



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 🌱🌱🌱🌱 CHF 9.00
Salade verte avec mélange de graines
Green Salad with mixed seeds

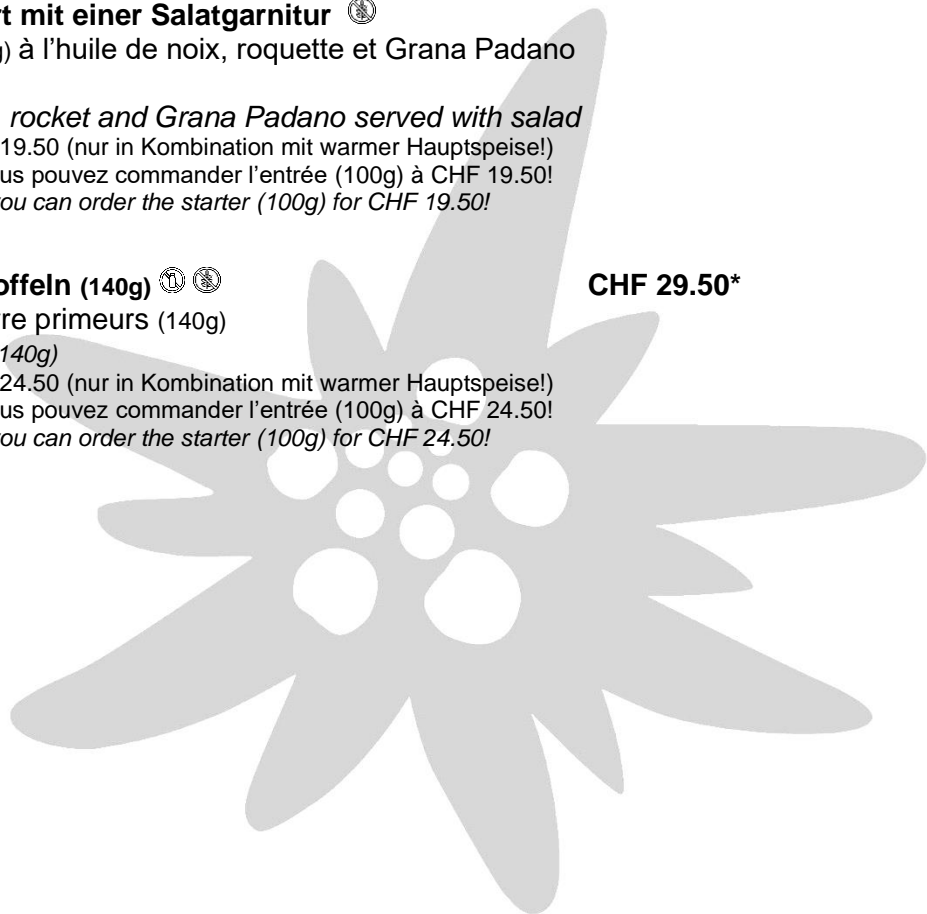
Gemischter Salat nach Art des Hauses 🌱🌱🌱 CHF 11.50
Salade mêlée à la mode de la maison
Mixed salad house style

Quinoasalat mit Lattich, Avocado, Cherrytomaten, Fetakäse und gerösteten Kürbiskernen 🌱🌱 CHF 22.50*
Salade de quinoa avec laitue, avocat, tomates cerises, fromage feta et graines de courge grillées
Quinoa salad with lettuce, avocado, cherry tomatoes, feta cheese and roasted pumpkin 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 garnish
* 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) (120g) garniert mit Walnussöl, Rucola und Grana Padano serviert mit einer Salatgarnitur 🌱 CHF 24.50*
Carpaccio d'entrecôte de bœuf (120g) à l'huile de noix, roquette et Grana Padano servi avec une garniture de salade
Beef carpaccio (120g) with walnut oil, rocket and Grana Padano served with salad
* zu bestellen als Vorspeise (100g) für CHF 19.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)
* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée (100g) à CHF 19.50!
* in combination with a warm main course, you can order the starter (100g) for CHF 19.50!

