

Gemüse Ravioli Spinat, Eierschwämme, Cherrytomaten, Schwarzsee-Alpkäse

CHF 26.00

Raviolis aux légumes, épinards, chanterelles, tomates cerises, fromage d'alpage
Vegetable ravioli with spinach, chanterelles, cherry tomatoes, mountain cheese

Spätzli-Pfanne, Wirsing, Eierschwämmen, Rahm,

CHF 27.00

Schwarzsee-Alpkäse und geröstete Zwiebeln

Poêlée de spätzli au chou frisé, chanterelles, crème, fromage d'alpage, oignons grillés
Spaetzli pan with savoy cabbage, chanterelles, cream, mountain cheese, roasted onions

Auberginen Cordon Bleu, Greyerzer Käse, Tomaten-Pesto, Frischkäse

CHF 26.50

Cordon bleu d'aubergines au gruyère, pesto de tomates, fromage frais

Eggplant Cordon Bleu with gruyere cheese, tomato pesto, cream cheese

Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

**Alle Hauptspeisen servieren wir mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl:
Spätzli, Frühkartoffeln, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto oder Kartoffelgratin.**

Tous nos plats principaux sont servi avec des légumes frais et un accompagnement aux choix:

Spaetzli, Pommes de terre nouvelles, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinoise

*All our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:
Spaetzli, Potatoes, rice, noodles, French fries, risotto or potato gratin*

Wild – La chasse – Venison Specialties

Rehschnitzel (DE) an Rahmsauce, Eierschwämme

CHF 42.50

Escalope de chevreuil à sauce à la crème, chanterelles


Venison escalope with cream sauce, chanterelles


Rehpfeffer (DE), Silberzwiebeln, Speck, Champignons, Croutons



CHF 34.50

Civet de chevreuil, petits oignons, lard, champignons, croûtons

Jugged venison with small onions, bacon, mushrooms, croutons

Hirsch-Entrecôte (DE) an Waldhonig-Thymian Jus  **CHF 39.50**
Entrecôte de cerf au jus au miel de forêt et au thym
Deer entrecôte with forest honey and thyme jus

Wildschwein Filet Mignon (ES) an Portwein-Cranberry Sauce  **CHF 36.50**
Filet mignon de sanglier à la sauce au porto et aux cranberries
Wild boar filet mignon with port wine-cranberry sauce

Vegi Wild-Teller, gebratene Steinpilze, klassische Wildbeilagen   **CHF 38.50**
Assiette de chasse végétarienne, cèpes rôtis, garniture de chasse classique
Veggie game plate, Roasted porcini mushrooms, classic game side dishes

Beilagen: Hausgemachte Spätzli oder Nudeln, Büscheli-Birnen, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbispüree, Apfel mit Preiselbeeren, Maroni

Accompagnements : spaetzli ou nouilles maison, poires à Potzi, chou rouge, choux de Bruxelles, purée de potiron, pomme avec airelles, marrons



Side dishes: homemade spaetzli or noodles, pears, red cabbage, brussels sprouts, pumpkin puree, apple with cranberries, chestnuts

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückenfilet (CH)  **CHF 44.00 (150g) / CHF 49.50 (250g)**
Filet couverte de bœuf
Prime ribs of beef

Lammrückenentrecôte (NZ/AU)  **CHF 42.00 (150g) / CHF 48.00 (250g)**
Entrecôte de selle d'agneau
Lamb saddle steak

Schweinsnierstück (CH)  **CHF 39.50 (150g) / CHF 42.50 (250g)**
Filet mignon de porc
Tenderloin of pork

„Black Tiger“ (VNM)   **CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)**
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade
Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi
Shrimp skewer with wasabi soya marinade

serviert mit einem gemischten Salat als Vorspeise und vier verschiedenen Saucen
servi avec une salade mêlée en entrée, et quatre sauces
served with mixed salad as a starter and four different sauces

Beilagen: Frühkartoffeln, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin
Accompagnement: *Pommes de terre primeurs, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin pommes de terre*
Side dish: Early potatoes, rice, noodles, French fries, risotto, potato gratin

Pizza

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

	Klein / Gross
Flammenkuchen	CHF 19.50 / CHF 21.50
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	
Hostellerie	CHF 21.50 / CHF 24.00
Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl Tomates cerise, roquette, jambon, Grana Padano, huile d'olives <i>Cherry tomatoes, rocket, ham, Grana Padano, olive oil</i>	
Al Forno	CHF 22.50 / CHF 24.50
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>	
Lago Nero	CHF 19.50 / CHF 21.50
Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage de montagne, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	
Margherita	CHF 17.50 / CHF 19.50
Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
Prosciutto Schinken	CHF 19.50 / CHF 21.50
Jambon <i>Ham</i>	
Funghi	CHF 20.50 / CHF 23.00
Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail Champignons, boletus, garlic	
Salami	CHF 20.50 / CHF 23.00
Quattro Stagioni	CHF 19.50 / CHF 21.50
Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	
Calzone	CHF 19.50 / CHF 21.50
Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	

	Klein / Gross
Napoli	CHF 20.50 / CHF 22.50
Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	
Capricciosa	CHF 20.00 / CHF 22.00
Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	
Diavola	CHF 19.50 / CHF 21.50
Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	
Caprese	CHF 19.50 / CHF 21.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	
Carbonara	CHF 19.50 / CHF 21.50
Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	
Gamberetti	CHF 21.00 / CHF 23.00
Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimps, garlic</i>	
Tonno e Cipolla	CHF 19.50 / CHF 21.50
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tunny, onions, capers</i>	
Hawaii	CHF 19.00 / CHF 21.00
Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	
Salmone	CHF 21.50 / CHF 24.00
geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	
Quattro Formaggi	CHF 20.50 / CHF 22.00
Vier verschiedene Käsesorten Quatre différentes sortes de fromage <i>Four different cheeses</i>	
Vegetaria	CHF 19.00 / CHF 21.00
Gemüse Légumes <i>Vegetables</i>	

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)