



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Herzlich Willkommen !

Bienvenue !

Welcome !



Vorspeisen

Entrées

Starters

Variation von Blattsalaten mit gegrillten Pinienkernen CHF 9.00

Variation de salade aux pignons de pain grillé

Variation of leaf salads with grilled pine nuts

Gemischter Salat nach Art des Hauses CHF 9.50

Salade mêlée

Homemade mixed salad

**Carpaccio vom Rindsentrecôte an Nussöl und Parmesanspähne
(Fleisch CH / FR / BRA)** CHF 24.50*

Carpaccio d'entrecôte de boeuf à l'huile de noix et copeaux de parmesan

Carpaccio from beef entrecote with walnut oil and Parmesan shavings

** zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!*

** en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !*

Wraps gefüllt mit Ratatouille und mit Mozzarella überbacken, Salatbouquet CHF 22.50*

Wraps farci aux légumes de ratatouille et gratiné a la mozzarella, bouquet de salade

Wraps filled with ratatouille vegetables gratinated with mozzarella, salad bouquet

** zu bestellen als Vorspeise für CHF 17.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!*

** en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 17.50 !*

Thunfisch Carpaccio mit Rucolasalat und kaltgepresstem Nussoel CHF 24.50*

Carpaccio de thon et salade de roquette a l'huile de noix

Tuna carpaccio with rocket salad and cold-pressed nut oil

** zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!*

** en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !*

Schnecken nach Burgunderart 6 Stück CHF 12.00 / 12 Stück CHF 19.50

Escargots façon bourguignonne

Snails burgundy style

Flambierte Garnelen an Pastis mit Mango und Salatbouquet CHF 24.50*

Gambas flambées au pastis avec mangue et un bouquet de salade

Shrimps flameth in pastis with mango and salad bouquet

** zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!*

** en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !*

Suppen

Soupes

Soups

Tomatencremesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen

Crème de tomate et nuage de pesto à la crème

Tomato soup with pesto cream topping

CHF 9.50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Crème de potiron et ses pépins soufflés, caramélisés

Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds

CHF 9.50

Ungarische Rindsgulaschsuppe

Goulache de boeuf à l'Hongroise

Goulash soup hungarian style

CHF 9.50 / CHF 13.00

Hauptspeisen

Plats chauds

Hot dishes

Rindsentrecôte an Hostellerie-Sauce mit Saison Gemüse (Angus Ireland)

Entrecôte de boeuf sauce Hostellerie avec des légumes de saison

Entrecote with Hostellerie sauce and seasonal vegetables

CHF 39.50

Kalbschnitzel an Champignon-Rahmsauce (CH)

Escalope de veau sauce à la crème champignon

Veal cutlet with cream sauce

CHF 38.00

Black Angus Rindsfilet Medaillons an Whiskeysauce mit frittierten Mango (Irland)

Medaillons de filet de boeuf black angus au sauce whiskey et beignet à la mangue

Black angus beef filet medallions with whiskey sauce an fried mango

CHF 59.00

Lammrack in einer Kräuterkruste an provenzalischer Sauce (Australien/NZ)

Carré d'agneau dans un croûte d'herbes au sauce provençale

Rack of lamb in a herb crust with e provence sauce

CHF 39.50

Entenbrust an Ingwerhonigsauce (F)

Magret de canard au sauce gingembre et miel

Duckbreast with ginger and honey sauce

CHF 38.50

Hirschentrecôte an Steinpilzsauce (NZ)