Vitello Tonnato (CH) mit Frühkartoffeln (140g) 🌱🌱 CHF 29.50*
Vitello Tonnato avec pommes de terre primeurs (140g)
Vitello Tonnato with early potatoes (140g)
* zu bestellen als Vorspeise (100g) für CHF 24.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)
* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée (100g) à CHF 24.50!
* in combination with a warm main course, you can order the starter (100g) for CHF 24.50!







Suppen – Soupes – Soups

- Tomatencrèmesuppe**   **CHF 9.50**
Crème de tomate
Tomato soup
- Karotten-Ingwer-Kokos Crèmesuppe**    **CHF 9.50**
Crème de carottes, gingembre et noix de coco
Carrot-Ginger-Coconut cream soup

Fleisch – Viande – Meat

- Rindsentrecôte (CAN) an Hostellerie Sauce oder Kräuterbutter**  **CHF 49.00**
Entrecôte de bœuf à la sauce Hostellerie ou au beurre aux herbes
Beef entrecote with Hostellerie sauce or herb butter
- Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce**  **CHF 45.00**
Escalope de veau à la sauce aux champignons
Veal escalope with a mushroom cream sauce
- Kalbs-Kotellet (CH) an Kräuterbutter**  **CHF 38.50**
Côte de veau avec beurre aux herbes
Veal chop with herb butter
- Roastbeef (IRL) (140g) mit Tartarsauce, Pommes Frites und Blattsalat** **CHF 32.50**
Roastbeef(140g) avec sauce tartare, pommes frites et salade verte
Roast beef (140g) with tartare sauce, French fries and leaf salad
- Poulet-Gemüsepfanne (CH) rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis**   **CHF 34.50**
Casserole de poulet et de légumes au curry thaï rouge avec du riz Basmati
Red Thai curry chicken-vegetable pan with basmati rice

Fisch – Poisson – Fish

- Gebratenes Forellenfilet (CH) an Cherrytomaten – Salbeibutter**  **CHF 38.50**
Filet de truite rôti avec tomates cerises-sauge beurre
Fried trout fillet with cherry tomatoes-sage-butter
- Gebratener Wildlachs an Dill mit Erbsenpüree und Frühkartoffeln**  **CHF 39.50**
Saumon sauvage rôti à l'aneth avec purée de petits pois et pommes de terres primeurs
Roasted wild salmon on dill with pea puree and early potatoes
- Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis**   **CHF 36.50**
Casserole de crevettes et de légumes au curry thaï rouge avec du riz Basmati
Red Thai curry shrimps and vegetable pan with basmati rice

Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Gemüsepfanne mit Tofu oder Planted Chicken CHF 34.50

rotes Thaicurry Basmatireis    

Casserole de légumes avec tofu ou Planted chicken au curry thaï rouge avec du riz basmati

Red Thai curry vegetable pan with tofu or planted chicken with basmati rice

Spinat Ricotta Ravioli, Mangold, Steinpilze, CHF 25.00

Gantrisch Alpkäse, Nussbutter 

Raviolis aux épinards et ricotta, blettes, cèpes, fromage d'alpage Gantrisch, beurre de noix

