



# 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*

# 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*

**Jägersalat** CHF 18.50  
**mit Champignons, Speck, Croutons und karamellisierten Kürbiskernen**  
Salade du chasseur avec champignons, lardons, croutons et graines de potiron  
caramélisées  
*Season salad with mushrooms, bacon, croutons and caramelized pumpkin seeds*

**Vegetarischer Jägersalat** CHF 18.50  
**mit Pilzen, Kürbis und Johannisbeeren**  
Salade du chasseur végétarienne avec champignons, potiron et groseilles  
*Vegetarian Season salad with mushrooms, pumpkin and currants*

**Thunfisch-Carpaccio an kalt gepresstem Olivenöl garniert mit Rucola** CHF 24.50\*  
**und Parmesan serviert mit einem grünen Salat**  
Carpaccio de thon à l'huile d'olive, garni avec roquette et Grana Padano  
servi avec une salade verte  
*Tuna carpaccio with olive oil garnished with rocket and Grana Padano  
served with a green 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!

**Hausgemachte Wildterrine an einem Preiselbeer Gele** CHF 19.50  
**serviert mit einem Nüsslisalat-Bouquet**  
Terrine de gibier fait maison avec un gels d'airelles rouges  
servi avec un bouquet de salade de doucette  
*Homemade game terrine with a cranberry jelly  
served with lamb's lettuce salad*

\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 14.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)

\* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 14.50!

\* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 14.50!

# Suppen – Soupes – Soups

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Tomatencrèmesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen</b><br>Crème de tomate et nuage de pesto à la crème<br><i>Tomato soup with pesto cream topping</i> | <b>CHF 9.50</b> |
| <b>Kürbiscrèmesuppe</b><br>Crème de potiron<br><i>Pumpkin cream soup</i>  | <b>CHF 9.50</b> |

# Fleisch – Viande – Meat

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Poulet-Gemüsepfanne (CH) an grünem Thaicurry serviert mit Basmatireis</b><br>Casserole de poulet au curry thaï vert avec des légumes et du riz Basmati<br><i>Green Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice</i> | <b>CHF 34.50</b> |
| <b>Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce</b><br>Escalope de veau à la sauce crème aux champignons<br><i>Veal escalope with a cream sauce with mushrooms</i>  | <b>CHF 42.00</b> |
| <b>Rindsentrecote (CAN) an Hostelleriesauce</b><br>Entrecôte de bœuf à la sauce hostellerie<br><i>Beef entrecôte with hostellerie sauce</i>   | <b>CHF 45.00</b> |
| <b>Wildschweinfilet (DE/AT) im Blätterteigkissen an Pfifferlingsauce</b><br>Filet de sanglier dans la pâte feuilletée à la sauce aux chanterelles<br><i>Filet of wild boar in puff pastry and chanterelle sauce</i>               | <b>CHF 38.50</b> |
| <b>Rehmedaillons (DE/AT) im Speckmantel auf Toast mit Preiselbeersauce</b><br>Médailles de chevreuil en habit de lard sur toast avec sauce aux airelles rouges<br><i>Venison medallions on toast with cranberry sauce</i>         | <b>CHF 48.50</b> |
| <b>Hirschentrecôte (NZ) in einer Kürbiskruste an Brombeersauce</b><br>Entrecôte de cerf en croûte de potiron à la sauce aux mûres<br><i>Venison entrecôte in a pumpkin crust with blackberry sauce</i>                            | <b>CHF 42.50</b> |
| <b>Hausgemachter Hirschpfeffer (NZ) mit Jänergarnitur</b><br>Civet de cerf fait maison<br><i>Homemade jugged deer</i>   | <b>CHF 36.50</b> |

**Alle unsere Wildgerichte werden mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und Büscheli-Birnen serviert**

Tous nos plats de chasse sont servis avec des spätzli fait maison, chou rouge, chou de Bruxelles, marrons glacés et poires à Botzi

All our venison dishes are served with homemade spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts and pears

# Fisch – Poisson – Fish

- Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) an grünem Thaicurry serviert mit Basmatireis** CHF 36.50  
Casserole de crevettes au curry thaï vert avec des légumes et du riz Basmati  
*Green Thai curry shrimps pan with vegetables and basmati rice*
- Gebratenes 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*

# Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

- Tofu-Gemüsepfanne an grünem Thaicurry serviert mit Basmatireis** CHF 34.50  
Casserole de tofu au curry thaï vert avec des légumes et du riz basmati  
*Green Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice*
- Pfifferling Risotto mit Röstzwiebeln garniert** CHF 32.00  
Risotto aux chanterelles garni avec des oignons rôtis  
*Chanterelle risotto garnished with fried onions*
- Vegetarischer Wildsaison Teller an Brombeersauce** CHF 32.50  
Assiette de chasse végétarienne avec sauce aux airelles rouges  
*Vegetarian venison plate with blackberry sauce*
- „Guggershörnli“ rückwärts gekocht an einer cremigen Tomatensauce** CHF 22.00  
“Guggershörnli” cuisiné à reculons à une sauce crémeuse à la tomate  
*“Guggershörnli” cooked backwards with a creamy tomato sauce*

# 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.*

# Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

**Rindshohrückenfilet (CH)** CHF 40.00 (150g) / CHF 45.00 (250g)  
Filet couverte de bœuf  
*Prime ribs of beef*

**Lammrückenentrecôte (NZ/AU)** CHF 39.00 (150g) / CHF 44.00 (250g)  
Entrecôte de selle d'agneau  
*Lamb saddle steak*

**Schweinsnierstück (CH)** CHF 34.50 (150g) / CHF 38.50 (250g)  
Filet mignon de porc  
*Tenderloin of pork*

**„Black Tiger“ (VNM)**  
**Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade** CHF 37.00 (120g) / CHF 40.00 (180g)  
Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi  
*Shrimp skewer with wasabi soya marinade*

**Känguru Filet (AU)** CHF 39.50 (220g)  
Filet de kangourou  
*Fillet of kangaroo*

**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*

## Vermicelles

**Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm** CHF 12.00  
Vermicelles servi avec meringues et crème chantilly  
*Vermicelles with meringues and whipped cream*

**Vermicelles mit Vanilleeis, Meringues und Schlagrahm** CHF 14.50  
Vermicelles servi avec glace à la vanille, meringues et crème chantilly  
*Vermicelles with vanilla ice cream, meringues and whipped cream*

# Pizza

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

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

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