



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Lieber Gast
Herzlich willkommen am wunderschönen Schwarzsee.

Ihr Gastgeber
Peter Roodbeen und das Hostellerie-Team

Chère cliente, Cher client,
Bienvenue au magnifique Lac Noir.

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

*Dear guest,
Welcome at the wonderful Black Lake.*

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

Tische ab 8 Personen können maximal 3 verschiedene Gerichte auswählen.
Les tables de 8 personnes et plus peuvent choisir au maximum 3 plats différents.
Tables of 8 people or more can choose a maximum of 3 different dishes.

1 = laktosefrei, sans lactose, lactose-free
2 = vegetarisch, végétarien, vegetarian

3 = glutenfrei, sans gluten, gluten free
4 = vegan, vegan, vegan

Für zusätzliche Informationen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

Pour toute information complémentaire concernant les allergies ou les intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

For additional information regarding allergies or intolerances, please contact our service staff.

Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

Gazpacho mit Tomaten, Gurke und Joghurt (Kalte Suppe) ^{2,3} CHF 11.50
Gazpacho à la tomate, concombre et au yoghourt (Soupe froide)
Gazpacho with tomato, cucumber and yogurt (Cold soup)

Senslerplatte für zwei Personen CHF 29.50
Lokaler Käse, Räucherfleisch, Essiggurken und rustikales Brot
Planche alpine (sensler) pour deux personnes: Fromage local, viande fumée, cornichons et pain rustique
Apetizer board for two people: Local cheeses, cured meats, pickles and rustic bread

Grüner Salat mit Kernenmix ^{1,2,3} CHF 9.00
Salade verte avec mélange de graines
Green Salad with seed mix

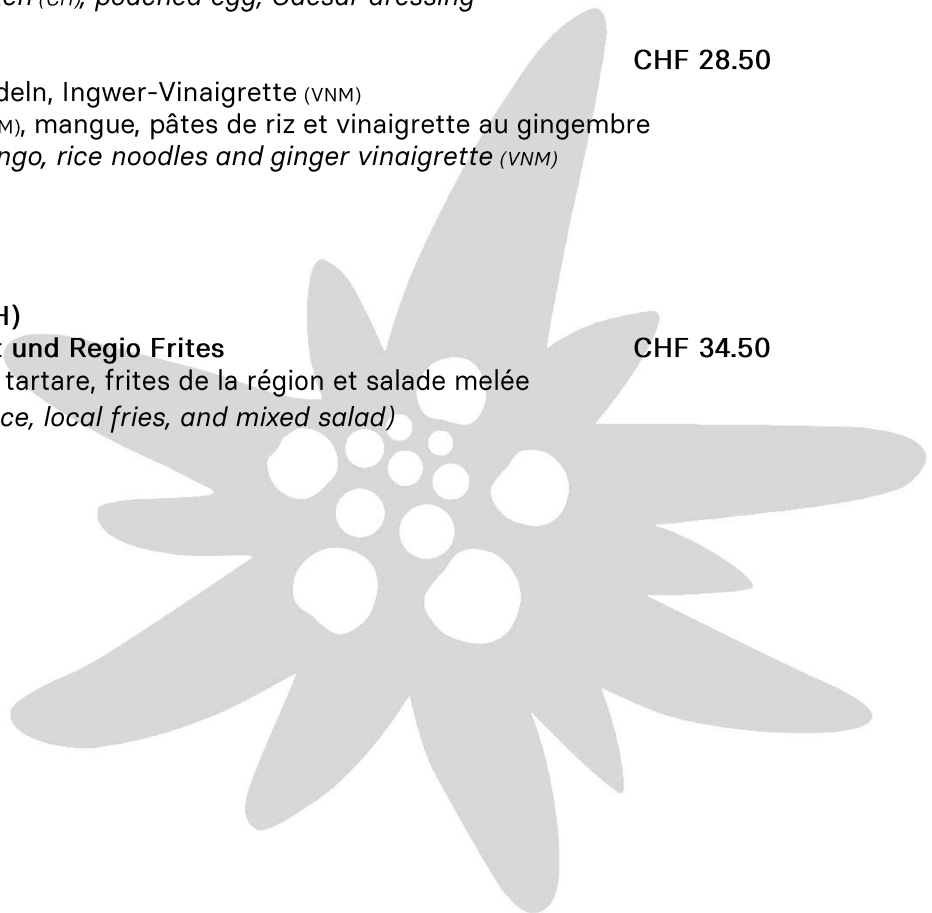
Gemischter Salat ^{1,2,3} CHF 11.50
Salade mêlée
Mixed salad

