



# HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



[www.hostellerieamschwarzsee.ch](http://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*

# Unser Abendmenü

Unser Küchenchef empfiehlt täglich ein saisonales 4-Gang Menü mit der Auswahl zwischen einem Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Hauptgang. Fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden nach der heutigen Empfehlung.

Preis: CHF 65.-

# Notre menu du soir

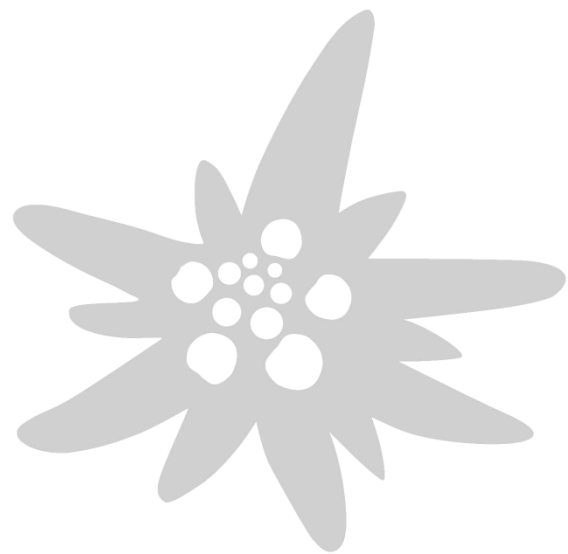
Notre chef vous recommande un menu du jour à 4 plats avec un plat principal de choix entre viande, poisson ou végétarien. Demandez à notre personnel de service pour la recommandation d'aujourd'hui.

Prix : CHF 65.-

# Our evening menu

*Our chef recommends a seasonal 4-course menu with a choice of a meat-, fish- or vegetarian main course. Ask our service staff for today's recommendation.*

*Price : CHF 65.-*



# Vorspeisen – Entrées – Starters

**Grüner Salat mit gegrillten Pinienkernen** CHF 9.00  
Salade verte avec des pignons de pain grillé  
*Green Salad with grilled pine nuts*

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

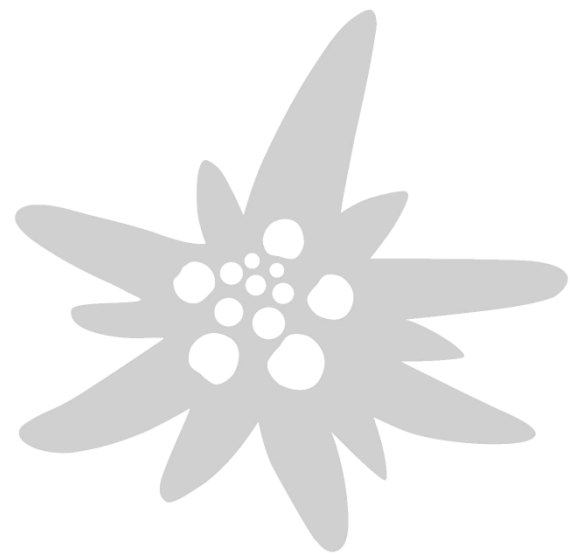
**Forellen-Spargeltatar mit Apfel, serviert mit Toast und einer Salatgarnitur** CHF 24.50\*  
Tartare d'asperges et truite avec pomme servi avec toast et une garniture de salade  
*Trout and asparagus tartare with apple served with toast and salad*  
\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50 (nur in 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!

**Spargel und Black Tiger Krevetten in Pastis flambiert serviert mit Rauchlachs und einer Salatgarnitur** CHF 24.50\*  
Asperges et crevettes Black Tiger flambées au pastis servi avec saumon fumé et une garniture de salade  
*Asparagus and Black Tiger shrimps flambéed in pastis served with smoked salmon and 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

**Spargelcrèmesuppe** CHF 9.50  
Crème d'asperges  
*Asparagus cream soup*

**Tomatencrèmesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen** CHF 9.50  
Crème de tomate et nuage de pesto à la crème  
*Tomato soup with pesto cream topping*



