



# 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>Jägersalat im Käsekörbchen</b> <b>mit Champignon, Speck, Crêtons und caramelisierten Nüssen</b> <i>Salade du chasseur dans un croustade de fromage,</i> <i>champignon, lardons, crêtons et noix caramélisées</i> <i>with mushrooms, bacon, croutons and caramelized nuts</i>	<b>CHF 18.50</b>
<b>Carpaccio vom Rindsentrecôte an Nussöl und Parmesanspähne</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> <b>* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!</b> <b>* en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !</b>	<b>CHF 24.50*</b>
<b>Thunfisch Carpaccio mit Crevetten flambiert an Pastis</b> <i>Carpaccio de thon et Gambas flambées au pastis</i> <i>Tuna fish carpaccio with prawns flambéed to pastis</i> <b>* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!</b> <b>* en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 19.50 !</b>	<b>CHF 24.50*</b>
<b>Riesengrillen an Spieß mit Feigen auf Salatbett</b> <i>Brochette de gambas et figue sur lit de salade</i> <i>Skewer of prawns and fig on a bed of salad</i> <b>* zu bestellen als Vorspeise für CHF 21.50, NUR in Kombination mit warmer Hauptspeise!</b> <b>* en combination avec un plat principale, vous pouvez prendre les entrées à CHF 21.50 !</b>	<b>CHF 26.50*</b>

## Suppen

Soupes

Soups

<b>Tomatencremesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen</b> <i>Crème de tomate et nuage de pesto à la crème</i> <i>Tomato soup with pesto cream topping</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Kürbis-Marrone-Creme-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen</b> <i>Crème de potiron et marron, ses pépins soufflés, caramélisés</i> <i>Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Zwiebelsuppe mit Käseblätterteig Gebäck</b> <i>Soupe a l'oignon avec un feuilleté au fromage</i> <i>Onion soup with cheese pastry</i>	<b>CHF 9.50</b>

## Warme Speisen

*Plats chauds*

*Hot dishes*

### **Rehmedaillons auf Toast**

**mit Preiselbeerensauce, glacierte Kirschen und Maronen**

**CHF 48.50**

*Medaillons de chevreuil sur toast*

*sauce aux airelles, cerisses et marrons glacés*

*Venison medallions on toast with cranberry sauce, glazed cherries and chestnuts*

### **Hirschpfeffer « Lachadura »**

**mit Wildgarnitur**

**CHF 36.50**

*Civet de cerf „Lachadura“ avec une garniture chasseur*

*Venison «Laschadura» with wild figs and garnish*

### **Wildschwein Entrecôte**

**CHF 38.50**

**mit Pfefferlingesauce und Büschelbirne**

*Entrecôte de sanglier, sauce aux chanterelles et poire a « bötzi »*

*Boar rib steak with chanterelle sauce and pear*

### **Wildschwein Filet Mignon in Blätterteig**

**CHF 39.50**

**mit Brombeersauce und gefüllter Apfel**

*Filet Mignon de sanglier en croûte sauce aux mûres et pomme fourrée*

*Filet Mignon of wild boar, blackberry sauce and apple*

### **Vegetarischer Wildsaison Teller**

**CHF 32.50**

**Rotkraut, Spätzle, glacierte Maronen, Rosenkohl, Birne, Johannisbeeren  
und Brombeersauce**

*Assiette de chasse (végétarien), chou rouge, Spätzle, Poire au vin rouge, groseilles,  
marron glacés et chou de bruxelle, sauce aux mûres*

*Red cabbage, spaetzle, glazed Marrone, Brussels sprouts pear, cranberry and blackberry sauce*