Caprese Salat ^{2,3} CHF 22.50
Buffalo Mozzarella, Schweizer Basilikum und Cherry Tomaten
Salade Caprese: Mozzarella Buffalo, basilic suisse et tomates cherry
Caprese Salad: Buffalo mozzarella, Swiss basil, cherry tomatoes

Caesar Farfalle Salat ³ CHF 24.50
Gegrilltes Hähnchen (CH), pochiertes Ei und Caesar Dressing
Salade de Farfalle César: Poulet (CH) grillé, œuf poché et dressing Caesar
Caesar Farfalle Salad: Grilled chicken (CH), poached egg, Caesar dressing

Asiatischer Salat ^{1,3} CHF 28.50
Mit Crevetten (VNM), Mango, Reismudeln, Ingwer-Vinaigrette (VNM)
Salade asiatique avec crevettes (VNM), mangue, pâtes de riz et vinaigrette au gingembre
Asian salad with shrimps (VNM), mango, rice noodles and ginger vinaigrette (VNM)

Roastbeef Teller (140 Gramm) (CH)
mit Tartarsauce, gemischter Salat und Regio Frites CHF 34.50
Assiette de roastbeef 140gr (sauce tartare, frites de la région et salade mêlée)
Roast beef platter 140g (tartar sauce, local fries, and mixed salad)



Poke Bowls

Wählen Sie Ihre Basis: Reis, Quinoa oder gemischtes Gemüse

Choisissez votre base : riz, quinoa ou légumes verts mélangés

Choose your base: rice, quinoa or mixed greens

Marinierter Lachs (NOR) mit Mango, Gurke, Edamame und Teriyaki ^{1,3} CHF 28.50

Saumon (NOR) mariné à la mangue, au concombre, à l'edamame et au teriyaki

Marinated Salmon (NOR) with mango, cucumber, edamame and teriyaki

Gegrilltes Pouletfilet (CH) mit Avocado, Karotten und Mais ^{1,3} CHF 28.50

Poulet (CH) grillé à l'avocat, aux carottes et au maïs

Grilled Chicken (CH) with avocado, carrot and corn

Tofu (Vegan) mit Rotkohl, Ananas und Süss-Sauer-Sauce ^{1,2,3,4} CHF 26.50

Tofu (Vegan) avec du chou rouge, de l'ananas et de la sauce aigre-douce

Tofu (vegan) with red cabbage, pineapple and sweet and sour sauce

Chili-Limetten Shrimp (VNM) mit Gurke, Grünen Bohnen und Kokosnussreis ^{1,3} CHF 32.50

Crevettes (VNM) au piment et au citron vert avec concombre, haricots verts et riz à la noix de coco

Chili-Lime Shrimps (VNM) with cucumber, green beans, coconut rice

Risotto & Pasta

Zitronen-Krevetten (VNM) Risotto mit Zucchini ³ CHF 32.00

Risotto au citron et aux crevettes (VNM) avec courgettes

Lemon Shrimp (VNM) Risotto with zucchini

Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rucola-Pesto ^{2,3} CHF 32.00

Risotto aux tomates séchées, fromage de chèvre et pesto de roquette

Sun-Dried Tomato and Goat Cheese Risotto with arugula pesto

Trüffel Gnocchi ² CHF 27.50

Gnocchi à la truffe

Truffle gnocchi

Pfannengerichte – Les poêles

Poulet-Gemüsepfanne (CH), rotes Thaicurry ^{1,3} CHF 38.50

Poêlée de poulet légumes (CH) au curry thaï rouge

Red Thai curry chicken pan (CH) vegetables

Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotes Thaicurry ^{1,3} CHF 39.50

Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes

Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables

Gemüsepfanne mit Tofu und Gemüse ^{1,3} CHF 34.50

Poêle aux légumes avec tofu et légumes

Vegetable pan with tofu and vegetables

Chef's Empfehlung: Tomahawk

Schweizer Tomahawk, trocken gealtert (~1.2 kg für zwei) ^{1,3}

CHF 129.00

Tomahawk suisse, vieux et sec (~1,2 kg pour deux)

Dry-aged Swiss Tomahawk (~1,2 kg for two)

Serviert mit rustikalen Kartoffeln, Alpensalat und Knoblauchbutter.

Servi avec des pommes de terre rustiques, de la salade des Alpes et du beurre à l'ail.

Served with rustic potatoes, Alpine salad, and garlic butter.

Nur am Samstag von 18h00 bis 20h30 Uhr erhältlich.

Vorbestellung dringend empfohlen – begrenzte Portionen.

Disponible uniquement le samedi de 18h00 à 20h30.

Réservation à l'avance fortement recommandée – Portions limitées.

Only available on Saturday from 18h00 to 20h30.

Advance reservation strongly recommended – Limited portions.

Fisch – Poisson – Fish

Forellenfilet (NOR) mit Butterkräutersauce ^{1,3}

CHF 36.50

Filet de truite (NOR) avec sauce au beurre et aux herbes

Trout fillet (NOR) with butter-herb sauce

Gegrillte Dorade (FR) mit Zitronensauce ^{1,3}

CHF 39.50

Dorade (FR) grillée avec sauce au citron

Grilled Sea Bream (FR) with lemon sauce

Lachsfilet, gebraten, (NOR) in Sesamkruste mit Teriyaki Sauce ^{1,3}

CHF 39.50

Saumon (NOR) grillé en croûte de sésame avec sauce teriyaki

Sesame-Crusted Seared salmon (Nor) with teriyaki sauce

Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte Black Angus (CH), Hostelleriesauce ³

CHF 54.00

Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie

Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce

Kalbschnitzel paniert (CH)

CHF 45.00

Escalope de veau panée

Breaded veal escalope

**Gebratenes halbes Poulet (CH), langsam gegart
mit Trüffel, Zitrone, Rosmarin und Sommergemüse ^{1,3}**

CHF 32.50

Demi-poulet (CH) rôti, cuisson lente avec truffes, citron, romarin et légumes d'été

Roasted half chicken (CH), slow cooked with truffles, lemon, rosemary and summer vegetables

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindsfilet «Angus Swiss Beef» (CH) ^{1,3}
Filet de boeuf «Angus Swiss Beef» (CH)
Beef fillet «Angus Swiss Beef» (CH)

CHF 52.00 (150g) / CHF 62.00 (250g)

Lammrückenentrecôte (NZ/AU)
Entrecôte d'agneau (NZ/AU)
Lamb saddle steak (NZ/AU)

CHF 45.00 (150g) / CHF 52.00 (250g)

