



# 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  
*Mixed salad*

**Lachstatar (CH) serviert mit Toast und einem grünen Salat** CHF 24.50\*  
Tartare de saumon servi avec toast et une salade verte  
*Salmon tartare served with toast and 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!

**Vitello Tonnato serviert mit einem grünen Salat** CHF 23.50\*  
Vitello Tonnato servi avec une salade verte  
*Vitello Tonnato served with a green salad*  
\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 18.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)  
\* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 18.50!  
\* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 18.50!

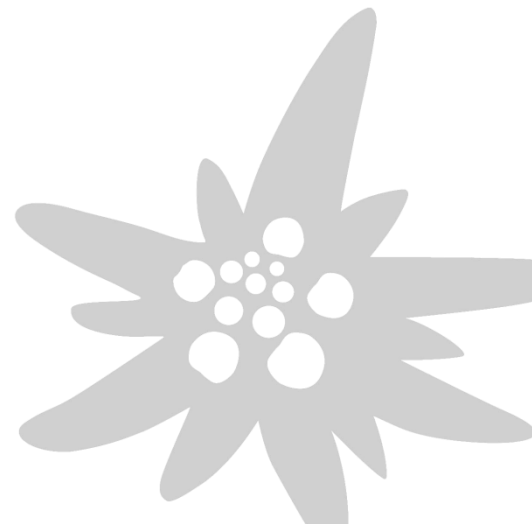
**Antipasti Salat serviert mit gratiniertem Ziegenkäse auf Toast** CHF 22.50\*  
Salade d'antipasti servi avec fromage de chèvre gratiné sur toast  
*Antipasti salad served with gratinated goat cheese on toast*  
\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 17.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)  
\* 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

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

**Kürbiscrèmesuppe serviert mit karamellisierten Kürbiskernen** CHF 9.50  
Crème de potiron servi avec des grains de courge caramélisées  
*Pumpkin cream soup served with caramelized pumpkin seeds*

**Zwiebelsuppe serviert mit einem Parmesanchips** CHF 9.50  
Soupe à l'oignon servi avec une chips de parmesan  
*Onion soup served with a parmesan chip*

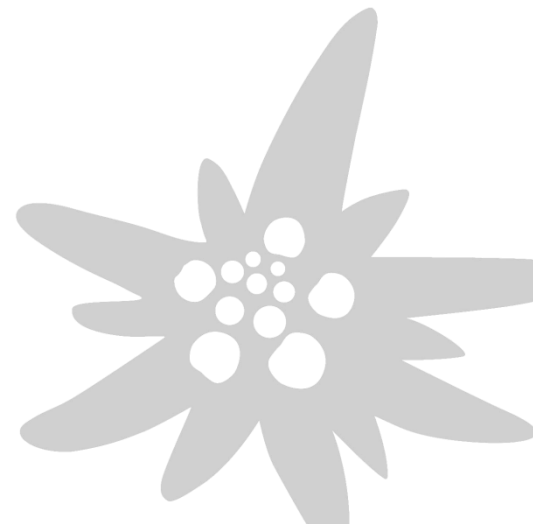


# Fleisch – Viande – Meat

<b>Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce</b> Escalope de veau à la sauce crème aux champignons <i>Veal escalope with a cream mushroom sauce</i>	<b>CHF 39.50</b>
<b>Rindsentrecôte (Angus / CA) an Hostellerie Sauce</b> Entrecôte de bœuf à la sauce Hostellerie <i>Beef striploin with Hostellerie sauce</i>	<b>CHF 42.50</b>
<b>Kalbsentrecôte (CH) mit einer Walnusskruste serviert an einer süssen Lebkuchensauce</b> Entrecôte de veau avec une croûte de noix servi avec une sauce au pain d'épices <i>Veal entrecôte with a walnut crust served with a sweet gingerbread sauce</i>	<b>CHF 44.00</b>
<b>Rosa gebratene Entenbrust (FR) serviert an einer Honigsauce</b> Magret de canard rôti servi avec une sauce au miel <i>Roasted duck breast served with a honey sauce</i>	<b>CHF 39.00</b>
<b>Wildschweinfilet (AT) im Blätterteigkissen an einer Pfifferlingsauce</b> Filet de sanglier dans la pâte feuilletée à la sauce aux chanterelles <i>Filet of wild boar in puff pastry and chanterelle sauce</i>	<b>CHF 38.50</b>
<b>Poulet-Gemüsepfanne (CH) an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis</b> Casserole de poulet et légumes au curry thaï rouge avec riz Basmati <i>Red Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice</i>	<b>CHF 34.50</b>

# Fisch – Poisson – Fish

<b>Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis</b> Casserole de crevettes au curry thaï rouge avec des légumes et du riz Basmati <i>Red Thai curry shrimps pan with vegetables and basmati rice</i>	<b>CHF 36.50</b>
<b>Seeteufel Medaillons (GBR) an einer Champagner-Krustentier-Sauce serviert auf Tomatenrisotto und Gemüse</b> Médallions de lotte avec sauce champagne et crustacé servi avec risotto à la tomate et légumes <i>Monkfish medallions on a champagne crustacean sauce served on tomato risotto and vegetables</i>	<b>CHF 39.50</b>
<b>Lachsfilet (NOR) serviert mit Ofengemüse, Frühkartoffeln und einem Zwiebel-Quark-Dipp</b> Filet de saumon servi avec légumes cuits au four, pommes de terre nouvelles et une sauce à l'oignon et séré <i>Salmon fillet served with baked vegetables, new potatoes and an onion-quark dip</i>	<b>CHF 38.50</b>



# Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

<b>Tofu-Gemüsepfanne an rotem Thaicurry serviert mit Basmatireis</b> Casserole de tofu et légumes au curry thaï rouge avec riz basmati <i>Red Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice</i>	<b>CHF 34.50</b>
<b>Ofengemüse serviert mit Frühkartoffeln und einem Zwiebel-Quark-Dipp</b> Légumes au four servi avec pommes de terre nouvelles et une sauce à l'oignon et séré <i>Oven vegetables served with new potatoes and an onion-quark dip</i>	<b>CHF 32.50</b>
<b>Kohlrabi Carpaccio serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouille</b> Carpaccio de chou-rave servi avec gratin dauphinois et ratatouille <i>Kohlrabi carpaccio served with potato gratin and ratatouille</i>	<b>CHF 31.00</b>
<b>„Guggershörnli“ rückwärts gekocht an einer cremigen Tomatensauce</b> „Guggershörnli“ cuisiné à reculons à une sauce crémeuse à la tomate <i>„Guggershörnli“ cooked backwards with a creamy tomato sauce</i>	<b>CHF 22.50</b>

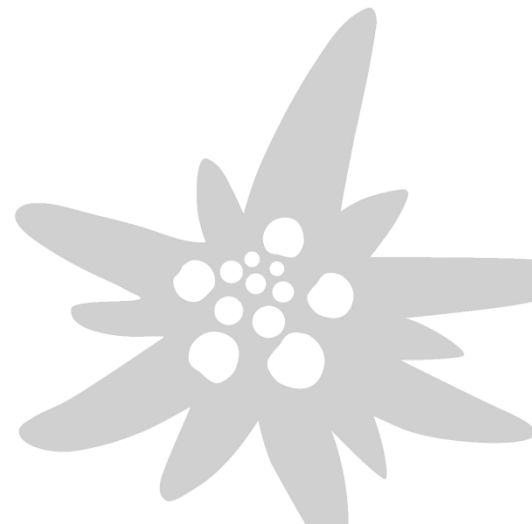
## Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

**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.*

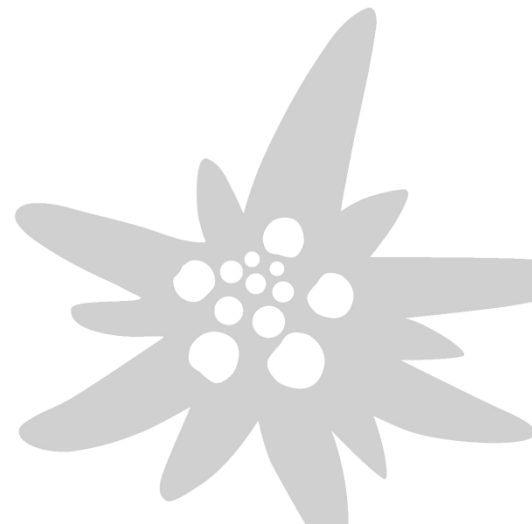


# Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

<b>Rindshohrückenfilet</b> (CH) Filet couverte de bœuf <i>Prime rib of beef</i>	<b>CHF 40.00 (150g) / CHF 45.00 (250g)</b>
<b>Lammrückenentrecôte</b> (NZ/AU) Entrecôte de selle d'agneau <i>Lamb saddle steak</i>	<b>CHF 39.00 (150g) / CHF 44.00 (250g)</b>
<b>Schweinsnierstück</b> (CH) Filet mignon de porc <i>Pork tenderloin</i>	<b>CHF 34.50 (150g) / CHF 38.00 (250g)</b>
<b>„Black Tiger“</b> (VNM/Zucht) <b>Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade</b> Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi <i>Shrimp skewer with wasabi soy marinade</i>	<b>CHF 37.00 (120g) / CHF 40.00 (180g)</b>
<b>Känguru Filet</b> (AU) Filet de kangourou <i>Fillet of kangaroo</i>	<b>CHF 38.50 (220g)</b>

**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
<b>Flammenkuchen</b> Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 17.50 / CHF 19.50
<b>Hostellerie</b> 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 19.50 / CHF 22.00
<b>Al Forno</b> 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
<b>Lago Nero</b> Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage de montagne, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	CHF 15.50 / CHF 17.50
<b>Prosciutto Schinken</b> jambon <i>Ham</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Funghi</b> Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	CHF 18.50 / CHF 21.00
<b>Salami</b>	CHF 19.50 / CHF 22.00
<b>Quattro Stagioni</b> Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 19.50 / CHF 21.50
<b>Calzone</b> Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 18.50 / CHF 21.00

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

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)

