



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 seed mix
- Gemischter Salat**    **CHF 11.50**
Salade mêlée
Mixed salad
- Nüsslisalat klassisch mit Speck, Croûtons, Ei**  **CHF 20.50***
Salade de rampon classique avec lard, croûtons, oeuf
Classic lamb's lettuce with bacon, croutons, egg
- Lachstartar auf Toast, Blattsalat**  **CHF 24.50***
Tartare de saumon sur toast, garniture de salade
Salmon tartare on toast, salad
* 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!
- Carpaccio vom Rind (CH), Walnussöl, Rucola, Grana Padano**   **CHF 24.50***
Carpaccio de bœuf (CH), huile de noix, roquette, grana padano
Carpaccio of beef (CH), walnut oil, rocket, Grana Padano
* 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!

Suppen – Soupes – Soups

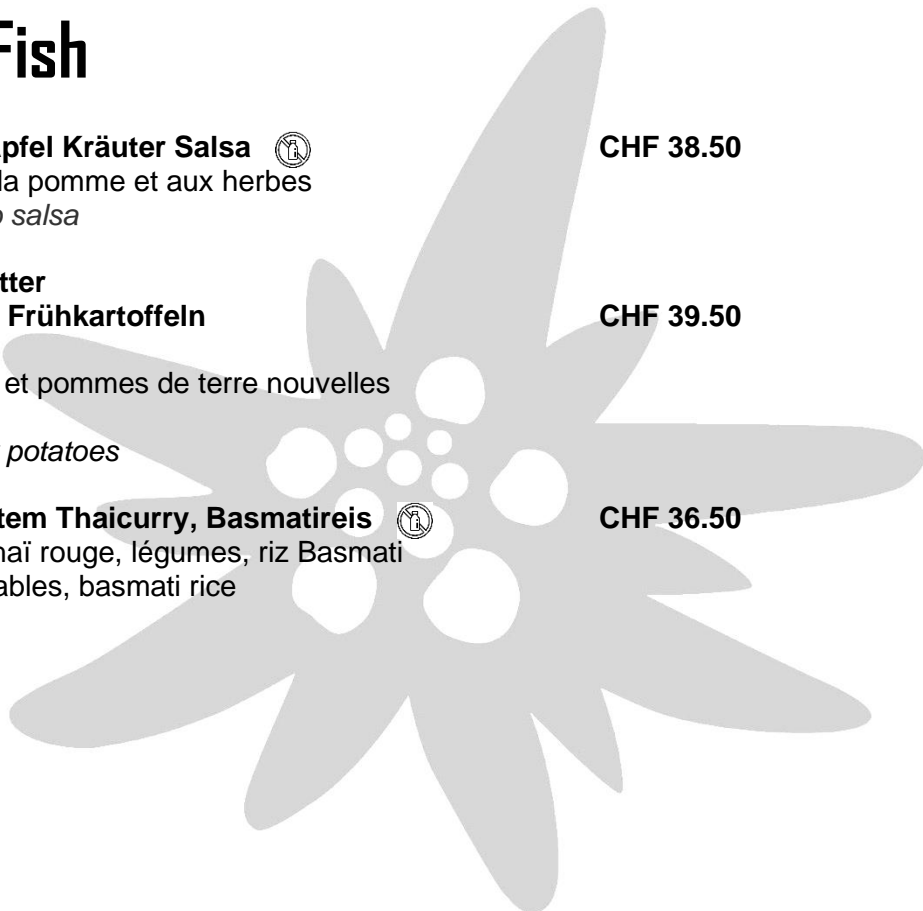
- Tomatencrèmesuppe, Sauerrahm, Pesto**   **CHF 9.50**
Soupe à la crème de tomates, crème aigre, pesto
Tomato cream soup, sour cream, pesto
- Safran Gelberbsen-Suppe, geröstete Kürbiskerne, Sauerrahm**   **CHF 9.50**
Soupe de pois jaunes au safran, grains de courge grillés, crème aigre
Saffron yellow pea soup, roasted pumpkin seeds, sour cream
- Gulaschsuppe (CH)**  **CHF 9.50**
Soupe de goulash (CH)
Goulash soup (CH)

Fleisch – Viande – Meat

- Rindsentrecôte (CH) Hostellerie Sauce oder Kräuterbutter**  **CHF 49.00**
Entrecôte de bœuf (CH) à la sauce Hostellerie ou beurre aux herbes
Beef striploin (CH) with Hostellerie sauce or herb butter
- Kalbsschnitzel (CH - Seetal) Pilz-Rahmsauce**  **CHF 45.00**
Escalope de veau (CH) à la sauce aux champignons
Veal escalope (CH) with a mushroom cream sauce
- Entenbrust (F) Orangen-Cranberries-Sauce**  **CHF 39.00**
Magret de canard (F) sauce à l'orange et cranberries
Duck breast (F) orange-cranberry sauce
- Lammhaxe (GB) Rosmarin Jus**   **CHF 39.50**
Jarret d'agneau (CH) Jus au romarin
Lamb shank (CH) in rosemary wine jus
- Rindsfilet, «Angus Swiss Beef» 180 Gramm (CH) Marknochen, Rotweinjus** **CHF 56.00**
Filet de bœuf « Angus Swiss Beef » (CH) os à moelle, jus au vin rouge  
Beef filet "Angus Swiss Beef" (CH) marrow bone, red wine jus
- Poulet-Gemüsepfanne (CH) rotes Thaicurry, Basmatireis**   **CHF 34.50**
Casserole de poulet légumes (CH) au curry thaï rouge, riz basmati
Red Thai curry chicken pan (CH) vegetables, basmati rice




