



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Herzlich Willkommen !

Bienvenue !

Welcome !





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*

Vorspeisen – Entrées – Starters

Variation von Blattsalaten mit gegrillten Pinienkernen CHF 9.00
Variation de salade aux pignons de pain grillé
Variation of leaf salads with grilled pine nuts

Gemischter Salat nach Art des Hauses CHF 9.50
Salade mêlée fait maison
Mixed salad house-style

Caeser Salat mit Poulet Streifen (CH) im Sesammantel CHF 24.50*
Salade César avec des tranches de poulet en manteau des graines de sésame
Caesar salad with chicken stripes in a sesame clod
* 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!

Quinoasalat mit Avocado, Cherrytomaten, Fetakäse und gerösteten Sonnenblumenkernen CHF 22.50*
Salade de quinoa avec avocat, tomates cerises, fromage feta et graines de tournesol grillées
Quinoa salad with avocado, cherry tomatoes, feta cheese and roasted sunflower seeds
* zu bestellen als Vorspeise für CHF 17.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)
* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 17.50!
* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 17.50!

Lachstartar auf Toast serviert mit einer Salatgarnitur CHF 24.50*
Tartare de saumon sur toast servi avec une garniture de salade
Salmon tartare on toast served with 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!

Carpaccio vom Rindsentrecôte (IRL) garniert mit Walnussöl, Rucola und Grana Padano serviert mit mit einer Salatgarnitur CHF 24.50*
Carpaccio d'entrecôte de bœuf à l'huile de noix, roquette et Grana Padano servi avec une garniture de salade
Carpaccio from beef entrecote with walnut oil, rocket and Grana Padano served with 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

- Tomatencrèmesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen** CHF 9.50
Crème de tomate et nuage de pesto à la crème
Tomato soup with pesto cream topping
- Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Flusskrebse** CHF 9.50
Crème de carottes et gingembre servi avec des écrevisses
Carrot and ginger cream soup served with crayfish

Fleisch – Viande – Meat

- Rindsentrecôte an Hostellerie Sauce (CAN)** CHF 45.00
Entrecôte de bœuf à la sauce Hostellerie
Beef entrecote with Hostellerie sauce
- Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce** CHF 42.00
Escalope de veau à la sauce aux champignons
Veal escalope with a cream sauce with mushrooms
- Schweinefilet-Saltimbocca-Spiess mit Büffelmozzarella überbacken
serviert an einer Portweinsauce** CHF 39.00
Brochette de filet de porc saltimbocca gratinée au mozzarella de buffle
servi avec une sauce au vin Porto
*Pork tenderloin saltimbocca skewer gratinated with buffalo mozzarella
served with a port wine sauce*
- Poulet-Gemüsepfanne (CH) an gelbem Thaicurry serviert mit Basmatireis** CHF 34.50
Casserole de poulet au curry thaï jaune avec des légumes et du riz Basmati
Yellow Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice

Fisch – Poisson – Fish

- Gebrautes Forellenfilet (CH) an zerlassener Butter garniert mit Kapern
und Cherrytomaten** CHF 38.50
Filet de truite au beurre fondu garni aux câpres et tomates cerises
Trout fillet with melted butter served with capers and cherry tomatoes
- Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) an gelbem Thaicurry
serviert mit Basmatireis** CHF 36.50
Casserole de crevettes au curry thaï jaune avec des légumes et du riz Basmati
Yellow Thai curry shrimps pan with vegetables and basmati rice

Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Tofu-Gemüsepfanne an gelbem Thaicurry serviert mit Basmatireis	CHF 34.50
<i>Casserole de tofu au curry thaï jaune avec des légumes et du riz basmati</i> <i>Yellow Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice</i>	
Tomaten Risotto mit gebratenen Zucchini und Frischkäse Sauce serviert	CHF 28.50
<i>Risotto aux tomates servi avec des courgettes grillées et sauce au fromage frais</i> <i>Tomato risotto served with grilled zucchini and cream cheese sauce</i>	
„Guggershörnli“ rückwärts gekocht an einer cremigen Tomatensauce	CHF 22.00
<i>“Guggershörnli” cuisiné à reculons à une sauce crémeuse à la tomate</i> <i>“Guggershörnli” cooked backwards with a creamy tomato sauce</i>	

Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

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

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

Country potatoes, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinoise.

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

Fitnesssteller – Assiette fitness – Fitness plate

Serviert mit verschiedenen Salaten, Früchten und hausgemachter Kräuterbutter

Servi avec diverses salades, fruites et beurre aux herbes fait maison

Served with different salads, fruits and homemade herb butter

Pouletbrust (CH) / poitrine de poulet / chicken breast	CHF 29.50
Rindsentrecôte (CAN) / bœuf / beef	CHF 36.50
Schweinsschnitzel (CH) / escalope de porc / pork	CHF 36.50
Kalbsschnitzel (CH) / escalope de veau / veal	CHF 36.50
Krevetten (VNM) / crevettes / shrimps	CHF 34.50

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückenfilet (CH) Filet couverte de bœuf <i>Prime ribs of beef</i>	CHF 40.00 (150g) / CHF 45.00 (250g)
Lammrückenentrecôte (NZ/AU) Entrecôte de selle d'agneau <i>Lamb saddle steak</i>	CHF 39.00 (150g) / CHF 44.00 (250g)
Schweinsnierstück (CH) Filet mignon de porc <i>Tenderloin of pork</i>	CHF 34.50 (150g) / CHF 38.50 (250g)
„Black Tiger“ (VNM) Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi <i>Shrimp skewer with wasabi soya marinade</i>	CHF 37.00 (120g) / CHF 40.00 (180g)
Känguru Filet (AU) Filet de kangourou <i>Fillet of kangaroo</i>	CHF 39.50 (220g)

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: Country Potatoes, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin
Accompagnement: Country potatoes, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinois
Side dish: Country potatoes, rice, noodles, French fries, risotto, potato gratin

Pizza

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

	Klein / Gross
Flammenkuchen Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Hostellerie 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>	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
Lago Nero Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage de montagne, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Margherita Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	CHF 17.50 / CHF 19.50
Prosciutto Schinken Jambon <i>Ham</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Funghi Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail Champignons, boletus, garlic	CHF 20.50 / CHF 23.00
Salami	CHF 20.50 / CHF 23.00
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

	Klein / Gross
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
Capricciosa Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	CHF 20.00 / CHF 22.00
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
Gamberetti Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimps, garlic</i>	CHF 21.00 / CHF 23.00
Tonno e Cipolla Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tunny, oninos, capers</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Hawaii Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	CHF 19.00 / CHF 21.00
Salmone geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	CHF 21.50 / CHF 24.00
Quattro Formaggi Vier verschiedene Käsesorten Quatre différentes sortes de fromage <i>Four different cheeses</i>	CHF 20.50 / CHF 22.00
Vegetaria Gemüse Légumes <i>Vegetables</i>	CHF 19.00 / CHF 21.00

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)