



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Herzlich Willkommen !

Bienvenue !

Welcome !





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 Variation de salade aux pignons de pain grillé <i>Variation of leaf salads with grilled pine nuts</i>	CHF 9.00
Gemischter Salat nach Art des Hauses Salade mêlée fait maison <i>Mixed salad house-style</i>	CHF 9.50
Griechischer Salat im Blätterteigkissen serviert Salade grecque servi dans une pâte feuilletée <i>Greek salad served in puff pastry</i> * 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!	CHF 22.50*
Forellen-Apfeltatar (CH) serviert mit Toast und einem grünen Salat Tartare de truite et pomme servi avec toast et une salade verte <i>Trout and apple tartare served with toast and a green salad</i> * 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!	CHF 24.50*
Carpaccio vom Rindsentrecôte (IRL) garniert mit Walnussöl, Rucola und Grana Padano serviert mit einem grünen Salat Carpaccio d'entrecôte de bœuf à l'huile de noix, roquette et Grana Padano servi avec und salade vert <i>Carpaccio from beef entrecote with walnut oil, rocket and Grana Padano served with a green salad</i> * 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!	CHF 24.50*
Caeser Salat mit Poulet Streifen (CH) im Sesammantel Salade César avec des tranches de poulet en manteau des graines de sésame <i>Caesar salad with chicken strips in a sesame clod</i> * 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!	CHF 24.50*
Thunfisch-Carpaccio garniert mit Rucola und Parmesan serviert mit einem grünen Salat Carpaccio de thon, garni avec roquette et Grana Padano servi avec une salade verte <i>Tuna carpaccio garnished with rocket and Grana Padano served with a green salad</i> * 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!	CHF 24.50*

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

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Flusskrebse CHF 9.50
Crème de carottes et gingembre servi avec des écrevisses
Carrot and ginger cream soup served with crayfish

Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte an Hostellerie Sauce (Heritage CAN) CHF 45.00
Entrecôte de bœuf à la sauce Hostellerie
Beef entrecote with Hostellerie sauce

Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce CHF 42.00
Escalope de veau à la sauce crème aux champignons
Veal escalope with a cream sauce with mushrooms

**Pouletbrust mediterran gefüllt (CH), an einer Frischkäsesauce
serviert mit Tomatenrisotto und Zucchini** CHF 39.00
Poitrine de poulet farcie méditerranéenne, avec une sauce au fromage frais
servi avec un risotto à la tomate et courgettes
*Chicken breast with mediterranean filling, with a fresh cheese sauce
served with tomato risotto zucchini*

Poulet-Gemüsepfanne (CH) an gelbem Thaicurry serviert mit Basmatireis CHF 34.50
Casserole de poulet au curry thaï jaune avec des légumes et du riz Basmati
Yellow Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice

Fisch – Poisson – Fish

**Gebratenes Forellenfilet (CH) an zerlassener Butter garniert mit Kapern
und Cherrytomaten** CHF 38.50
Filet de truite au beurre fondu garni de câpres et des tomates cerises
Trout fillet with melted butter served with capers and cherry tomatoes

Lachsforellenfilet (CH) an Dillsauce CHF 39.50
Filet de truite saumonée servi avec sauce à l'aneth
Salmon trout with dill sauce

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

Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Tofu-Gemüsepfanne (CH) an gelbem Thaicurry serviert mit Basmatireis Casserole de tofu au curry thaï jaune avec des légumes et du riz basmati <i>Yellow Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice</i>	CHF 34.50
Tomaten Risotto mit gebratenen Zucchini und Frischkäse Sauce serviert Risotto aux tomates servi avec des courgettes grillées et sauce au fromage frais <i>Tomato risotto served with grilled zucchini and cream cheese sauce</i>	CHF 28.50
Hausgemachte Ravioli mit Gemüse und Parmesan Füllung an Salbei-Tartufo-Sauce Raviolis de légumes et parmesan fait maison avec sauce à la sauge et tartufo <i>Homemade vegetables and parmesan ravioli with sage and tartufo sauce</i>	CHF 32.50
„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 22.00

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.*

Fitnesssteller – Assiette fitness – Fitness plate

Serviert mit verschiedenen Salaten, Früchten und hausgemachter Kräuterbutter
Servi avec diverses salades, fruites et beurre aux herbes fait maison
Served with different salads, fruits and homemade herb butter

Pouletbrust (CH) / poitrine de poulet / chicken breast	CHF 29.50
Rindsentrecôte (CA) / bœuf / beef	CHF 36.50
Schweinsschnitzel (CH) / escalope de porc / pork	CHF 36.50
Kalbsschnitzel (CH) / escalope de veau / veal	CHF 36.50
Krevetten (VNM) / crevettes / shrimps	CHF 34.50

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückenfilet (CH) Filet couverte de bœuf <i>Prime ribs of beef</i>	CHF 40.00 (150g) / CHF 45.00 (250g)
Lammrückenentrecôte (NZ/AU) Entrecôte de selle d'agneau <i>Lamb saddle steak</i>	CHF 39.00 (150g) / CHF 44.00 (250g)
Schweinsnierstück (CH) Filet mignon de porc <i>Tenderloin of pork</i>	CHF 34.50 (150g) / CHF 38.50 (250g)
„Black Tiger“ (VNM) Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi <i>Shrimp skewer with wasabi soya marinade</i>	CHF 37.00 (120g) / CHF 40.00 (180g)
Känguru Filet (AU) Filet de kangourou <i>Fillet of kangaroo</i>	CHF 39.50 (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 19.50 / CHF 21.50
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	
Hostellerie	CHF 21.50 / CHF 24.00
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 17.50 / CHF 19.50
Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
Prosciutto Schinken	CHF 19.50 / CHF 21.50
Jambon <i>Ham</i>	
Funghi	CHF 20.50 / CHF 23.00
Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail Champignons, boletus, garlic	
Salami	CHF 20.50 / CHF 23.00
Quattro Stagioni	CHF 19.50 / CHF 21.50
Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	
Calzone	CHF 19.50 / CHF 21.50
Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	

	Klein / Gross
Napoli	CHF 20.50 / CHF 22.50
Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	
Capricciosa	CHF 20.00 / CHF 22.00
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 19.50 / CHF 21.50
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 21.00 / CHF 23.00
Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimps, garlic</i>	
Tonno e Cipolla	CHF 19.50 / CHF 21.50
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tunny, onions, capers</i>	
Hawaii	CHF 19.00 / CHF 21.00
Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	
Salmone	CHF 21.50 / CHF 24.00
geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	
Quattro Formaggi	CHF 20.50 / CHF 22.00
Vier verschiedene Käsesorten Quatre différentes sortes de fromage <i>Four different cheeses</i>	
Vegetaria	CHF 19.00 / CHF 21.00
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)