



Die kulinarische Handschrift unseres Restaurants wird geprägt von einer traditionellen französischen Küche mit asiatischen Einflüssen.

Unsere internationale Küchenmannschaft unter der Leitung von Küchenchef Laurent Muckensturm (Frankreich) sorgt für einen innovativen Stil mit einer harmonischen Präsentation. Er kombiniert internationale Spitzenprodukte äusserst raffiniert und mit viel Leidenschaft zu genüsslichen Kunstwerken.

Wir wünschen Ihnen edlen Genuss für alle Sinne

Ihr Hostellerie am Schwarzsee Team

L'écriture culinaire de notre restaurant est marquée par une cuisine française aux influences asiatiques.

Notre brigade de cuisine internationale sous la direction du chef de cuisine Laurent Muckensturm (France) veille à un style innovateur avec une présentation harmonieuse. Il combine des produits internationaux de première qualité avec beaucoup de passion.

Nous vous souhaitons bon appétit

Votre team de l'Hostellerie am Schwarzsee

The culinary handwriting of our restaurant shaped of a traditional French kitchen with Asian influences.

Our international kitchen crew under the direction of Laurent Muckensturm (France) provides an innovative style with a harmonious presentation. He combines international leading products refined and with a lot of passion.

Your Hostellerie am Schwarzsee Team

Kalte Vorspeisen

Entrées froides

Cold Starters

Variation von Blattsalaten mit gegrillten Pinienkernen Variation de salade aux pinions de pin grillés <i>Variation of salad with grilled pine nuts</i>	CHF 7.50 / 9.00
Gemischter Salat nach Art des Hauses Salade composée, aux crudités <i>Raw vegetable mixed salad</i>	CHF 9.50 / 15.50
Rohschinkenteller „Grand Cru“ mit Spänen von Sbrinz (12 Monat gereift, in der Schweiz produziert) Assiette de jambon „Grand Cru“ aux copeaux de Sbrinz (12 mois d'affinage, production suisse) <i>Plate of raw ham with shavings of Sbrinz (12 months refined, produced in Switzerland)</i>	CHF 17.50
Marinierter schottischer Lachs „Label Rouge“ an Hummer-Limettenvinaigrette Saumon mariné d'Écosse „Label Rouge“ vinaigrette homard-citron vert <i>Graved Salmon „Red Label“ (Scotland) with lobster-lime vinaigrette</i>	CHF 19.50
Tartar vom Bio Rind (130 g) Tartare de boeuf bio (130 g) <i>Bio Beefsteak tartare (130 g)</i>	CHF 21.00

Warme Vorspeisen und Suppen

Entrées chaudes

Hot Starters

Riesen-Tigerkrevetten an chinesisches „Black Bean“ Sauce mit Jasminreis Crevettes géantes tigrées, sauce chinoise aux haricots noirs riz jasmin <i>Giant tiger prawns with chinese „Black Bean“ sauce jasmine rice</i>	CHF 15.00
Jerusalem Artichockencremesuppe mit gegrillter Jakobsmuschel Crème de topinambour et sa noix de St-Jacques grillée <i>Jerusalem Artichoke cream soup with grilled scallop</i>	CHF 10.50
Karotten-Ingwersuppe mit Wasabi Crème de carotte au gingembre et wasabi <i>Carrot-ginger soup with wasabi</i>	CHF 8.00

Klassiker
Classique
Swiss Classics

Gebratene Eglifilets „Müllerin Art“ Filets de perche meunière <i>Perch filets „meunière“</i>	CHF 27.00 / 32.00
Felchenfilets „Neuchâteloise“ an Weissweinsauce mit Silberzwiebeln und Kapern Filets de palée „Neuchâteloise“ (féra) Sauce vin blanc aux oignons grelot et câpres <i>Fera filets „Neuchâtel style“</i> <i>White wine sauce with pearl onions and capers</i>	CHF 26.00 / 31.00
Wiener Schnitzel Escalope viennoise <i>Wiener Schnitzel</i>	CHF 32.00
Schweins Cordon Bleu Cordon bleu de porc <i>Pork cordon bleu</i>	CHF 36.00

Auf heissem Stein serviert / à cuire soi-même sur la pierre / Hot stone cooking

1. Rindshohrückenfilet (CH) 150 oder 250 g Filet de côte couverte <i>beef steak</i>	CHF 42.00 CHF 36.00
2. Farmersteak (Schweinsnierstück CH) 150 oder 250 g Steak de porc <i>porc steak</i>	CHF 33.00 CHF 28.00
3. Lammrückenfilet (Australien) 150 oder 250 g Filet d'agneau <i>Lamb sirloin</i>	CHF 37.00 CHF 28.00
4. Tigerkrevettenspiess in Soja und Wasabi mariniert 120 oder 180 g Crevettes géantes tigrées, sauce soja-wasabi <i>Giant tiger prawns on skewer</i>	CHF 39.00 CHF 33.00

auf Anfrage mit Nudeln oder Reis ohne Aufpreis
Sur demande avec nouilles ou riz
Served on Request with Noodles or Rice at no extra charge

