



# HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE

---



[www.hostellerieamschwarzsee.ch](http://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 Rindsentrecote an Nussöl und Grana Padanospänen** CHF 24.50\*  
*Carpaccio d'entrecôte de boeuf à l'huile de noix et copeaux de Grana Padano*  
*Carpaccio from beef entrecote with walnut oil and Grana Padano 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 !*

**Gebratene Pouletbrust serviert mit Austernpilze auf einem Salatbett mit gerösteten Nüssen** CHF 25.50\*  
*Poitrine de poulet et pleurotes poêlés, sur un lit de salades et noix caramélisées*  
*Roasted chicken breast served with oyster mushrooms on a bed of lettuce with roasted nuts*  
*\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 20.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!*  
*\* en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 20.50 !*

**Prosecco-Risotto serviert mit Duo von Spargeln und Grana Padano Späne** CHF 26.50\*  
*Risotto au Prosecco et duo aux asperges et copeaux de Grana Padano*  
*Prosecco risotto served with asparagus and Grana Padano Duo*  
*\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 21.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!*  
*\* en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 21.50 !*

**Weisse Spargel-Schinken-Röllchen serviert mit Tartar-Sauce  
und mit Saison Salat garniert** **CHF 22.50\***

*Rouleaux d'Asperges blanche au Jambon cuit, sauce tartare  
et salade de saison*

White asparagus ham rolls with tartare sauce garnished with seasonal salad

*\* 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 !*

**Weisse Spargel auf einem Salatbett mit geräuchertem Lachs und  
in Pastis flambierten Riesencrevetten** **CHF 24.50\***

*Asperge blanche sur un lit de salade, accompagné de saumon fumé et  
crevettes géante flambées au pastis*

White asparagus on a bed of salad with smoked salmon and giant shrimp flambéed with pastis

*\* 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*

**Tomatencremesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen** **CHF 9.50**

*Crème de tomate et nuage de pesto à la crème*

*Tomato soup with pesto cream topping*

**Spargelcremesuppe** **CHF 9.50**

*Crème d'asperges*

*Asparagus soup*

**Bärlauchcremesuppe** **CHF 9.50**

*Crème l'ail des ours*

*Wild garlic soup*

## Hauptgang

*Plat principal*

*Main Dish*

<b>Rindsentrecote an Hostellerie-Sauce mit Saisongemüse (Angus )</b> <i>Entrecôte de boeuf sauce Hostellerie avec des légumes de saison</i> <i>Entrecote with Hostellerie sauce and seasonal vegetables</i>	<b>CHF 39.50</b>
<b>Kalbsschnitzel an Champignon-Rahmsauce</b> <i>Escalope de veau sauce à la crème aux champignons</i> <i>Veal cutlet with mushroom cream sauce</i>	<b>CHF 38.00</b>
<b>“Lady Steak”, Herzstück vom Rindsfilet (Angus )</b> an Whiskysauce serviert mit frittierten Mangoscheiben <i>Coeur de filet de boeuf, sauce au whisky et beignets de mangue</i> <i>“Lady Steak” heart of beef with whisky sauce and fried mango</i>	<b>CHF 59.00</b>
<b>Weisse Spargeln (400gr) mit Hollandaise Sauce</b> mit Rohschinken Grand Cru und gekochtem Schinken (Emmentaler) <i>Asperges blanches (400gr) sauce hollandaise jambon grand cru et jambon cuit (Emmental)</i> <i>White asparagus (400gr) with hollandaise sauce and smoked and cooked ham</i>	<b>CHF 38.50</b>
<b>Schweinsfiletmignon an Prosecco-Körnersensfsauce</b> <i>Filet Mignon de porc, sauce à la moutarde à l’ancienne et Prosecco</i> <i>Filet mignon of pork with Prosecco-mustard sauce</i>	<b>CHF 36.50</b>
<b>Duo von Spargeln (300 gr.) mit hollandaise Sauce überbacken, serviert mit Petersilien-Salzkartoffeln</b> <i>Duo d’asperges avec de la sauce hollandaise et pomme de terre vapeur persillées</i> <i>Duo of asparagus (300 gr. ) baked with hollandaise sauce,served with boiled potatoes</i>	<b>CHF 32.50</b>
<b>Risotto mit Riesencrevetten und grünem Spargel an Dill-Rieslingsauce</b> <i>Crevettes géante et asperges verte sur risotto à la sauce au Riesling et l’aneth</i> <i>Risotto with prawns on a dill, white wine sauce</i>	<b>CHF 26.50</b>
<b>Tagliatelle nordische Art</b> Mit frischen und geräucherten Lachs an einer Rahmsauce <i>Tagliateller, « façon nordique », saumon frais et fumé à la crème</i> <i>Tagliatelle “Nordic way” with fresh smoked salmon in a cream sauce</i>	<b>CHF 29.50</b>

**Lamm-Filet-Mignon Provençalische Art, flambiert an Pastis und Tomatensauce** **CHF 36.50**

*Filet mignon d'agneau a la provencale, flambé au pastis et sauce tomate*  
*Lamb filet mignon with pastis tomato sauce*

**Lachsfilet mit Hollandaise-Sauce überbacken, garniert mit Honig-Senf-Dill-Sauce** **CHF 38.50**

*Filet de saumon gratiné a la sauce hollandaise et garni de sauce au miel et moutarde a l'ancienne*  
*Salmon with sauce hollandaise*

**Wolfsbarsch in Olivenöl pochiert mit Safransauce** **CHF 38.50**

*Filet de loup de mer mariné à l'huile d'olive poché, sauce au safran*  
*Sea bass poached in olive oil with saffron sauce*

**Unsere Fleisch & Fischgerichte servieren wir mit frischem Gemüse und Beilage nach Wahl: Country Potatoes, Salzkartoffeln, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto oder Kartoffelgratin. Tous nos viandes & poisson sont accompagnée de légumes et aux choix de: country potatoes, pommes nature, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinois. Our main- dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice: Country potatoes, boiled potatoes, rice, pasta, French fries, risotto, potato gratin**

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

**Chateaubriand** **CHF 71.00 / Pers.**  
**Filet Mittelstück vom Aberdeen Angus-Rind 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*  
*These dishes are served on a plate served with seasonal vegetables and fruits*

## 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</b>   | <b>CHF 42.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 36.00</b> |
| <i>Entrecôte couverte de boeuf / Beef</i>   |                  |
| <b>2. Lammrückenentrecote</b>   | <b>CHF 40.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 35.00</b> |
| <i>Entrecôte d'agneau / Lamb</i>  |                  |
| <b>3. Farmersteak (Schweinsnierstück)</b>   | <b>CHF 35.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 31.00</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 34.00</b> |
| <i>Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi</i><br><i>Tiger Shrimps in wasabi soya marinade</i> |                  |
| <b>5. Hirsch Entrecote 220g</b>   | <b>CHF 38.50</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*

## Kinderkarte *Carte pour enfants*

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

## Desserts *Desserts*

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

## Pizza vom Holzofen / *Pizza au feu du bois*

		Klein	Gross
<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, Grana Padano, Olivenöl <i>Tomates-cerise, roquette, Jambon, Grana Padano et huile d'olive</i>	CHF 19.50	CHF 22.00
<b>Al Forno</b>	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
<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, Grana Padano <i>Anchois, câpres, tomate cherry, grana padano</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>Hawâii</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 Tomatensauce, Mozzarella und Oregano / Tous les pizzas sont avec sauce  
tomate ail, mozzarella et origano*)