



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



Unsere Menü-Vorschläge für Ihren Event

*Hiermit präsentieren wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge
für Gruppen ab 25 Personen.*

***Wir bitten Sie, für die ganze Gruppe das gleiche Menü auszuwählen.
Für Vegetarier und Allergiker gibt es frische Kompositionen unseres
Hauses!***

Menu 1 komplett für CHF 28.50

Grüner Salat mit Croutons
und Speckwürfel garniert (CHF 6.50)



Jungschweinebraten an einer leichten
Senfsauce, serviert mit Kartoffelstock und
Mischgemüse (CHF 15.50)



Coupe Jacques (CHF 6.50)

Menu 2 komplett für CHF 29.50

Kraftbrühe mit Flädli (CHF 5.50)



Poulet Geschnetzeltes an einer fruchtigen
Currysauce, serviert mit Basmatireis und einem
Gemüsebouquet (CHF 16.50)



Hausgemachter Erdbeerkuchen
mit Rahm garniert (CHF 7.50)

Menu 3 komplett für CHF 29.50

Gemischter Marktsalat (CHF 6.50)



Halbes Hähnchen vom Ofen, serviert mit
Pommes Frites und Saisongemüse (CHF 15.50)



Coupe Romanoff (CHF 7.50)

Menu 4 komplett für CHF 33.50

Tomate Mozzarella (CHF 7.50)



Zanderfilet an Dillsauce, serviert mit
Salzkartoffeln, Spinat und provenzalischer
Tomaten (CHF 18.50)



Hausgemachtes Toblerone Mousse (CHF 7.50)



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Menu 5 komplett für CHF 30.00

Grüner Salat mit
Schinkenstreifen garniert (CHF 6.50)

☆☆☆

Schweins Geschnetzeltes an Rahmsauce,
serviert mit Röstikroketten und einem
Gemüsebouquet (CHF 16.50)

☆☆☆

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
serviert (CHF 7.00)

Menu 6 komplett für CHF 32.50

Tomatencremesuppe (CHF 6.50)

☆☆☆

Schweinssteak an Calvados-Apfel-Sauce,
serviert mit Nudeln und einem Gemüsebouquet
(CHF 16.50)

☆☆☆

Dessert Trio „Hostellerie“ (CHF 9.50)

Menu 7 komplett für CHF 34.50

Nordischer Salat (CHF 7.50)

☆☆☆

Rindssteak an Hostelleriesauce, serviert mit
Pommes Williams und einem Gemüsebouquet
(CHF 20.50)

☆☆☆

Crème brûlée (CHF 6.50)

Menu 8 komplett für CHF 33.50

Käse- Schinkenstrudel
mit Salat garniert (CHF 7.50)

☆☆☆

Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce,
serviert mit Kartoffelgratin und einem
Gemüsebouquet (CHF 19.50)

☆☆☆

Meringues mit Erdbeereis serviert (CHF 6.50)

*Gerne dürfen Sie auch ein individuelles 3-Gang Menü zusammenstellen.
Bitte beachten Sie hierbei die Einzelpreise hinter den jeweiligen Gerichten.*

*Unser Küchenteam steht Ihnen bei Sonderwünschen oder
Änderungsvorschlägen gerne zur Verfügung.*



HOSTELLERIE
AM SCHWARZSEE



Unsere Menü-Vorschläge für Ihren Event Nos propositions de menu pour votre événement

Vorspeise / Entrée

Parmaschinken mit Melonen (je nach Saison) garniert mit einem Salatbouquet an Himbeerdressing <i>Jambon de Parme et melon (selon la saison)</i> <i>garni avec un bouquet de salade, dressing sauce aux framboises</i>	CHF 22.50
Rindsentrecôte Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl garniert mit Rucola und Grana Padano Spänen <i>Carpaccio de entrecôte bœuf avec l'huile d'olive extra vierge</i> <i>garni avec roquette et copeaux de Grana Padano</i>	CHF 22.50
Hirschentrecôte Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl garniert mit Rucola und Grana Padano Spänen <i>Carpaccio de entrecôte cerf avec l'huile d'olive extra vierge</i> <i>garni avec roquette et copeaux Grana Padano</i>	CHF 22.50
Thunfisch Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl garniert mit Rucola und Grana Padano Spänen <i>Carpaccio de thon avec l'huile d'olive extra vierge</i> <i>garni avec roquette et copeaux Grana Padano</i>	CHF 22.50
Hausgemachter Antipasti-Spiess auf Salatbett <i>Brochette d'antipasti sur son lit de salade</i>	CHF 16.50
Kleiner Saisonsalat garniert mit karamellisierten Pinien kernen <i>Petite salade de saison garni avec noix des pignons caramélisées</i>	CHF 9.50
Pouletbrust in Pastis flambiert an Kräutersauce, Salatbouquet <i>Suprême de poulet flambés au Pastis, sauce aux herbes et un bouquet de salade</i>	CHF 16.50
Fleischterrinen garniert mit Salatbouquet an Cumberlandsauce <i>Terrine de viande garni avec un bouquet de salade et sauce cumberland</i>	CHF 17.50



