



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



www.hostellerieamschwarzsee.ch

Lieber Gast

Herzlich willkommen am wunderschönen Schwarzsee. Wir legen grossen Wert auf einen gepflegten Service und qualitativ hochwertige Küche und geben unser Bestes, dass Sie sich in der Hostellerie am Schwarzsee stets wohlfühlen.

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Service-Mitarbeiter gerne weitere Informationen zu den Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.

**Ihr Gastgeber
Peter Roodbeen und das Hostellerie-Team**

Chère cliente, Cher client,

Bienvenue à magnifique Lac Noir. Nous attache une grande importance à un service signé et la cuisine d'haute qualité et nous nous efforçons, que vous vous sentez bien à l'Hostellerie am Schwarzsee.

Sur demande, notre personnel de service vous donnera des informations supplémentaires sur des plats, qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Votre hôte
Peter Roodbeen et l'équipe de l'Hostellerie

Dear guest,

Welcome at the wonderful Black Lake. We place great value to an attentive service and high quality cuisine and do our best to constantly give you the sense of well-being at the Hostellerie am Schwarzsee.

On demand our service personnel give you more information about the dishes that can trigger allergies or intolerances.

*Your host
Peter Roodbeen and the team of the Hostellerie*

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 fait maison

Mixed salad house-style

Carpaccio vom Rindsentrecôte garniert mit Wallnussöl, Rucola und Grana Padano serviert mit einem kleinen grünen Salat CHF 24.50*

Carpaccio d'entrecôte de bœuf à l'huile de noix, roquette et Grana Padano

Carpaccio from beef entrecote with walnut oil, rocket and Grana Padano

* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)

* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 19.50!

* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 19.50!

Thunfisch-Carpaccio garniert mit einem Spargelsalat, Rucola und Parmesan serviert mit einem kleinen grünen Salat CHF 24.50*

Carpaccio de thon, garni avec une salade d'asperges, roquette et Grana Padano servi avec une petit salade verte.

Tuna carpaccio garnished with an asparagus salad, rocket and Grana Padano served with a small green salad

* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)

* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 19.50!

* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 19.50!

Spargelsalat im Blätterteigkissen serviert mit Rohschinken und kleinem grünen Salat (optional: vegetarisch ohne Rohschinken) CHF 22.50*

Feuilleté avec salade d'asperges, servi avec jambon cru et une petite salade verte (végétarien : sans jambon cru)

Puff paste filled with asparagus salad, served with raw ham

and a small green salad (optional: vegetarian without raw ham)

* zu bestellen als Vorspeise für CHF 17.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)

* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 17.50!

* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 17.50!

Spargel-Fischkombination von Lachs und Crevetten serviert an unserer hausgemachten Honig-Dill-Senfsauce und einem kleinen Salat CHF 23.50*

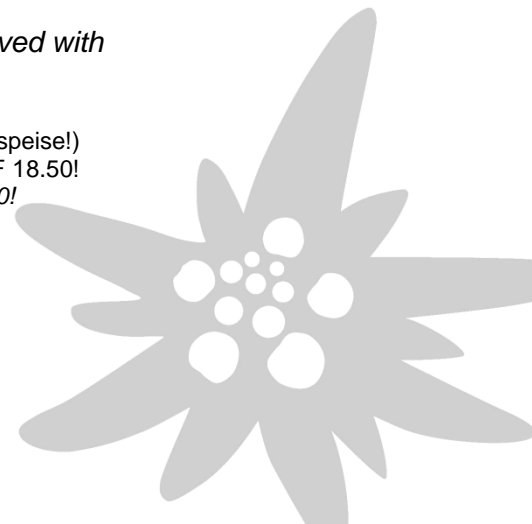
Combinaison d'asperges et poisson de saumon et crevettes, servi à notre Sauce miel-aneth-moutarde fait maison et une petite salade

A combination of asparagus and fish with salmon and shrimps, served with our homemade honey-dill-mustard-sauce and a small salad

* zu bestellen als Vorspeise für CHF 18.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)

* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 18.50!

* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 18.50!

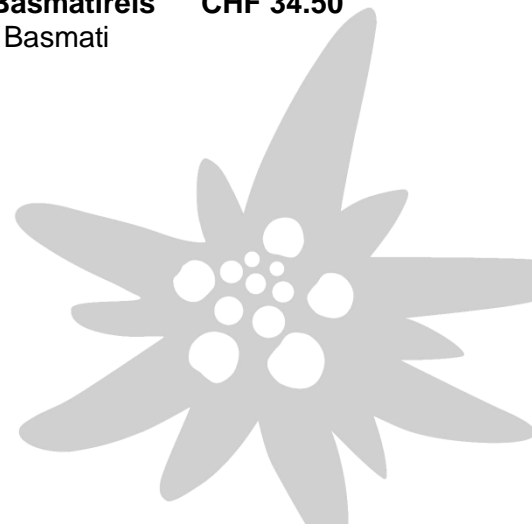


Suppen – Soupes – Soups

Spargelcrèmesuppe Crème d'asperges <i>Asparagus cream soup</i>	CHF 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Pesto-Sahnehäubchen Crème de tomate et nuage de pesto à la crème <i>Tomato soup with pesto cream topping</i>	CHF 9.50
Bärlauchcremesuppe Crème l'ail des ours <i>Wild garlic soup</i>	CHF 9.50

Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte an Hostellerie Sauce (Angus Irland) Entrecôte de bœuf à la sauce Hostellerie <i>Beef entrecote with Hostellerie sauce</i>	CHF 42.50
Kalbschnitzel (CH) an einer Champignon-Rahmsauce Escalope de veau à la sauce crème aux champignons <i>Veal escalope with a cream sauce with mushrooms</i>	CHF 39.50
Rib-Eye-Steak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter Rib-Eye-Steak avec oignons frits et beurre aux fines herbes <i>Rib-Eye-Steak with fried onions and herb butter</i>	CHF 38.50
Kalbsfilet an einer Paprika-Pfeffersauce serviert mit grilliertem Spargel und Hollandaise Sauce Filet de veau à une sauce au paprika-poivrade servi avec des asperges grillé et une sauce hollandaise <i>Fillet of veal with paprika-pepper-sauce</i> <i>Served with grilled asparagus and hollandaise sauce</i>	CHF 48.50
Schweinsfilet (CH) an Thymianjus mit einem Spargelduo grün/weiss Filet Mignon de porc à un jus de thym et un duo d'asperges vert/blanc <i>Fillet of pork in a thyme jus and an asparagus duo green/white</i>	CHF 38.50
Poulet-Gemüsepfanne (CH) an grünem Thaicurry serviert mit Basmatireis Casserole de poulet au curry thaï verte avec des légumes et du riz Basmati <i>Green Thai curry chicken pan with vegetables and basmati rice</i>	CHF 34.50

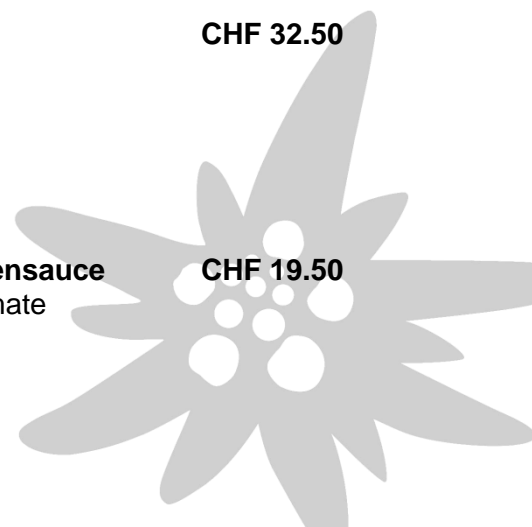


Fisch – Poisson – Fish

- Lachsforellenfilet gebraten an einer leichten Senfsauce serviert mit einem Gemüsebouquet und Salzkartoffeln** CHF 39.50
Filet de truite saumonée grillé à une sauce moutarde légère, servi avec un bouquet de légumes et des pommes de terre anglaise
Grilled fillet of salmon trout with a light mustard sauce, served with vegetables and boiled potatoes
- Seeteufelmedaillon an provenzalischer Tomatensauce serviert mit grünem Spargel** CHF 36.50
Médaillon de baudroie à la sauce tomate provençale servi avec d'asperges vertes
Angler medaillon with tomato Provence sauce served with green asparagus
- Crevetten-Gemüsepfanne an grünem Thaicurry serviert mit Basmatireis** CHF 36.50
Casserole de crevettes au curry thaï verte avec des légumes et du riz Basmati
Green Thai curry shrimps pan with vegetables and basmati rice

Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

- Tofu-Gemüsepfanne (CH) an grünem Thaicurry serviert mit Basmatireis** CHF 34.50
Casserole de tofu au curry thaï verte avec des légumes et du riz basmati
Green Thai curry tofu pan with vegetables and basmati rice
- Frühlings-Linguine mit grünem Spargel, Cherry-Tomaten, Rucola und Grana Padano** CHF 32.50
Linguine de printemps avec d'asperges vertes, tomates cerises, roquette et Grana Padano
Spring-Linguine with green asparagus, cherry tomatoes, rocket and Grana Padano
- Spargelduo an Hollandaise Sauce serviert mit Salzkartoffeln** CHF 28.50
Duo d'asperges à la sauce hollandaise, servi avec des pommes de terre anglaise
Asparagus duo with hollandaise sauce, served with boiled potatoes
- Kohlrabi-Carpaccio mit Ratatouille und Rucola, serviert mit Kartoffelgratin** CHF 32.50
Carpaccio de choux-raves avec ratatouille et roquette, servi avec gratin dauphinois
Turnip cabbage carpaccio with ratatouille and rocket, served with potato gratin
- „Guggershörnli“ rückwärts gekocht an einer cremigen Tomatensauce** CHF 19.50
“Guggershörnli” cuisiné à reculons à une sauce crémeuse à la tomate
“Guggershörnli” cooked backwards with a creamy tomato sauce



Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

Alle Hauptspeisen servieren wir mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl: Country Potatoes, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin.

