



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 avec des pignons de pain grillé
Variation of salad greens with grilled pine nuts

Gemischter Salat nach Art des Hauses CHF 9.50
Salade mêlée
Mixed salad

Rindstatar (CH) serviert mit Toast und einer Salatgarnitur CHF 29.50*
Tartare de bœuf sur toast servi avec une garniture de salade
Beef tartare on toast served with salad
* zu bestellen als Vorspeise für CHF 24.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)
* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 24.50!
* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 24.50!

Krevetten Cocktail (VNM/Zucht) serviert mit Toast und einer Salatgarnitur CHF 24.50*
Cocktail de crevettes servi avec toast et une garniture de salade
Shrimp cocktail 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!

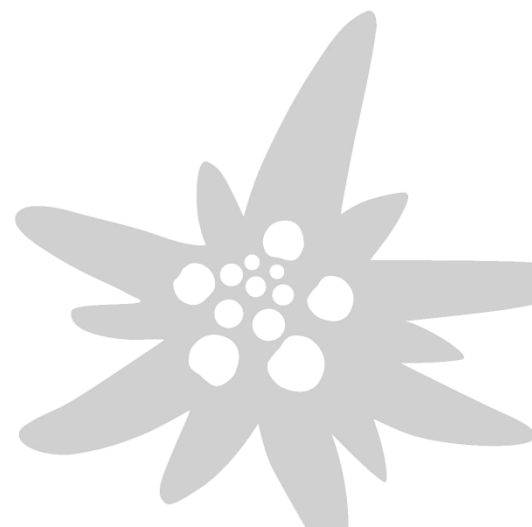
Kalter Antipasti Ragout mit einer Salatgarnitur CHF 24.50*
Ragoût d'antipasti froid avec une garniture de salade
Cold antipasti ragout served with salad
* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)
* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander 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

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

Kürbiscrèmesuppe CHF 9.50
Crème de potiron
Pumpkin cream soup

Gulaschsuppe CHF 9.50
Soupe goulache
Goulash soup

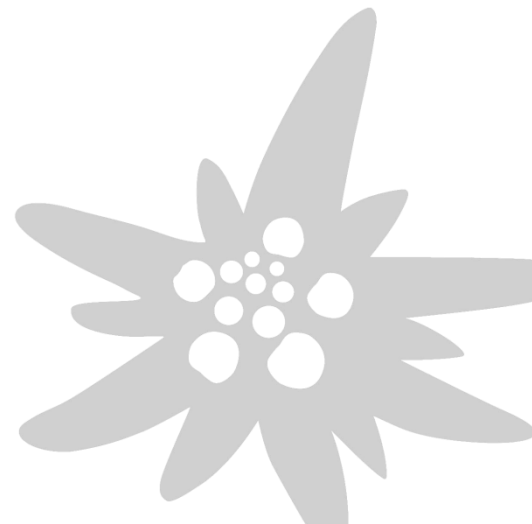


Fleisch – Viande – Meat

Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce Escalope de veau à la sauce crème aux champignons <i>Veal escalope with a cream mushroom sauce</i>	CHF 39.50
Rindsentrecôte (Angus / CA) an Hostellerie Sauce Entrecôte de bœuf à la sauce Hostellerie <i>Beef striploin with Hostellerie sauce</i>	CHF 42.50
Lammkarree (GBR) auf grillierten Auberginen serviert mit Tomatensauce Carré d'agneau servi avec des aubergines grillées et sauce tomate <i>Rack of lamb served with grilles eggplant and tomato sauce</i>	CHF 48.50
Schweinefilet-Saltimbocca-Spiess (CH) mit Buffalo Mozzarella überbacken und mit Portweinsauce serviert Brochette de saltimbocca de porc gratiné avec mozzarella de buffle servi avec sauce au porto <i>Pork saltimbocca skewers scalloped with buffalo mozzarella served with a port wine sauce</i>	CHF 38.50
Poulet-Gemüsepfanne (CH) an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis Casserole de poulet et légumes au curry thaï rouge avec riz Basmati <i>Red Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice</i>	CHF 34.50

Fisch – Poisson – Fish

Krevetten-Gemüsepfanne (VNM/Zucht) an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis Casserole de crevettes et légumes au curry thaï rouge avec riz Basmati <i>Red Thai curry shrimp pan with vegetables and basmati rice</i>	CHF 36.50
Zanderfilet (EST/Wildfang) an Dillsauce serviert mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Filet de sandre avec sauce à l'aneth servi avec épinards à la crème et pommes de terre à l'anglaise <i>Pikeperch filet with dill sauce served with spinach cream and boiled potatoes</i>	CHF 38.50
Fischgratin (Jakobsmuscheln, Seeteufel, Garnelen und Lachs) an Safransauce, überbacken Gratin de poisson (Coquilles Saint-Jacques, baudroie, crevettes et saumon) à la sauce au safran, gratiné <i>Fish gratin (scallops, monkfish, shrimps and salmon) with saffron sauce, gratinated</i>	CHF 39.50



Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Tofu-Gemüsepfanne an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis Casserole de tofu et légumes au curry thaï rouge avec riz basmati <i>Red Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice</i>	CHF 34.50
Serviettenknödel serviert mit einem Pfifferling-Ragout und Röstzwiebeln Quenelles en serviette servi avec un ragoût des chanterelles et oignons rôtis <i>Napkin Dumplings served with chanterelle ragout and fried onions</i>	CHF 28.50
Waldpilz-Risotto serviert mit frittiertem Rucola und Parmesan Risotto aux champignons sauvages servi avec roquette frite et parmesan <i>Wild mushroom risotto served with fried rocket and Parmesan</i>	CHF 29.50
„Guggershörnli“ rückwärts gekocht an einer cremigen Tomatensauce “Guggershörnli” cuisiné à reculons à une sauce crémeuse à la tomate <i>“Guggershörnli” cooked backwards with a creamy tomato sauce</i>	CHF 19.50

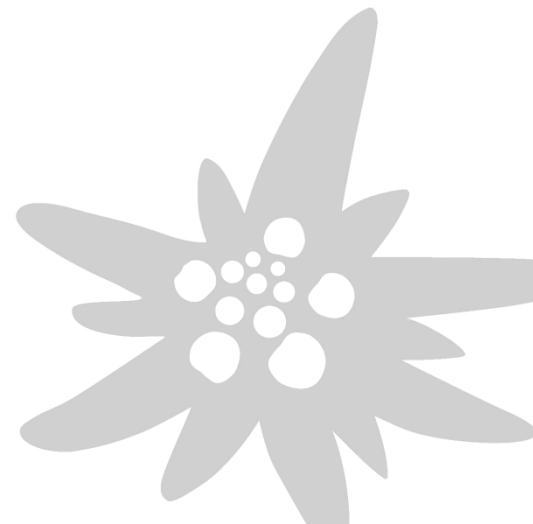
Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

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 ou 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)

Filet couverte de bœuf

Prime rib of beef

CHF 38.00 (150g) / CHF 43.00 (250g)

Lammrückenentrecôte (NZ/AU)

Entrecôte de selle d'agneau

Lamb saddle steak

CHF 37.00 (150g) / CHF 42.00 (250g)

Schweinsnierstück (CH)

Filet mignon de porc

Pork tenderloin

CHF 32.50 (150g) / CHF 36.00 (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 35.00 (120g) / CHF 39.00 (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
Flammenkuchen	CHF 17.50 / CHF 19.50
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	
Hostellerie	CHF 19.50 / CHF 22.00
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>	
Al Forno	CHF 22.50 / CHF 24.50
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>	
Lago Nero	CHF 19.50 / CHF 21.50
Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage de montagne, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	
Margherita	CHF 15.50 / CHF 17.50
Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
Prosciutto	CHF 19.50 / CHF 21.50
Emmentaler Käse, Schinken Fromage d'Emmental, jambon <i>Emmental cheese, bacon</i>	
Funghi	CHF 18.50 / CHF 21.00
Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	
Salami	CHF 19.50 / CHF 22.00
Quattro Stagioni	CHF 19.50 / CHF 21.50
Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	
Calzone	CHF 18.50 / CHF 21.00
Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	

	Klein / Gross
Napoli	CHF 18.50 / CHF 20.50
Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	
Capricciosa	CHF 19.00 / CHF 21.00
Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	
Diavola	CHF 19.50 / CHF 21.50
Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	
Caprese	CHF 17.50 / CHF 19.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	
Carbonara	CHF 19.50 / CHF 21.50
Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	
Gamberetti	CHF 20.00 / CHF 22.00
Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimp, garlic</i>	
Tonno e Cipolla	CHF 17.50 / CHF 19.50
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tuna, onions, capers</i>	
Hawaii	CHF 18.00 / CHF 20.00
Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	
Salmone	CHF 19.50 / CHF 22.00
geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	
Quattro Formaggi	CHF 18.50 / CHF 20.00
Vier verschiedene Käsesorten Quatre différentes sortes de fromage <i>Four different cheeses</i>	
Vegetaria	CHF 18.00 / CHF 20.00
Saisonales Gemüse Légumes de saison <i>Seasonal 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)