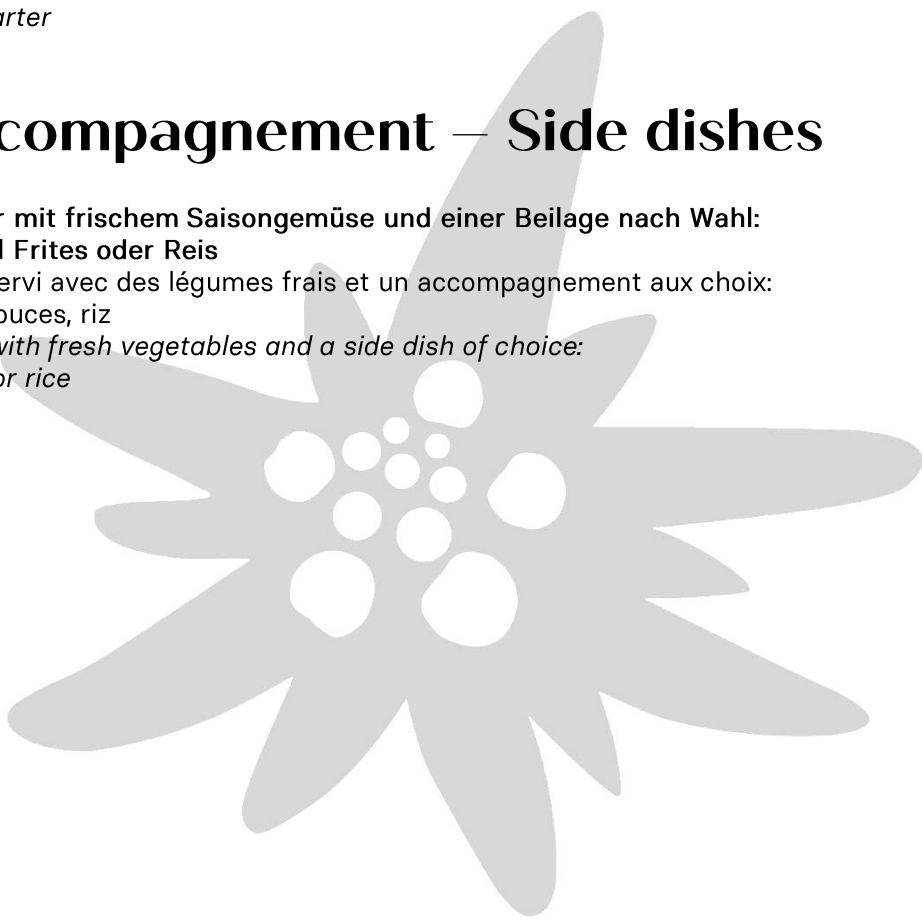
„Black Tiger”(VNM/Zucht)
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade
Brochette de crevettes (VNM) marinées au soja et wasabi
Shrimp (VNM) skewer with wasabi soy marinade

CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)

serviert mit einem gemischten Salat als Vorspeise
servi avec une salade mêlée en entrée
served with mixed salad as a starter

Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

Alle Hauptspeisen servieren wir mit frischem Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl:
Frites, Teigwaren, Süsskartoffel Frites oder Reis
Tous nos plats principaux sont servi avec des légumes frais et un accompagnement aux choix:
Frites, pâtes, frites de patates douces, riz
*All our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:
Fries, pasta, sweet potato fries or rice*



Pizza

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

Flammenkuchen Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème fraîche, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 19.50	Tonno e Cipolla Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tuna, oninos, capers</i>	Klein / Gross CHF 21.50 / CHF 24.50
Margherita Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	Klein / Gross CHF 19.50 / CHF 22.50	Capricciosa Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
Hawaii Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00	Quattro Formaggi Gruyère, Vacherin, Schwarzsee Bergkäse, Gorgonzola Gruyère, vacherin, fromage d'alpage du Lac Noir, gorgonzola <i>Gruyère, Vacherin, Schwarzsee mountain cheese, Gorgonzola</i>	CHF 21.50 / CHF 24.00
Vegetaria Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, Pilze Poivrons, artichauts, oignons, champignons <i>Peperoni, artichokes, onions, mushrooms</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00	Napoli Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
Prosciutto Schinken jambon <i>Ham</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	Salami	CHF 21.50 / CHF 24.50
Diavola Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	Funghi Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	CHF 21.50 / CHF 23.50
Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	Gamberetti Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimp, garlic</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
Carbonara Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	Hostellerie Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl Tomates cerise, roquette, jambon cru, Grana Padano, huile d'olives <i>Cherry tomatoes, rocket, ham, Grana Padano, olive oil</i>	CHF 22.50 / CHF 25.00
Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	Salmone geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	CHF 22.00 / CHF 24.50
Calzone Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	Al Forno 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>	CHF 22.50 / CHF 26.00
Lago Nero Speck, Bergkäse, Zwiebeln Lard, fromage d'alpage, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50		

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)