Entrecôte de cerf au sauce aux bolets

Entrecôte of beef with porcini sauce

CHF 39.50

- Schweinsfilet am Spiess**
mit Rucola und Mozzarella garniert, Steinpilzsauce (CH) **CHF 38.50**
Filet mignon de porc en brochette garni de roquette et mozzarella, sauce aux bolets
Filet of porc skewer with rucola and mozzarella garnished, porcini sauce
- Frisch gemachte Teigwaren an Steinpilzsauce** **CHF 32.50**
Pâte fraiche avec sauce bolets
Porcini mushroom pasta
- Kohlrabi Carpaccio mit Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin** **CHF 29.50**
Carpaccio de navet vert, légumes de ratatouille et gratin dauphinois
Kohlrabi carpaccio with ratatouille vegetables and potato gratin
- Steinpilzrisotto** **CHF 28.50**
Risotto aux bolets
Porcini mushroom risotto
- Fischgratin (Jakobsmuscheln, Seeteufel, Garnelen und Lachs)** **CHF 39.50**
an Safransauce, überbacken
Gratin de poisson (noix de saint jacques. médaillons de lotte, gambas et saumon)
sauce safran et gratiné
Fish gratin (scallops, monkfish, shrimps and salmon) with saffron sauce, gratinated
- Frisch gemachte Teigwaren, nordischer Art** **CHF 32.50**
mit frischem und geräuchertem Lachs an einer Rahmsauce
Pâte fraiche, « façon nordique », saumon frais, fumé à la sauce crème
Pasta "Nordic way" with fresh smoked salmon in a cream sauce
- Risotto mit Riesencrevetten an Dill-Rieslingsauce** **CHF 28.50**
Crevettes géantes sur risotto à la sauce âneth-Riesling
Risotto with prawns on a dill, white wine sauce
- Lachsfilet in Alufolie vom Backofen auf Gemüsebett** **CHF 38.50**
Filet de saumon en papillote sur un lit de légumes
Filet of salmon wrapt in foil from the oven on a bed of vegetables
- Garnelen an Kokos-Curry Sauce mit Gemüse Julienne und Basmati Reis** **CHF 38.50**
Gambas au sauce curry, lait de coco avec julienne de légumes et riz basmati
Shrimps with coconut curry sauce, vegetables julienne and basmati rice

Unsere Fleisch und Fischgerichte servieren wir mit frischem Gemüse und Beilagen nach Wahl: Country Potatoes, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin.

*Tous nos viandes sont accompagnée de légumes et au choix de:
country potatoes, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinois.*

*Our main- dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:
Country potatoes, rice, pasta, French fries, risotto, potato gratin*

Hot Stone

Auf heissem Stein serviert / à cuire soit-même sur la pierre:
mit gemischtem Salat als Vorspeise und 4 verschiedenen Saucen
Une salade mêlée vous sera servie en entrée, et ses quatres sauces
With mixed salad as a starter and 4 different sauces

- | | |
|---|------------------|
| 1. Rindshohrückenfilet | CHF 43.00 |
| 150 oder 250g | CHF 38.00 |
| <i>Entrecôte couverte de boeuf / Beef</i> | |
| 2. Lammrückenentrecote | CHF 42.00 |
| 150 oder 250g | CHF 37.00 |
| <i>Entrecôte d'agneau / Lamb</i> | |
| 3. Farmersteak (Schweinsnierstück) | CHF 36.00 |
| 150 oder 250g | CHF 32.50 |
| <i>Steack de porc / Pork</i> | |
| 4. Black Tiger Krevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade | CHF 39.00 |
| 120 oder 180g | CHF 35.00 |
| <i>Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi</i>
<i>Tiger Shrimps in wasabi soya marinade</i> | |
| 5. Hirsch Entrecote 220g | CHF 39.50 |
| <i>Entrecôte de cerf / Venison with red cabbage</i> | |

Beilage nach Wahl: Country Potatoes, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin
Accompagnement aux choix de: country potatoes, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinois
Side dish of choice: Country potatoes, boiled potatoes, rice, pasta, French fries, risotto, potatoes

Hauptgang ab 2 Personen *à partir de 2 personnes*
(min. 30 Minuten Vorbereitungszeit ! / 30 minutes d'attente!)

Châteaubriand **CHF 71.00 / Pers.**
Filet Mittelstück vom Aberdeen Angus-Rind (IRL) an Bearnaise-Sauce,
Steinpilzsauce und Hostellerie Sauce
Coeur de filet de boeuf Angus d'Aberdeen, sauce béarnaise, sauce Hostellerie
et sauce aux bolets
Filet centerpiece of Aberdeen Angus beef with bearnaise, mushroom and Hostellerie- sauce

Diese Gerichte werden Ihnen auf einer Platte serviert, garniert mit Saisongemüse und Früchten. Beilagen nach Wahl.

Ces plats sont servis sur un plateau, garni de légumes de saison et de fruits.