Tous nos plats principaux sont servi avec des légumes frais et un accompagnement aux choix:

Country potatoes, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinoise, pommes nature.

All our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:

Country potatoes, rice, noodles, French fries, risotto, potato gratin or boiled potatoes..

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückenfilet (CH)

Filet couverte de bœuf

Prime ribs of beef

CHF 38.00 (150g) / CHF 43.00 (250g)

Lammrückenentrecôte (NZ/AU)

Entrecôte de selle d'agneau

Lamb saddle steak

CHF 37.00 (150g) / CHF 42.00 (250g)

Schweinsnierstück (CH)

Filet mignon de porc

Tenderloin of pork

CHF 32.50 (150g) / CHF 36.00 (250g)

„Black Tiger“

Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade

Brochette de crevettes marinées au soja et wasabi

Shrimp skewer with wasabi soya marinade

CHF 35.00 (120g) / CHF 39.00 (180g)

Känguru Filet (AU)

Filet de kangourou

Fillet of kangaroo

CHF 38.50 (220g)

serviert mit einem gemischten Salat als Vorspeise und vier verschiedenen Saucen

servi avec une salade mêlée en entrée, et quatre sauces

served with mixed salad as a starter and four different sauces

Beilagen: Country Potatoes, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin

Accompagnement: Country potatoes, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinois

Side dish: Country potatoes, rice, noodles, French fries, risotto, potato gratin



Pizza

(aus dem Holzofen – au feu du bois – from the wood fired oven)

	Klein / Gross
Flammenkuchen	CHF 17.50 / CHF 19.50
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème aigre, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	
Hostellerie	CHF 19.50 / CHF 22.00
Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl Tomates cerise, roquette, jambon, Grana Padano, huile d'olives <i>Cherry tomatoes, rocket, ham, Grana Padano, olive oil</i>	
Al Forno	CHF 22.50 / CHF 24.50
Cherry-Tomaten, Rindscarpaccio, Büffelmozzarella, Rucola, Grana Padano, Olivenöl Tomates cerise, carpaccio de boeuf, mozzarella de bufala, roquette, Grana Padano, huile d'olives <i>Cherry tomatoes, beef carpaccio, buffalo mozzarella, rocket, Grana Padano, olive oil</i>	
Lago Nero	CHF 17.50 / CHF 19.50
Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage de montagne, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	
Margherita	CHF 15.50 / CHF 17.50
Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
Prosciutto	CHF 17.50 / CHF 19.50
Emmentaler Käse, Schinken Fromage d'Emmental, jambon <i>Emmental cheese, bacon</i>	
Funghi	CHF 18.50 / CHF 21.00
Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail Champignons, boletus, garlic	
Salami	CHF 18.50 / CHF 21.00
Quattro Stagioni	CHF 17.50 / CHF 19.50
Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	
Calzone	CHF 17.50 / CHF 19.50
Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	

	Klein / Gross
Napoli	CHF 18.50 / CHF 20.50
Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	
Capricciosa	CHF 18.00 / CHF 20.00
Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	
Diavola	CHF 17.50 / CHF 19.50
Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	
Caprese	CHF 17.50 / CHF 19.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	
Carbonara	CHF 17.50 / CHF 19.50
Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	
Gamberetti	CHF 20.00 / CHF 22.00
Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimps, garlic</i>	
Tonno e Cipolla	CHF 17.50 / CHF 19.50
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tunny, onions, capers</i>	
Hawaii	CHF 17.00 / CHF 19.00
Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	
Salmone	CHF 19.50 / CHF 22.00
geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	
Quattro Formaggi	CHF 18.50 / CHF 20.00
Vier verschiedene Käsesorten Quatre différentes sortes de fromage <i>Four different cheeses</i>	
Vegetaria	CHF 17.00 / CHF 19.00
Saisonales Gemüse Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	

Jeder zusätzliche Belag kostet ab CHF 1.50 (alle Pizzen sind mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano belegt)
Chaque garniture supplémentaire coûte à partir de CHF 1.50 (toutes les pizzas sont avec sauce tomates, mozzarella, origan)
Each additional topping costs from CHF 1.50 (all pizzas are with tomato sauce, mozzarella, oregano)

