



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
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*
Tortilla Wraps gefüllt mit Guacamole, Salatbouquet und Crème fraîche <i>Wraps farci aux guacamole, bouquet de salade et crème fraîche</i> <i>Wraps filled with guacamole, salad bouquet and fresh cream</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 Rucolasalat und kaltgepresstem Nussoel <i>Carpaccio de thon et salade de roquette a l'huile de noix</i> <i>Tuna carpaccio with rocket salad and cold-pressed nut oil</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*
Flambierter Riesencrevetten-Spiess auf Salatbouquet im Parmesankörbchen, serviert mit Senf-Honig-Sauce <i>Brochette de Gambas flambées sur bouquet de salade,</i> <i>dans un corbeille au parmesan, servi avec sauce au moutarde et miel</i> <i>Flamed shrimps skewer on salad in a parmesan basket served with mustard and honey sauce</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*
Lachs Tartare mit Salatbouquet und Toastbrot <i>Tartare de saumon et bouquet de salade</i> <i>Salmon tartare with lettuce and toast bread</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*
Tomaten mit Mozzarella an Rucolasalat mit Acceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl <i>Tomate et mozzarella avec salade de rucola, avec vinaigre balsamique et l'huile d'olive vierge</i> <i>Tomatoes with mozzarella on rocket salad with balsamic vinegar and olive oil</i>	CHF 18.50

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

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädli

Double consommé de bœuf Célestine

Double beef broth with flädle

CHF 9.50

Ungarische Rindsgulaschsuppe

Goulache de boeuf à l'Hongroise

Goulash soup hungrian style

CHF 9.50 / CHF 13.00

Hauptspeisen

Plats chauds

Hot dishes

Rindsentrecôte an Hostellerie-Sauce mit Saisongemüse

Entrecôte de boeuf sauce Hostellerie avec des légumes de saison

Entrecote with Hostellerie sauce and seasonal vegetables

CHF 39.50

Kalbschnitzel an Champignon-Rahmsauce

Escalope de veau sauce à la crème champignon

Veal cutlet with cream sauce

CHF 38.00

Black Angus Rindsfilet Medaillons nach Rossini Art mit gebratener Entenleber und Lebkuchen-Rotwein-Sauce

Medaillons de filet de boeuf black angus Rossini

avec foie gras poêlé et sauce au pain d'épice et vin rouge

Black Angus beef filet medallions Rossini with roasted duck liver and gingerbread res wine sauce

CHF 59.00

Lammrack in einer provenzalischen Kräuterkruste mit Rotweinsauce

Carré d'agneau sur une croûte d'herbes provençale avec sauce au vin rouge

Rack of lamb in a Provençal herb crust with red wine sauce

CHF 39.50

Entenbrust an Orangen-Honig-Sauce

Magret de canard à la sauce à l'orange et au miel

Duck breast with orange and honey sauce

CHF 38.50

- Schweinsfilet am Spiess** **CHF 38.50**
mit Rucola und Mozzarella garniert, Steinpilzsauce
Filet mignon de porc en brochette garni de roquette et mozzarella, sauce aux bolets
Filet of porc skewer with rucola and mozzarella garnished, porcini sauce
- Frisch gemachte Teigwaren an Steinpilzsauce** **CHF 32.50**
Pâte fraiche avec sauce bolets
Porcini mushroom pasta
- Steinpilzrisotto** **CHF 28.50**
Risotto aux bolets
Porcini mushroom risotto
- 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
- Fischgratin (Jakobsmuscheln, Seeteufel, Garnelen und Lachs)** **CHF 39.50**
an Safransauce und Gemüse Julienne, überbacken
Gratin de poisson (noix de saint jacques, médaillons de lotte, gambas et saumon)
sauce safran et julienne de légumes, gratiné
Fish gratin (scallops, monkfish, shrimps and salmon) with saffron sauce and vegetables julienne, gratinated
- Frisch gemachte Teigwaren, nordischer Art** **CHF 32.50**
mit frischem und geräuchertem Lachs an einer Rahmsauce
Pâte fraiche, « façon nordique », saumon frais, fumé à la sauce crème
Pasta "Nordic way" with fresh smoked salmon in a cream sauce
- Lachsfilet in Alufolie vom Backofen auf Gemüsebett** **CHF 38.50**
Filet de saumon en papillote sur un lit de légumes
Filet of salmon wrapt in foil from the oven on a bed of vegetables
- Garnelen an Kokos-Curry Sauce mit Gemüse Julienne und Basmati Reis** **CHF 38.50**
Gambas au sauce curry, lait de coco avec julienne de légumes et riz basmati
Shrimps with coconut curry sauce, vegetables julienne and basmati rice

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

*Tous nos viandes sont accompagnée de légumes et au choix de:
country potatoes, 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 | 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 39.50 |
| <i>Entrecôte filet d'autruche / Bunch</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 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 <i>Chicken nuggets avec pommes frites et Ketchup</i> Chicken nuggets with french fries	CHF 11.50
Kinder-Pizza <i>Pizza-Enfant</i>	CHF 9.00
Spaghetti an Bolognaisesauce <i>Spaghetti bolognaise</i> Spaghetti bolognaise	CHF 11.50
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse garniert <i>Escalope de veau sauce à la crème avec nouille et légumes</i> Veal cutlet with cream sauce	CHF 14.50

Desserts

Desserts

Warmer Apfel-Birnenstrudel an Vanillesauce <i>Strudel aux pommes et poires, sauce crème Anglaise</i> Warm apple-pear strudel with vanilla sauce	CHF 12.00
Hausgemachtes Toblerone Mousse <i>Mousse Toblerone</i> Homemade "Chocolate Mousse" Toblerone	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> Coffee or espresso, crème brûlée and Toblerone chocolat mousse	CHF 12.50
Dessert Trilogie Feigen-Nougat-Parfait, Apfel-Zimt-Kompott Tartelette und glasierte schwarze Kirschen <i>Parfait aux figues et nougat, tartelette à la compote de pommes et cannelle et cerises noires glacées</i> Figs and nougat parfait, Apple cinnamon compote tartlet and glazed black cherries	CHF 12.50
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanille- Sauce, und Eis <i>Gâteaux au chocolat fondant, sauce crème Anglais et glace vanille</i> Warm chocolate cake with liquid core, vanilla sauce and ice cream <u>(min. 20 Minuten Vorbereitungszeit ! / 20 minutes d'attente!)</u>	CHF 12.50
Käseteller (5 Sorten aus unserem Tagessortiment) <i>Assiette de fromages, garni de 5 sortes différentes</i> Cheese plate (5 varieties from our daily assortment)	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*)