Garniture aux choix

These dishes are served on a plate served with seasonal vegetables and fruits

Kinderkarte

Carte pour enfants

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup (Fleisch CH) <i>Chicken nuggets avec pommes frites et Ketchup</i> Chicken nuggets with french fries	CHF 11.50
Kinder-Pizza <i>Pizza-Enfant</i>	CHF 9.00
Spaghetti an Bolognesauce <i>Spaghetti bolognaise</i> Spaghetti bolognaise	CHF 11.50
Kalbsschnitzel (CH) an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse garniert <i>Escalope de veau sauce à la crème avec nouille et légumes</i> Veal cutlet with cream sauce	CHF 14.50

Desserts

Desserts

Warmer Apfel-Birnenstrudel an Vanillesauce <i>Strudel aux pommes et poires, sauce crème Anglaise</i> Warm apple-pear strudel with vanilla sauce	CHF 12.00
Hausgemachtes Toblerone Mousse <i>Mousse Toblerone</i> Homemade "Chocolate Mousse" Toblerone	CHF 12.00
Café Gourmand Kaffee Crème oder Espresso, Gebrannte Crème und Toblerone Mousse <i>Café Crème ou Espresso, crème brûlée et mousse au Toblerone</i> Coffee or espresso, crème brûlée and Toblerone chocolat mousse	CHF 12.50
Käseteller (5 Sorten aus unserem Tagessortiment) <i>Assiette de fromages, garni de 5 sortes différentes</i> Cheese plate (5 varieties from our daily assortment)	CHF 18.50

Pizza vom Holzofen / *Pizza au feu du bois*

		Klein	Gross
Flammenkuchen	Sauerrahm, Speck, Zwiebeln <i>Crème aigre, lardon, oignons</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Hostellerie	Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl <i>Tomates-cerise, roquette, Jambon, Grana Padano et huile d'olive</i>	CHF 19.50	CHF 22.00
Al Forno	Cherry-Tomaten, Rindscarpaccio, Buffalo- mozzarella, Rucolasalat, Grana Padano, Olivenöl <i>Tomate cerise, carpaccio de boeuf, mozzarella de bufala, salad de rucola, Grana Padano et huile d'olive</i>	CHF 22.50	CHF 24.50
Lago Nero	Speck, Bergkäse, Zwiebeln <i>Lard, fromage des montagnes, oignons</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Margherita	Tomatensauce, Mozzarella <i>Sauce tomate, mozzarella</i>	CHF 15.50	CHF 17.50
Prosciutto	Emmentaler Schinken <i>Jambon Emmentaler</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Funghi	Champignons, Steinpilze, Knoblauch <i>Champignons, bolets, l'ail</i>	CHF 18.50	CHF 21.00
Quattro Stagioni	Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken <i>Jambon, champignons, olives, artichauts</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Calzone gefaltet	Schinken, Champignons <i>Jambon, champignons frais</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Napoli	Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano <i>Anchois, câpres, tomate cherry, grana padano</i>	CHF 18.50	CHF 20.50
Capricciosa	Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni <i>Jambon, champignons, olives, poivrons</i>	CHF 18.00	CHF 20.00
Diavola	frische Chilischoten, Chorizo, Oliven <i>Piment frais, Chorizo, olives</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Caprese	Tomaten, Mozzarella-Stücke, Basilikumpesto <i>Tomates, pièces de mozzarella, pesto au basilic</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Carbonara	Speck, Ei, Zwiebeln <i>Lard, œuf, oignons</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Gamberetti	Crevetten, Knoblauch <i>Crevettes, ail</i>	CHF 20.00	CHF 22.00
Tonno e Cipolla	Thunfisch, Zwiebeln, Kapern <i>Thon, oignon, câpres</i>	CHF 17.50	CHF 19.50
Hawaii	Schinken, Ananas <i>Jambon, ananas</i>	CHF 17.00	CHF 19.00
Salmone	geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola <i>Saumon fumé, oignons, câpres, roquette</i>	CHF 19.50	CHF 22.00
Quattro Formaggi	Vier verschiedene Käsesorten <i>Quatre différentes sortes de fromage</i>	CHF 18.50	CHF 20.00
Vegetaria	Saisongemüse <i>Légumes de saison</i>	CHF 17.00	CHF 19.00
Kinder Pizza	Mini Pizza Margherita (nur für Kinder) <i>Mini Pizza Margherita (seulement pour les enfants)</i>	CHF 9.00	

Pro zusätzliche Beilage / *Par chaque garniture supplémentaire* ab CHF 1.50
*(Alle Pizzas sind mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano / Tous les pizzas sont avec sauce
tomate, mozzarella et origano)*