## Fleisch – Viande – Meat

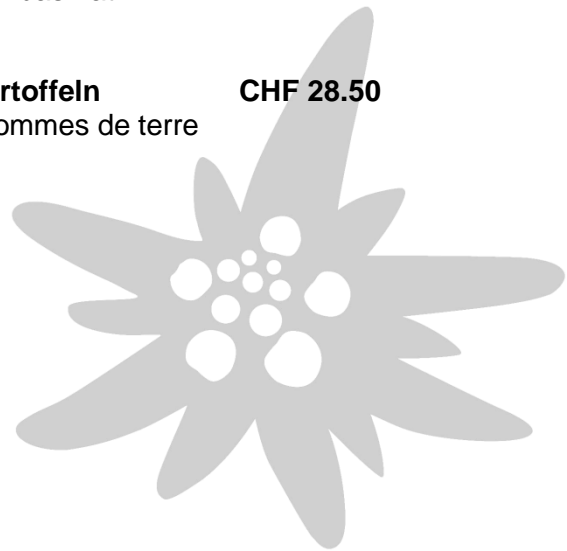
<b>Rindsentrecôte an Hostellerie Sauce (Angus Irland)</b> Entrecôte de bœuf à la sauce Hostellerie <i>Beef entrecote with Hostellerie sauce</i>	<b>CHF 45.00</b>
<b>Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce</b> Escalope de veau à la sauce crème aux champignons <i>Veal escalope with a cream sauce with mushrooms</i>	<b>CHF 42.00</b>
<b>Poulet-Gemüsepfanne (CH) an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis</b> Casserole de poulet au curry thaï rouge avec des légumes et du riz Basmati <i>Red Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice</i>	<b>CHF 34.50</b>

## Fisch – Poisson – Fish

<b>Crevetten-Gemüsepfanne an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis</b> Casserole de crevettes au curry thaï rouge avec des légumes et du riz Basmati <i>Red Thai curry shrimps pan with vegetables and basmati rice</i>	<b>CHF 36.50</b>
--	------------------

## Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

<b>Tofu-Gemüsepfanne (CH) an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis</b> Casserole de tofu au curry thaï rouge avec des légumes et du riz basmati <i>Red Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice</i>	<b>CHF 34.50</b>
<b>Spargelduo (300g) an Hollandaise Sauce serviert mit Salzkartoffeln</b> Duo d'asperges (300g) à la sauce hollandaise, servi avec des pommes de terre anglaise <i>Asparagus duo (300g) with hollandaise sauce, served with boiled potatoes</i>	<b>CHF 28.50</b>



# Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

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

*All our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:*

*Country potatoes, rice, noodles, French fries, risotto, potato gratin or boiled potatoes..*

## Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

### Rindshohrückenfilet (CH)

Filet couverte de bœuf

*Prime ribs of beef*

CHF 40.00 (150g) / CHF 45.00 (250g)

### Lammrückenentrecôte (NZ/AU)

Entrecôte de selle d'agneau

*Lamb saddle steak*

CHF 39.00 (150g) / CHF 44.00 (250g)

### Schweinsnierstück (CH)

Filet mignon de porc

*Tenderloin of pork*

CHF 34.50 (150g) / CHF 38.00 (250g)

### „Black Tiger“

#### Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade

Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi

*Shrimp skewer with wasabi soya marinade*

CHF 37.00 (120g) / CHF 40.00 (180g)

### Känguru Filet (AU)

Filet de kangourou

*Fillet of kangaroo*

CHF 38.50 (220g)

**serviert mit einem gemischten Salat als Vorspeise und vier verschiedenen Saucen**

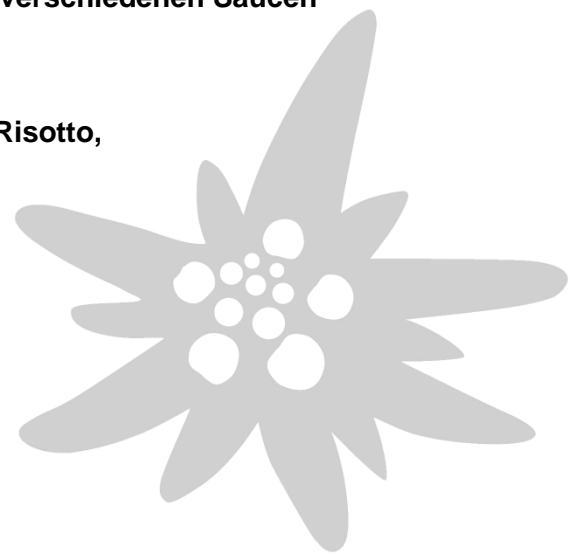
*servi avec une salade mêlée en entrée, et quatre sauces*

*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
<b>Flammenkuchen</b> Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 17.50 / CHF 19.50
<b>Hostellerie</b> 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
<b>Al Forno</b> <b>Cherry-Tomaten, Rindscarpaccio, Büffelmozzarella, Rucola, Grana Padano, Olivenöl</b> 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
<b>Lago Nero</b> <b>Speck, Bergkäse, Zwiebeln</b> Lard, fromage de montagne, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Margherita</b> <b>Tomatensauce, Mozzarella</b> Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	CHF 17.50 / CHF 19.50
<b>Prosciutto Schinken</b> jambon <i>Ham</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Funghi</b> <b>Champignons, Steinpilze, Knoblauch</b> Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Prosciutto / Funghi</b>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Salami</b>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Quattro Stagioni</b> <b>Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken</b> Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Calzone</b> <b>Schinken, Champignons</b> Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50

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