***Alle unsere Wildgerichte sind garniert mit Spaetzle und Rotkraut***

***Tous nos plats de chasse sont servis de spaetzle et chou rouge***

***All our venison dishes are served with spaetzle and red cabbage***

### **Pouletgeschnetzeltes-Pfanne mit Gemüse in Soja Süss Sauer**

**CHF 32.50**

**mit Basmati Reis**

*Emince de blanc de poulet aux légumes a la sauce aigre douce et riz basmati*

*Poulet Sliced with vegetables Soya sweet sour with basmati rice*

### **Tofu-Gemüse-Pfanne an Süss Sauer Sauce mit Basmati Reis**

**CHF 32.50**

*Poêlée de tofu aux petits légumes et riz basmati*

*Poached tofu with small vegetables and basmati rice*

### **Rindsentrecôte an Hostellerie-Sauce mit Saisongemüse (Angus Ireland)**

**CHF 39.50**

*Entrecôte de boeuf sauce Hostellerie avec des légumes de saison*

*Entrecote with Hostellerie sauce and seasonal vegetables*

**Kalbschnitzel an Champignon-Rahmsauce (CH)** CHF 38.00  
*Escalope de veau sauce à la crème champignon*  
*Veal cutlet with cream sauce*

**Herzstück vom Rindsfilet "Rossini-Art" (Angus Ireland)** CHF 59.00  
**mit überbackener Entenleber an Rotweinhonigsauce**  
*Coeur de filet de boeuf façon Rossini, foie gras de canard poêlé sauce bordelaise au miel*  
*« Lady Steak », heart of beef with foie gras*

**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*

**Zanderfilet in Olivenöl pochiert, mit Honig Senf Dill Sauce** CHF 38.50  
*Filet de Sandre mariné à l'huile d'olive poché, sauce au miel et aneth*  
*Pike perch with poached olive oil, honey and dill 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*

**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*

**Agnolotti mit Kürbis-Quark gefüllt an Steinpilzsauce** CHF 28.50  
*Agnolotti fourré au potiron et à la sauce bolets*  
*Agnolotti stuffed with pumpkin and sauce boletus*

**Fettuccini Nudeln mit Pfefferlinge Sauce in Blätterteig** CHF 32.50  
*Feuillete aux chanterelles et tagliatelle*  
*Chanterelle leaflet and tagliatelle*

**Steinpilzrisotto** CHF 28.50  
*Risotto aux bolets*  
*Porcini mushroom risotto*

**Frisch gemachte Teigwaren an Steinpilzsauce** CHF 29.50  
*Pâte fraîche avec sauce bolets*  
*Porcini mushroom pasta*

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

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

*Our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:*  
*Country potatoes, "Spätzle", 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</b>   | <b>CHF 43.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 38.00</b> |
| <i>Entrecôte couverte de boeuf / Beef</i>   |                  |
| <b>2. Lammrückenentrecote</b>   | <b>CHF 42.00</b> |
| <b>150 oder 250g</b>  | <b>CHF 37.00</b> |
| <i>Entrecôte d'agneau / Lamb</i>  |                  |
| <b>3. Farmersteak (Schweinsnierstück)</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</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. Strauss Filet 220g</b>  | <b>CHF 38.50</b> |
| <i>Filet d'autruche / Strauss filet</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)** **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*

<b>Warmer Apfel-Birnenstrudel an Vanillesauce</b> <i>Strudel aux pommes et poires, sauce crème Anglaise</i> <i>Warm apple-pear strudel with vanilla sauce</i>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Hausgemachtes Toblerone Mousse</b> <i>Mousse Toblerone</i> <i>Homemade "Chocolate Mousse" Toblerone</i>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Café Gourmand</b> Kaffee Crème oder Espresso, Gebrannte Crème und Toblerone Mousse <i>Café Crème ou Espresso, crème brûlée et mousse au Toblerone</i> <i>Coffee or espresso, crème brûlée and Toblerone chocolat mousse</i>	<b>CHF 12.50</b>
<b>Coupe Vermicelles</b> Coupe vermicelles	<b>CHF 9.50</b>
<b>Vermicelles mit Vanilleeis und Meringues</b> Assiette Vermicelles, glace vanille et meringues	<b>CHF 12.00</b>
<b>Käseteller (5 Sorten aus unserem Tagessortiment)</b> <i>Assiette de fromages, garni de 5 sortes différentes</i> <i>Cheese plate (5 varieties from our daily assortment)</i>	<b>CHF 18.50</b>

## 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, 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>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 Tomatensauce, Mozzarella und Oregano / *Tous les pizzas sont avec sauce  
tomate, mozzarella et origano*)