



# HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE

---



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

***Herzlich Willkommen !***

***Bienvenue !***

***Welcome !***



## Vorspeisen

## Entrées

## Starters

### Variation von Blattsalaten mit gegrillten Pinienkernen

*Variation de salade aux pignons de pain grillé*

*Variation of leaf salads with grilled pine nuts*

CHF 9.00

### Gemischter Salat nach Art des Hauses

*Salade mêlée*

*Homemade mixed salad*

CHF 9.50

### Rindstartar auf Toast serviert mit einer Salatgarnitur

*Tartare de bœuf sur toast servi avec une garniture de salade*

*Beef tartar on toast served with salad*

**\* 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\*

### Lachstartar auf Toast serviert mit einer Salatgarnitur

*Tartare de saumon sur toast servi avec une garniture de salade*

*Salmon tartare on toast served with salad*

**\* 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\*

### Riesenkrevetten flambiert an Pastis mit Mangostreifen, Lachs und einem Salatbouquet

*Crevettes geante flambées au Pastis avec saumon, filet de mangue et un bouquet de salade*

*King Prawns flambé in Pastis with salmon, mango slices and salad*

**\* 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\*

### Antipasti Salat garniert mit Rohschinken und Melone

*Salade antipasti garni avec jambon cru et melon*

*Antipasti salad garnished with prosciutto and melon*

**\* 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\*

## Suppen

## Soupes

### **Tomatencrèmesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen**

**CHF 9.50**

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

*Tomato soup with pesto cream topping*

### **Minestrone**

**CHF 9.50**

*Minestrone*

*Minestrone*

## Hauptspeisen

## Plats principaux

## Main dishes

### **Rindsentrecôte an Hostellerie Sauce (Angus Irland)**

**CHF 42.50**

*Entrecôte de boeuf à la sauce Hostellerie*

*Beef Entrecote with Hostellerie sauce*

### **Kalbschnitzel (CH) an Champignon-Rahmsauce**

**CHF 39.50**

*Escalope de veau sauce à la crème champignon*

*Veal cutlet with cream sauce*

### **„Surf and Turf“**

#### **Rindsfilet Angus (IRL) und Riesenkrevetten**

**CHF 59.00**

#### **auf gebratenen Schalotten, serviert mit Rotweinkarotten und Portweinsauce**

*Filet de bœuf Angus et crevettes géantes sur échalotes, servi avec carottes au vin rouge et sauce au porto*

*Beef filet Angus and giant prawns on shallots, with red wine carrots and port wine sauce*

#### **Lamm-Entrecôte (AUS/NZ ) im Zucchini mantel, serviert auf gegrilltem Auberginen Carpaccio und Rotweinsauce**

**CHF 38.50**

*Entrecôte d'agneau en manteau de courgette,*

*servi sur un carpaccio d'aubergine grillée avec sauce au vin rouge*

*Lamb entrecote in zucchini coat, served on grilled eggplant carpaccio and red wine sauce*

#### **Poulet-Pfanne (CH) an grünem Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis**

**CHF 34.50**

*Casserole de poulet au curry green thaï avec légumes et riz basmati*

*Green Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice*

**Tofu-Pfanne (CH) an grünem Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis** **CHF 34.50**  
*Casserole de tofu au curry green thaï avec légumes et riz basmati*  
*Green Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice*

**Lachsfilet mit einer Senfkörnerkruste serviert an Rieslingsauce, und mit Spinat gefüllten Cherrytomaten** **CHF 38.50**  
*Filet de saumon avec une croûte de grains de moutard,*  
*servi avec sauce Riesling et des tomates cerises farci aux épinards*  
*Salmon fillet with a mustard seed crust served with Riesling sauce and spinach-filled cherry tomatoes*

**Hausgemachte Gemüseravioli an Steinpilzsauce** **CHF 30.00**  
*Ravioli aux légumes maison avec sauce aux bolets*  
*Homemade vegetable ravioli with mushroom sauce*

**Unsere Hauptspeisen servieren wir mit frischem Gemüse und Beilage nach Wahl:**  
**Country Potatoes, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin.** *Tous nos plats*  
*principales 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*

## **Fitnesssteller**

Fitness Pouletbrust (CH) / poitrine de poulet / chicken breast **CHF 29.50**

Fitness Rindentrecôte (IRL) / bœuf / beef **CHF 36.50**

Fitness Schweineschnitzel (CH) / porc /pork cutlet **CHF 32.50**

Fitness Kalbschnitzel (CH) / veau / veal **CHF 36.50**

Fitness Krevetten / crevettes / shrimp **CHF 34.50**

**Verschiedene Salate und Früchte, dazu frisch gemachte Kräuterbutter garnieren den Teller mit dem Fitness Ihrer Wahl.**

*Assiette Fitness, assortiment de salades, de fruits fitness au choix. Toute sont servi avec du beurre maitre d'hôtel*

## 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 (CH)</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 (NZ/AU)</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) (CH)</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. Kängaru Filet 220g (AU)</b>   | <b>CHF 38.50</b> |
| <i>Kangourou</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, 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 73.00 / Pers.**

**Filet Mittelstück vom Aberdeen Angus-Rind (IRL)**

**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*

*This dish is served on a plate with seasonal vegetables and fruits*

### **Kinderkarte** *Carte pour enfants*

**Chicken Nuggets (CH) mit Pommes Frites und Ketchup** **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 Toblerone Mousse** **CHF 12.00**  
*Mousse Toblerone*  
*Homemade "Chocolate Mousse" Toblerone*

**Café Gourmand** **CHF 12.50**  
Kaffee Creme oder Espresso, Gebrannte Creme und Toblerone Mousse  
*Café Creme ou Espresso, crème brûlée et mousse au Toblerone*  
*Coffee or espresso, crème brûlée and Toblerone chocolat mousse*

**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*

		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>Salami</b>	Salami <i>Salami</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>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>Vegetaria</b>	Saisongemüse <i>Légumes de saison</i>	CHF 17.00	CHF 19.00
<b>Patron</b>	Rindsentrecôte, Zwiebeln, frischer Knoblauch <i>Filet de bœuf, oignon, ail frais</i>	CHF 22.50	CHF 24.50
<b>India</b>	Poulet-Curry, Ananas <i>Poulet-curry et ananas</i>	CHF 18.00	CHF 20.00
<b>Tunesia</b>	Merguez, Peperoni, Oliven <i>Merguez, poivrons, olives</i>	CHF 18.00	CHF 20.00
<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*)