



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Herzlich Willkommen !

Bienvenue !

Welcome !



Vorspeisen

Entrées

Starters

Variation von Blattsalaten mit gegrillten Pinienkernen

Variation de salade aux pignons de pain grillé

Variation of leaf salads with grilled pine nuts

CHF 9.00

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Salade mêlée

Homemade mixed salad

CHF 9.50

Rindstartar auf Toast serviert mit einer Salatgarnitur

Tartare de bœuf sur toast servi avec une garniture de salade

Beef tartar on toast served with salad

*** 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 !**

CHF 24.50*

Lachstartar auf Toast serviert mit einer Salatgarnitur

Tartare de saumon sur toast servi avec une garniture de salade

Salmon tartare on toast served with salad

*** 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 !**

CHF 24.50*

Riesenkrevetten flambiert an Pastis mit Mangostreifen, Lachs und einem Salatbouquet

Crevettes geante flambées au Pastis avec saumon, filet de mangue et un bouquet de salade

King Prawns flambé in Pastis with salmon, mango slices and salad

*** 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 !**

CHF 24.50*

Antipasti Salat garniert mit Rohschinken und Melone

Salade antipasti garni avec jambon cru et melon

Antipasti salad garnished with prosciutto and melon

*** 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 !**

CHF 24.50*

Suppen

Soupes

Tomatencrèmesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen

CHF 9.50

Crème de tomate et nuage de pesto à la crème

Tomato soup with pesto cream topping

Minestrone

CHF 9.50

Minestrone

Minestrone

Hauptspeisen

Plats principaux

Main dishes

Rindsentrecôte an Hostellerie Sauce (Angus Irland)

CHF 42.50

Entrecôte de boeuf à la sauce Hostellerie

Beef Entrecote with Hostellerie sauce

Kalbschnitzel (CH) an Champignon-Rahmsauce

CHF 39.50

Escalope de veau sauce à la crème champignon

Veal cutlet with cream sauce

„Surf and Turf“

Rindsfilet Angus (IRL) und Riesenkrevetten

CHF 59.00

auf gebratenen Schalotten, serviert mit Rotweinkarotten und Portweinsauce

Filet de bœuf Angus et crevettes géantes sur échalotes, servi avec carottes au

vin rouge et sauce au porto

Beef filet Angus and giant prawns on shallots, with red wine carrots and port wine sauce

Lamm-Entrecôte (AUS/NZ) im Zucchini mantel, serviert auf gegrilltem Auberginen Carpaccio und Rotweinsauce

CHF 38.50

Entrecôte d'agneau en manteau de courgette,

servi sur un carpaccio d'aubergine grillée avec sauce au vin rouge

Lamb entrecote in zucchini coat, served on grilled eggplant carpaccio and red wine sauce

Poulet-Pfanne (CH) an grünem Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis

CHF 34.50

Casserole de poulet au curry green thaï avec légumes et riz basmati

Green Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice

Tofu-Pfanne (CH) an grünem Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis **CHF 34.50**
Casserole de tofu au curry green thaï avec légumes et riz basmati
Green Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice

Lachsfilet mit einer Senfkörnerkruste serviert an Rieslingsauce, und mit Spinat gefüllten Cherrytomaten **CHF 38.50**
Filet de saumon avec une croûte de grains de moutard,
servi avec sauce Riesling et des tomates cerises farci aux épinards
Salmon fillet with a mustard seed crust served with Riesling sauce and spinach-filled cherry tomatoes

Hausgemachte Gemüseravioli an Steinpilzsauce **CHF 30.00**
Ravioli aux légumes maison avec sauce aux bolets
Homemade vegetable ravioli with mushroom sauce

Unsere Hauptspeisen servieren wir mit frischem Gemüse und Beilage nach Wahl:
Country Potatoes, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin. *Tous nos plats*
principales 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

Fitnesssteller

Fitness Pouletbrust (CH) / poitrine de poulet / chicken breast **CHF 29.50**

Fitness Rindentrecôte (IRL) / bœuf / beef **CHF 36.50**

Fitness Schweineschnitzel (CH) / porc /pork cutlet **CHF 32.50**

Fitness Kalbschnitzel (CH) / veau / veal **CHF 36.50**

Fitness Krevetten / crevettes / shrimp **CHF 34.50**

Verschiedene Salate und Früchte, dazu frisch gemachte Kräuterbutter garnieren den Teller mit dem Fitness Ihrer Wahl.

Assiette Fitness, assortiment de salades, de fruits fitness au choix. Toute sont servi avec du beurre maitre d'hôtel

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 (CH) | CHF 43.00 |
| 150 oder 250g | CHF 38.00 |
| <i>Entrecôte couverte de boeuf / Beef</i> | |
| 2. Lammrückenentrecote (NZ/AU) | CHF 42.00 |
| 150 oder 250g | CHF 37.00 |
| <i>Entrecôte d'agneau / Lamb</i> | |
| 3. Farmersteak (Schweinsnierstück) (CH) | 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. Kängaru Filet 220g (AU) | CHF 38.50 |
| <i>Kangourou</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, 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 73.00 / Pers.**

**Filet Mittelstück vom Aberdeen Angus-Rind (IRL)
an Bearnaise-, Steinpilz- 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

Dieses Gericht wird Ihnen auf einer Platte serviert, garniert mit Saisongemüse und Früchten. Beilagen nach Wahl.

La viande est servis sur un plat, garni de légumes de saison et de fruits.

Garniture aux choix

This dish is served on a plate with seasonal vegetables and fruits

Kinderkarte *Carte pour enfants*

Chicken Nuggets (CH) mit Pommes Frites und Ketchup **CHF 11.50**

Chicken nuggets avec pommes frites et Ketchup

Chicken nuggets with french fries

Kinder-Pizza **CHF 9.00**

Pizza-Enfant

Spaghetti an Bolognaisesauce **CHF 11.50**

Spaghetti bolognaise

Spaghetti bolognaise

Kalbsschnitzel (CH) an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse garniert **CHF 14.50**

Escalope de veau sauce à la crème avec nouille et légumes

Veal cutlet with cream sauce

Desserts

Desserts

Warmer Apfel-Birnenstrudel an Vanillesauce CHF 12.00
Strudel aux pommes et poires, sauce crème Anglaise
Warm apple-pear strudel with vanilla sauce

Hausgemachtes Toblerone Mousse CHF 12.00
Mousse Toblerone
Homemade "Chocolate Mousse" Toblerone

Café Gourmand CHF 12.50
Kaffee Creme oder Espresso, Gebrannte Creme und Toblerone Mousse
Café Creme ou Espresso, crème brûlée et mousse au Toblerone
Coffee or espresso, crème brûlée and Toblerone chocolat mousse

Käseteller (5 Sorten aus unserem Tagessortiment) CHF 18.50
Assiette de fromages, garni de 5 sortes différentes
Cheese plate (5 varieties from our daily assortment)

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
Salami	Salami <i>Salami</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
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
Vegetaria	Saisongemüse <i>Légumes de saison</i>	CHF 17.00	CHF 19.00
Patron	Rindsentrecôte, Zwiebeln, frischer Knoblauch <i>Filet de bœuf, oignon, ail frais</i>	CHF 22.50	CHF 24.50
India	Poulet-Curry, Ananas <i>Poulet-curry et ananas</i>	CHF 18.00	CHF 20.00
Tunesia	Merguez, Peperoni, Oliven <i>Merguez, poivrons, olives</i>	CHF 18.00	CHF 20.00
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 ail, mozzarella et origano*)