Spinach ricotta ravioli, chard, boletus, Gantrisch alpine cheese, nut butter

Auberginen Cordon Bleu mit Greyerzer, Gemüse, Beilage nach Wahl  CHF 26.50

Cordon bleu d'aubergines au gruyère, légumes, garniture au choix

Aubergine Cordon Bleu with Gruyère, vegetables, side dish of choice

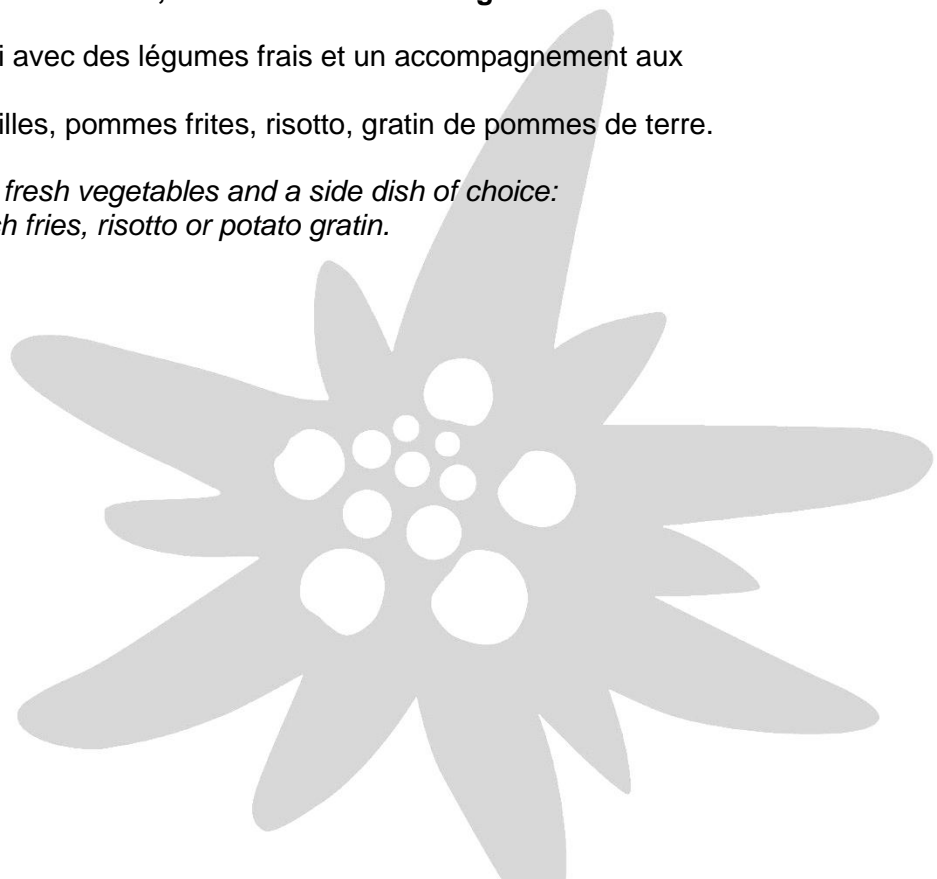
Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

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


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


Pommes de terre primeurs, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin de pommes de terre.

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





Sommersalat – Salade d'été – Summer salad

Caeser Salat mit Poulet Streifen (CH) im Sesammantel  **CHF 27.50**
Salade César avec des tranches de poulet en manteau des graines de sésame
Caesar salad with chicken stripes in a sesame clod


Rinds Tagliata (CH) 
Rucola Salat, Cherrytomaten, Grana Padano, Balsamicoglace, Olivenöl **CHF 39.50**
Tagliata de bœuf, salade de roquette, tomates cerises, grana Padano,
glace balsamique, huile d'olive
Beef tagliata, rocket salad, cherry tomatoes, Grana Padano, balsamic ice, olive oil

Farmer – Salat
Schweinsschnitzel (CH), Kräuterbutter, Blattsalat, Crôutons, Ei, Cherrytomaten **CHF 33.50**
Escalope de porc, beurre aux herbes, salade verte, croûtons, œuf, tomates cerises
Pork escalope, herb butter, leaf salad, croutons, egg, cherry tomatoes



Krevetten- Salat  
Blattsalat mit Avocado, Cherrytomaten, Gemüsejulienne, Kernenmix **CHF 34.50**
Salade à feuille avec avocat, tomates cerises, légumes julienne, mélange de graines
Leaf salad with avocado, cherry tomatoes, vegetable julienne, seed mix

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

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

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

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

„Black Tiger“ (VNM)  
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade **CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)**
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*
potatoes 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 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, onions, 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)