



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Herzlich Willkommen !

Bienvenue !

Welcome !



Vorspeisen

Entrées

Starters

Variation von Blattsalaten mit gegrillten Pinienkernen <i>Variation de salade aux pignons de pain grillé</i> <i>Variation of leaf salads with grilled pine nuts</i>	CHF 9.00
Gemischter Salat nach Art des Hauses <i>Salade mêlée</i> <i>Homemade mixed salad</i>	CHF 9.50
„Capresa“ Tomaten mit mozzarella an Rucolasalat mit Acceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl <i>Tomate „Capresa“ mozzarella de buffalo et rucola, vinaigre balsamique et l’huile d’olive vierge</i> <i>„Capresa“ tomatoes with mozzarella on rocket salad with balsamic vinegar and olive oil</i>	CHF 18.50
Jägersalat mit Champignon, Speck, Crôtons und caramelisierte Nüsse <i>Salade du chasseur champignon, lardons, crôtons et noix caramélisées</i> <i>Salad with mushrooms, bacon, croutons and caramelized nuts</i>	CHF 18.50
Carpaccio vom Rindsentrecôte an Nussöl und Parmesanspäne (Fleisch CH / FR / BRA) <i>Carpaccio d’entrecôte de boeuf à l’huile de noix et copeaux de parmesan</i> <i>Carpaccio from beef entrecote with walnut oil and Parmesan shavings</i> <i>* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!</i> <i>* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !</i>	CHF 24.50*
Pouletbrust mit Steinpilze, an Kräuterbutter und Salatbouquet (CH/F) <i>Suprême de poulet aux bolets et beurre maitre d’hotel, garni de salades</i> <i>* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!</i> <i>* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !</i>	CHF 24.50*
Flambierten Krevetten mit Pastis an Sesam Curry Ananas auf Salatbett <i>Gambas Flambées au pastis sauce curry a l’ananas, garni avec divers salades</i> <i>* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!</i> <i>* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !</i>	CHF 24.50*

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 (Fleisch CH)

Goulache de boeuf à l'Hongroise

Goulash soup hungarian style

CHF 9.50 / CHF 13.00

Warme Speisen

Plats chauds

Hot dishes

Risotto mit Riesencrevetten an Dill-Rieslingsauce

Crevettes géantes sur risotto à la sauce âneth-Riesling

Risotto with prawns on a dill, white wine sauce

CHF 28.50

Steinpilzrisotto

Risotto aux bolets

Porcini mushroom risotto

CHF 28.50

Frisch gemachte Teigwaren, nordische Art

Mit frischen und geräucherten Lachs an einer Rahmsauce

Pâte fraîche, « façon nordique », saumon frais et fumé à la crème

Pasta "Nordic way" with fresh smoked salmon in a cream sauce

CHF 29.50

Frisch gemachte Teigwaren an Steinpilzsauce

Pâte fraîche avec sauce bolets

Porcini mushroom pasta

CHF 29.50

Spaghetti an Bolognaisesauce

Spaghetti bolognaise

Spaghetti bolognaise

CHF 22.50



**Cornalin Antico,
Bonvin 2014 5dl. / CHF 32.50**

Hirschentrecôte an Steinpilzsauce und Rotwein Birne garniert (AT / SL)	CHF 39.50
<i>Entrecôte de cerf, sauce aux bolets et poire cuite au vin rouge</i> <i>Venison, blackberry sauce and redwine-pear</i>	
Lamm-Entrecôte mit Portweinsauce und Ratatouille-Gemüse (NZ)	CHF 36.50
<i>Entrecote d'agneau sauce au porto et ratatouille de légumes</i> <i>Lamb sirloin steak with red wine sauce and ratatouille</i>	
Entenbrust an Lebkuchensauce garniert mit Orangenchips (CH/F)	CHF 38.50
<i>Magret de canard, sauce au pain d'épice et chips a l'orange</i> <i>Duck on gingerbread sauce garnished with orange chips</i>	
Rindsentrecôte an Hostellerie-Sauce mit Saisongemüse (Angus Australien)	CHF 39.50
<i>Entrecôte de boeuf sauce Hostellerie avec des légumes de saisons</i> <i>Entrecote with Hostellerie sauce and seasonal vegetables</i>	
Kalbschnitzel an Champignon-Rahmsauce (CH)	CHF 36.00
<i>Escalope de veau sauce à la crème champignon</i> <i>Veal cutlet with cream sauce</i>	
Herzstück vom Rindsfilet "Rossini-Art" (Angus Ireland) mit überbackener Entenleber an Rotweinhonigsauce	CHF 59.00
<i>Coeur de filet de boeuf façon Rossini, foie gras de canard poêlé sauce bordelaise au miel</i> <i>« Lady Steak », heart of beef with foie gras</i>	
Lachsschnitzel an Dillrahmsauce mit Gemüse	CHF 38.50
<i>Pavés de saumon sauce crêmeuse a l'aneth et légumes</i> <i>Salmon escalope with dill cream sauce</i>	
Wolfsbarsch in Olivenöl pochiert mit Safransauce	CHF 38.50
<i>Filet de loup de mer mariné à l'huile d'olive poché sauce au safran</i> <i>Sea bass poached in olive oil with saffron sauce</i>	
Kohlrabi Carpaccio mit Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin	CHF 29.50
<i>Carpaccio de navet vert, légumes de ratatouille et gratin dauphinois</i> <i>Kohlrabi carpaccio with ratatouille vegetables and potato gratin</i>	

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

*Tous nos viandes sont accompagnée de légumes et au choix de:
country potatoes, pommes purée, 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 (Fleisch CH) | CHF 42.00 |
| 150 oder 250g | CHF 37.00 |
| <i>Entrecôte couverte de boeuf / Beef</i> | |
| 2. Lammrückenentrecote (Fleisch CH / FR / AUS) | CHF 40.00 |
| 150 oder 250g | CHF 36.00 |
| <i>Entrecôte d'agneau / Lamb</i> | |
| 3. Farmersteak (Schweinsnierstück) (Fleisch CH / FR) | 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 (Fisch Pazifik) | CHF 35.00 |
| <i>Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi</i>
<i>Tiger Shrimps in wasabi soya marinade</i> | |
| 5. Hirsch Entrecôte 220g (Fleisch SL) | 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



**Syrah, Varone 2012,
5dl. / CHF 32.50**

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) **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 „Mousse au Chocolat“
mit 49% Schokoladen-Anteil **CHF 12.00**
Mousse au Chocolat 49%
Homemade "Chocolate Mousse" with 49% chocolate portion

Tulpe von Bananencroquant
gefüllt mit Vanillecrème und frischen Früchten **CHF 12.00**
Croquant de bananes garnis d'une crème vanille et de fruits frais
Tulip banana croissant filled with vanilla cream and fresh fruits

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, Parmesan, Olivenöl <i>Tomates-cerise, roquette, Jambon, parmesan et huile d'olive</i>	CHF 19.50	CHF 22.00
Al Forno	Cherry-Tomaten, Rindscarpaccio, Buffalo- mozzarella, Rucolasalat, Parmesan, Olivenöl <i>Tomate cerise, carpaccio de boeuf, mozzarella de bufala, salad de rucola, parmésan 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, Parmesan <i>Anchois, câpres, tomate cherry, parmésan</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 Tomaten-Knoblauchsauce, Mozzarella und Oregano / *Tous les pizzas sont avec sauce tomate ail, mozzarella et origano*)