Fisch – Poisson – Fish

- Gebratene Forellenfilets (CH) mit Apfel Kräuter Salsa**  **CHF 38.50**
Filet de truite rôti (CH) avec salsa à la pomme et aux herbes
Fried trout fillets (CH) with apple herb salsa
- Gebratener Lachs, Kapern Dill Butter mit Pastinaken Mandel Püree und Frühkartoffeln** **CHF 39.50**
Saumon frit, câpres beurre d'aneth avec purée de panais aux amandes et pommes de terre nouvelles
Roasted salmon, capers dill butter with parsnip almond puree and early potatoes
- Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotem Thaicurry, Basmatireis**  **CHF 36.50**
Casserole de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes, riz Basmati
Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables, basmati rice



Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Gemüsepfanne mit Tofu oder Planted Chicken, rotes Thaicurry, Basmatireis CHF 34.50

Casserole de tofu et légumes au curry thaï rouge, riz basmati   
Red Thai curry tofu pan. vegetables and basmati rice

Gemüseravioli, Tomaten Pesto, Spinat, Cherrytomaten, Büffelmozzarella CHF 26.00

Raviolis aux légumes, pesto de tomates, épinards, tomates cerises, mozzarella de bufflonne
Vegetable ravioli, tomato pesto, spinach, cherry tomatoes, buffalo mozzarella

Spätzli-Pfanne, Wirsing, Eierschwämme, Rahm, Schwarzsee-Alpkäse, geröstete Zwiebeln

CHF 27.00

Poêlée de spätzli, chou frisé, chanterelles, crème fromage d'alpage du lac noir, oignons grillés
Spaetzli pan, savoy cabbage, egg mushrooms, cream Schwarzsee alpine cheese, roasted onions

Auberginen Cordon Bleu, Greyerzer, Rucola, Frischkäse, Pesto

CHF 26.50

Cordon bleu d'aubergines, gruère, roquette, fromage frais, pesto
Aubergine Cordon Bleu, Gruyère, rocket, cream cheese, pesto

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 nouvelles, riz, pâtes, frites, risotto ou gratin de pommes de terre

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

Early potatoes, rice, pasta, French fries, risotto or potato gratin



Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückenfilet (CH)
Filet couverte de bœuf
Prime rib of beef

CHF 44.00 (150g) / CHF 49.50 (250g)

Rindsfilet «Angus Swiss Beef» (CH)
Filet de boeuf «Angus Swiss Beef» (CH)
Beef fillet «Angus Swiss Beef» (CH)

CHF 52.00 (150g) / CHF 62.00 (250g)

Lammrückenentrecôte (NZ/AU)
Entrecôte de selle d'agneau
Lamb saddle steak

CHF 42.00 (150g) / CHF 48.00 (250g)

Schweinsnierstück (CH)
Filet mignon de porc
Pork tenderloin

CHF 39.50 (150g) / CHF 42.50 (250g)

„Black Tiger“ (VNM/Zucht)
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade
Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi
Shrimp skewer with wasabi soy marinade

CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)

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 oder Kartoffelgratin

Accompagnement:

Pommes de terre primeurs, riz, pâtes, frites, risotto ou gratin de pommes de terre

Side dish:

Early potatoes, rice, pasta, French fries, risotto or potato gratin



Pizza

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

	Klein / Gross		Klein / Gross
Flammenkuchen Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 19.50	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
Hostellerie Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl Tomates cerise, roquette, jambon, Grana Padano, huile d'olives <i>Cherry tomatoes, rocket, ham,</i> <i>Grana Padano, olive oil</i>	CHF 21.50 / CHF 24.00	Capricciosa Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	CHF 20.00 / CHF 22.00
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</i> <i>mozzarella, rocket, Grana Padano, olive oil</i>	CHF 22.50 / CHF 24.50	Diavola Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Lago Nero Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage de montagne, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</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
Margherita Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, <i>mozzarella</i> <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	CHF 17.50 / CHF 19.50	Carbonara Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Prosciutto Schinken jambon <i>Ham</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50	Gamberetti Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimp, garlic</i>	CHF 21.00 / CHF 23.00
Funghi Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail White mushrooms, boletus, garlic	CHF 20.50 / CHF 23.00	Tonno e Cipolla Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tuna, onions, capers</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
Salami	CHF 20.50 / CHF 23.00	Hawaii Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	CHF 19.00 / CHF 21.00
Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50	Salmone geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	CHF 21.50 / CHF 24.00
Calzone Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50	Quattro Formaggi Vier verschiedene Käsesorten Quatre différentes sortes de fromage <i>Four different cheeses</i>	CHF 20.50 / CHF 22.00
		Vegetaria Saisonales Gemüse 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)