



# HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



[www.hostellerieamschwarzsee.ch](http://www.hostellerieamschwarzsee.ch)

***Herzlich Willkommen !***

***Bienvenue !***

***Welcome !***



## Vorspeisen

Entrées

Starters

<b>Variation von Blattsalaten mit gegrillten Pinienkernen</b> <i>Variation de salade aux pignons de pain grillé</i> <i>Variation of leaf salads with grilled pine nuts</i>	<b>CHF 9.00</b>
<b>Gemischter Salat nach Art des Hauses</b> <i>Salade mêlée</i> <i>Homemade mixed salad</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>„Capresa“ Tomaten mit mozzarella an Rucolasalat mit Acceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl</b> <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>	<b>CHF 18.50</b>
<b>Jägersalat mit Champignon, Speck, Crôtons und caramelisierte Nüsse</b> <i>Salade du chasseur champignon, lardons, crôtons et noix caramélisées</i> <i>Salad with mushrooms, bacon, croutons and caramelized nuts</i>	<b>CHF 18.50</b>
<b>Carpaccio vom Rindsentrecôte an Nussöl und Parmesanspäne (Fleisch CH / FR / BRA)</b> <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>	<b>CHF 24.50*</b>
<b>Pouletbrust mit Steinpilze, an Kräuterbutter und Salatbouquet (CH/F)</b> <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>	<b>CHF 24.50*</b>
<b>Flambierten Krevetten mit Pastis an Sesam Curry Ananas auf Salatbett</b> <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>	<b>CHF 24.50*</b>

## 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**

<b>Hirschentrecôte</b> <b>an Steinpilzsauce und Rotwein Birne garniert (AT / SL)</b>	<b>CHF 39.50</b>
<i>Entrecôte de cerf, sauce aux bolets et poire cuite au vin rouge</i> <i>Venison, blackberry sauce and redwine-pear</i>	
<b>Lamm-Entrecôte mit Portweinsauce und Ratatouille-Gemüse (NZ)</b>	<b>CHF 36.50</b>
<i>Entrecote d'agneau sauce au porto et ratatouille de légumes</i> <i>Lamb sirloin steak with red wine sauce and ratatouille</i>	
<b>Entenbrust an Lebkuchensauce garniert mit Orangenchips (CH/F)</b>	<b>CHF 38.50</b>
<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>	
<b>Rindsentrecôte an Hostellerie-Sauce mit Saisongemüse (Angus Australien)</b>	<b>CHF 39.50</b>
<i>Entrecôte de boeuf sauce Hostellerie avec des légumes de saisons</i> <i>Entrecote with Hostellerie sauce and seasonal vegetables</i>	
<b>Kalbschnitzel an Champignon-Rahmsauce (CH)</b>	<b>CHF 36.00</b>
<i>Escalope de veau sauce à la crème champignon</i> <i>Veal cutlet with cream sauce</i>	
<b>Herzstück vom Rindsfilet "Rossini-Art" (Angus Ireland)</b> <b>mit überbackener Entenleber an Rotweinhonigsauce</b>	<b>CHF 59.00</b>
<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>	
<b>Lachsschnitzel an Dillrahmsauce mit Gemüse</b>	<b>CHF 38.50</b>
<i>Pavés de saumon sauce crèmeuse a l'aneth et légumes</i> <i>Salmon escalope with dill cream sauce</i>	
<b>Wolfsbarsch in Olivenöl pochiert mit Safransauce</b>	<b>CHF 38.50</b>
<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>	
<b>Kohlrabi Carpaccio mit Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin</b>	<b>CHF 29.50</b>
<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*

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>1. Rindshohrückenfilet (Fleisch CH)</b>  | <b>CHF 42.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 37.00</b> |
| <i>Entrecôte couverte de boeuf / Beef</i>   |                  |
| <b>2. Lammrückenentrecote (Fleisch CH / FR / AUS)</b>   | <b>CHF 40.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 36.00</b> |
| <i>Entrecôte d'agneau / Lamb</i>  |                  |
| <b>3. Farmersteak (Schweinsnierstück) (Fleisch CH / FR)</b>   | <b>CHF 36.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 32.50</b> |
| <i>Steack de porc / Pork</i>  |                  |
| <b>4. Black Tiger Krevettenspiess in Soja-Wasabi Marinade</b>   | <b>CHF 39.00</b> |
| <b>120 oder 180g (Fisch Pazifik)</b>  | <b>CHF 35.00</b> |
| <i>Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi</i><br><i>Tiger Shrimps in wasabi soya marinade</i> |                  |
| <b>5. Hirsch Entrecôte 220g (Fleisch SL)</b>  | <b>CHF 39.50</b> |
| <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*

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