



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
Jägersalat im Käsekörbchen mit Champignon, Speck, Crêtons und caramelisierten Nüssen <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>	CHF 18.50
Carpaccio vom Rindsentrecôte an Nussöl und Parmesanspähne <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> * 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*
Thunfisch Carpaccio mit Crevetten flambiert an Pastis <i>Carpaccio de thon et Gambas flambées au pastis</i> <i>Tuna fish carpaccio with prawns flambéed to pastis</i> * 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*
Riesencrevetten an Spiess mit Feigen auf Salatbett <i>Brochette de gambas et figue sur lit de salade</i> <i>Skewer of prawns and fig on a bed of salad</i> * 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 !	CHF 26.50*

Suppen

Soupes

Soups

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

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, cerises 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 a 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 a 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 fraiche 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

- | | |
|---|------------------|
| 1. Rindshohrückenfilet | CHF 43.00 |
| 150 oder 250g | CHF 38.00 |
| <i>Entrecôte couverte de boeuf / Beef</i> | |
| 2. Lammrückenentrecote | CHF 42.00 |
| 150 oder 250g | CHF 37.00 |
| <i>Entrecôte d'agneau / Lamb</i> | |
| 3. Farmersteak (Schweinsnierstück) | 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. Strauss Filet 220g | CHF 38.50 |
| <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

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

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