Fischgerichte

Poissons

Seafood

**St. Petersfischfilet überbacken mit Hollandaisesauce
mit Früchtegarnitur und Jasminreis** CHF 38.00

Filet de St-Pierre gratiné de sauce hollandaise
garnie de fruits et riz jasmin

*Fillet of John Dory fish coated with hollandaise sauce
fruit medley and jasmine rice*

Symphonie der drei Ozeane CHF 42.00

**Atlantischer Heilbutt, Indischer Papageienfisch, Pazifischer Redsnapper
Topinambour-Purée verfeinert mit weissem Trüffelöl**

Symphonie des trois océans

Flétan d'Atlantique, Poisson Perroquet Indien, Red Snapper Pacifique
Purée de topinambour à l'essence de truffe blanche

Symphony of the three Oceans

Atlantic Halibut, Indian Parrotfish, Pacific Red Snapper

Pureed Jerusalem Artichokes refined with white Truffle Oil

Fleischgerichte

Vianes

Meat

**Schweinsfiletmignon an Teriyaki-Shiitake Sauce
Gelbe, chinesische Nudeln** CHF 39.00

Filet mignon de porc, sauce teriyaki aux shiitaké
Nouilles jaunes chinoise

*Tenderloin of Pork with teriyaki-shiitake sauce
Yellow Chinese Noodles*

**Lammfilet „Ambassador“ in Minzkruste
mit glasierten Kartoffeln** CHF 42.00

Filet d'agneau en croûte de menthe
Pommes fondantes

*Tenderloin of Lamb in Mint-coat
Glazed Potatoes*

**Gegrilltes Kalbsteak an Madeira-Mochel Jus
mit Arborio Risotto** CHF 45.00

Steak de veau grillé, jus aux morilles et Madère
Risotto Arborio

*Grilled veal steak with morel-Madeira gravy
Arborio risotto*

Tranchiertes Rindsfilet an Banyuls Jus (Rindsmittelstück Irland) CHF 52.00
mit Kartoffelmousseline

Coeur de filet de boeuf tranché, jus réduction au Banyuls

Mousseline de pomme de terre

Sliced tenderloin of beef with Banyuls reduction sauce (beef center cut Irelande)

Châteaubriand CHF 68.00 / Pers.

Hauptgang ab 2 Personen / ca. 35 Min

À partir de 2 personnes / environ 35 min

2 persons minimum / about 35 minutes

**Gegrilltes Doppel-Rindsfilet an Bearnaise-Sauce
mit Kartoffelgratin und marktfrischer Gemüse garnitur
(Rind Mittelstück Irland)**

Châteaubriand grillé, sauce béarnaise

Gratin dauphinois et légumes du marché

(coeur de filet de boeuf Irelande)

Grilled double Tenderloin Steak served with Béarnaise Sauce

Gratin dauphinois, Medley of fresh Vegetables

(beef center cut Irelande)

Vegetarisch

Végétarien

Vegetarian

Ravioli Trio mit Marktgemüse und Safransauce CHF 28.00

Trio de ravioli, légumes du marché et sauce safran

Ravioli trio with market vegetables and safran sauce

**Marktfrische Gemüsekomposition an Bearnaise überbacken
mit Kartoffelgratin** CHF 31.50

Composition de légumes du marché gratinée de sauce béarnaise

Gratin dauphinois

Market vegetable composition with bearnaise sauce and

Gratin dauphinois

Süsse Verführung
Sweet Seduction
Sweet Temptation

Pistazien-Parfait, Kokosnuss-Sauce und Tapioca-Perlen Parfait à la pistache, jus à la noix de coco et perles du japon <i>Pistachio-Parfait, Coconut Sauce and Tapioca Pearls</i>	CHF 11.50
Pain Perdu mit Erdbeeren und Rhabarber Pain perdu de fraises et rhubarbe <i>Pain perdu with Strawberry and Rhubarb</i>	CHF 12.50
Schokoladenfondant Fondant au chocolat <i>Lava cake</i>	CHF 11.50
Frischer Fruchtsalat an Pfefferminzsaft Salade de fruits frais à l'infusion de menthe <i>Fresh Fruit Salad in Mint Infusion</i>	CHF 8.00
Gebrannte Creme Crème brûlée <i>Burned Cream</i>	CHF 9.00
Dessertvariation für Geniesser Assiette gourmande <i>Chef's Signature Dessert</i>	CHF 14.00