



# HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE

---



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

***Herzlich Willkommen !***

***Bienvenue !***

***Welcome !***



*Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Ihr Hostellerie am Schwarzsee Team*

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Votre Hostellerie am Schwarzsee Team*

## 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*

**Lachstartar auf Toast serviert mit einer Salatgarnitur** CHF 24.50\*

*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 !*

**Carpaccio vom Rindsentrecôte an Nussöl und Parmesanspähne** CHF 24.50\*

*Carpaccio d'entrecôte de boeuf à l'huile de noix et copeaux de parmesan*

*Carpaccio from beef entrecote with walnut oil and Parmesan 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 !*

## 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*

**Ungarische Rindsgulaschsuppe** CHF 9.50 / CHF 13.00

*Goulache de boeuf à l'Hongroise*

*Goulash soup hungarian style*

**Hühnercremesuppe** CHF 9.50

*Crème de volaille*

*Chicken cream soup*

## Hauptspeisen

## Plats principaux

## Main dishes

<b>Rindsentrecôte an Hostellerie Sauce (Angus Irland)</b> <i>Entrecôte de boeuf à la sauce Hostellerie</i> <i>Beef Entrecote with Hostellerie sauce</i>	<b>CHF 42.50</b>
<b>Kalbschnitzel (CH) an Champignon-Rahmsauce</b> <i>Escalope de veau sauce à la crème champignon</i> <i>Veal cutlet with cream sauce</i>	<b>CHF 39.50</b>
<b>Entenbrust (FR) an Orangensauce garniert mit karamellisierten Walnüssen</b> <i>Magret de canard à la sauce à l'orange garni de noix caramélisées</i> <i>Duck breast with orange sauce and with caramelized walnuts</i>	<b>CHF 38.50</b>
<b>Hirsch Entrecôte (NZ) in Kürbiskruste mit Brombeersauce</b> <i>Entrecôte de cerf dans une croûte citrouille avec sauce aux mûres</i> <i>Venison Entrecote in pumpkin crust with blackberry sauce</i>	<b>CHF 42.50</b>
<b>Schweinsfiletmignon (CH) im Blätterteigkissen mit Steinpilzsauce</b> <i>Filet Mignon de porc feuilleté avec sauce aux bolets</i> <i>Pork filet Mignon in puff pastry pillow with ceps sauce</i>	<b>CHF 38.50</b>
<b>Poulet-Pfanne (CH) an grünem Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis</b> <i>Casserole de poulet au curry green thaï avec légumes et riz basmati</i> <i>Green Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice</i>	<b>CHF 34.50</b>
<b>Fischgratin (Jakobsmuscheln, Seeteufel, Garnelen und Lachs) an Safransauce und Gemüse Julienne, überbacken</b> <i>Gratin de poisson (noix de saint jacques. médaillons de lotte, gambas et saumon)</i> <i>sauce safran et julienne de légumes, gratiné</i> <i>Fish gratin (scallops, monkfish, shrimps and salmon) with saffron sauce and vegetables julienne, gratinated</i>	<b>CHF 39.50</b>
<b>Krevettenrisotto</b> <i>Risotto aux crevettes</i> <i>Porcini mushroom risotto</i>	<b>CHF 28.50</b>
<b>Steinpilzrisotto</b> <i>Risotto aux bolets</i> <i>Shrimp risotto</i>	<b>CHF 28.50</b>

**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*

**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*

## **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 (CH)**

**CHF 43.00**

**150 oder 250g**

**CHF 38.00**

*Entrecôte couverte de boeuf / Beef*

**2. Lammrückenentrecôte (NZ/AU)**

**CHF 42.00**

**150 oder 250g**

**CHF 37.00**

*Entrecôte d'agneau / Lamb*

**3. Farmersteak (Schweinsnierstück) (CH)**

**CHF 36.00**

**150 oder 250g**

**CHF 32.50**

*Steak de porc / Pork*

**4. „Black Tiger“ Krevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade**

**CHF 39.00**

**120 oder 180g**

**CHF 35.00**

*Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi*

*Tiger Shrimps in wasabi soya marinade*

**5. Känguru Filet 220g (AU)**

**CHF 38.50**

*Kangourou*

**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*

## **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

<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 Creme 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>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*

		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>Salami</b>	Salami <i>Salami</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)*