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Geräucherte Forellenfilets an Meerrettichschaum auf Kartoffelgaletten CHF 18.50

Filets de truite fumé, mousse au raifort sur galettes de pommes de terre

Lachstartar mit schaumiger Seehasenrogen Sauce, kleines Salatbouquet CHF 18.50

Tartare de saumon et sa mousse aux œufs de lompe, petite bouquet de salade

Warme Vorspeisen / Entrée chaudes

Wolfsbarsch an Safransauce serviert mit Gemüserisotto CHF 21.00

Loup de mer, sauce au safran sur un lit de risotto aux légumes

Lachsfilet an Rieslingsauce serviert mit Basmati Reis und Saisongemüse CHF 21.50

Escalope de saumon, sauce Riesling servi avec riz basmati

Zanderfilet an Pinot Noire Sauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse CHF 22.50

Filet de sandre au sauce Pinot Noir servi avec nouille et légumes de saison

Fleischravioli an mittelscharfer Tomatensauce CHF 18.00

garniert mit Rucola und Grana Padano

Ravioli de viande au sauce tomate épicée moyen

garni avec roquette et copeaux de Grana Padano

Vegetarisch / Végétarien

Gemüse Ravioli an Safransauce CHF 18.00

Ravioli aux légumes à la sauce au safran

Randencarpaccio mit Ratatouille, garniert CHF 16.50

Carpaccio de betterave avec ratatouille, garni

Kohlrabincarpaccio mit Ratatouille, garniert CHF 16.50

Carpaccio de chou-rave avec ratatouille, garni

Fettuccine an Pestosauce mit Pinienkernen CHF 15.50

Fettuccine à la sauce au pesto avec pignons de pin

Tagliatelle an Steinpilzsauce CHF 16.00

Tagliatelle à la sauce aux bolets



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Suppen / Soupe

Kokoscremesuppe mit glacierten Spänen <i>Crème de coco avec des copeaux glacé</i>	CHF 9.00
Doppelte Ochsenkraftbrühe mit Gemüsebrunoise Double consommé de bœuf avec brunoise de légumes	CHF 9.00
Gelbe Karottencremesuppe mit Mandelscheiben <i>Crème de carottes jaune avec des amandes</i>	CHF 9.00
Kraftbrühe mit Flädli <i>Consommé célestine</i>	CHF 8.00
Hühnercremesuppe <i>Crème de volaille</i>	CHF 9.00

Hauptgang Fleisch / Plat de principal viande

Lammfilet mignon in Kastanien-Pestokruste an provenzalischer Tomaten-Kräutersauce <i>Filet mignon d'agneau en croûte de marron et pesto à la sauce provençale tomate et aux herbes</i>	CHF 40.00
Schweinsfilet mignon an Pfeffer-Estragonsauce <i>Filet de porc mignon à la sauce aux poivres et estragon</i>	CHF 37.00
Rindsentrecote (Angus) an Hostelleriesauce <i>Entrecôte de bœuf (Angus) à la sauce „Hostellerie“</i>	CHF 38.00
Herzstück vom Rindsfilet "Rossini-Art" (Angus) mit überbackener Gänseleber an Brombeersauce <i>Coeur de filet de boeuf "à la mode Rossini" (Angus) avec foie gras de canard gratinée à la sauce aux mûres</i>	CHF 49.00
Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce mit feinen Nudeln und Gemüse trio <i>Emincé de veau en sauce à la crème avec des nouilles et un trio de légumes</i>	CHF 29.50



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Schweinsfilet mignon im Blätterteigkissen an Steinpilzsauce <i>Filet de porc mignon dans une pâte feuilletée à la sauce aux bolets</i>	CHF 36.00
Perlhuhn Brust an Currysauce mit Fruchtspiess und Basmatireis <i>Suprême de pintade à la sauce au curry et brochettes de fruits et riz basmati</i>	CHF 28.50
Rindsfilet (Angus) / Beilagen und Saucen nach Wahl <i>Filet de bœuf (Angus) / Accompagnement et sauces aux choix</i>	CHF 44.00
Kalbsfilet mignon / Beilagen und Saucen nach Wahl <i>Filet de veau mignon / Accompagnement et sauces aux choix</i>	CHF 47.50
Filet Kombination vom Rind & Kalb / Beilagen und Saucen nach Wahl <i>Combinaison de bœuf et filet de veau / Accompagnement et sauce aux choix</i>	CHF 44.00

Beilagen nach Wahl:

Morchel- / Steinpilz- / Bearnaisesauce
Kartoffelgratin / Krokette / Nudeln,
garniert mit 3 verschiedenen
saisonalen Gemüsen

Accompagnement aux choix de :

Morrilles- / bolets- / sauce béarnaise
gratin dauphinois / croquettes / nouilles,
garni avec 3 divers légumes de saison



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



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

Rindshohrückenfilet CHF 42.00
150 oder 250g CHF 36.00
Entrecôte couverte de boeuf

Lammrückenentrecote CHF 40.00
150 oder 250g CHF 35.00
Entrecôte d'agneau

Farmersteak (Schweinsnierstück) CHF 35.00
150 oder 250g CHF 31.00
Steack de porc

Black Tiger Krevettenspiess in Soja-Wasabi Marinade CHF 39.00
120 oder 180g (Fisch Pazifik) CHF 34.00
Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi

Hirsch Entrecôte 220g CHF 38.50
Entrecôte de cerf

Beilage nach Wahl: Country Potatoes, Salzkartoffeln, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin

Accompagnement aux choix de: country potatoes, pommes nature, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinois



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Hauptgang Fisch / Plat principal de poisson

Riesen Crevetten-Spies mariniert an Wasabi und Soja,
serviert mit Basmati Reis und Curry sauce
Brochettes de crevettes géante, marinée au wasabi et soja,
servi avec riz basmati et sauce au curry CHF 32.50

Zander Filet gebraten an Pinoit Noir Sauce,
serviert mit Nudeln und Broccoli
Filet de sandre, à la sauce Pinoit Noir, servi avec nouilles et brocoli CHF 32.50

Lachsschnitzel an Hollandaise Sauce,
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet
Escalope de saumon, sauce hollandaise,
servi avec des pommes anglaise et bouquet de légumes CHF 32.50

Grillierte St. Jacobs Muschel an Champagnersauce
serviert mit Risotto und Zuchetti Chips
Noix de St. Jacques, sauce au Champagne,
servi avec risotto et chips de courgette CHF 34.50

Duo vom Fisch CHF 36.50
Lachsschnitzel an Dillsauce und Wolfsbarsch an
Bearnaise-Morchelsauce, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet
Duo de poisson
Escalope de saumon, sauce a l' aneth et loup de mer, sauce béarnaise-morilles, servi avec
pommes anglaise et bouquet de légumes



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Dessert / Dessert

Tulpe von Bananen Krokant gefüllt mit Vanillecreme und frischen Früchten <i>Tulipe aux bananes farcie à la crème de vanille et fruits</i>	CHF 12.00
Variation von Heidelbeeren (Sorbet, Mousse, glasiert) <i>Variation de myrtille (sorbet, mousse, glaçage)</i>	CHF 15.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace <i>Strudel aux pommes avec crème vanille et glace vanille</i>	CHF 12.00
Vacherin-Eistorte <i>Vacherin glacé</i>	CHF 15.50
Coup de glace <i>Coup de glace</i>	CHF 8.00
Hausgemachtes „Mousse aux Chocolat“ <i>Maison mousse aux Chocolat</i>	CHF 10.50
Hausgemachter Geburtstagskuchen- oder Torte <i>Gâteau ou tarte d'anniversaire</i>	CHF 10.50
Sinfonie von verschiedene Desserts „Dessert Surprise“ <i>Symphony de différent dessert „Dessert Surprise“</i>	CHF 15.50
Dessertbuffet inkl. Hochzeitstorte nach Wahl <i>Buffet de desserts, et vacherin glacé aux choix</i>	CHF 32.50