



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 additio

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

Unser Spargelspezialitäten

**Frischer Spargelsalat mit grünen und weissen Spargeln,
Aioli und Rohschinken** CHF 24.50

*Salade d'asperges fraîches aux asperges vertes et blanches,
aioli et jambon cru
Fresh asparagus salad with green and white asparagus,
aioli, and prosciutto*

Spargelcremesuppe CHF 11.00

*Velouté d'asperges
Cream of Asparagus Soup*

**Warmer Schinken (CH), weisse Spargel, Sauce Hollandaise,
gekochtes Ei, Frühkartoffeln** CHF 46.00

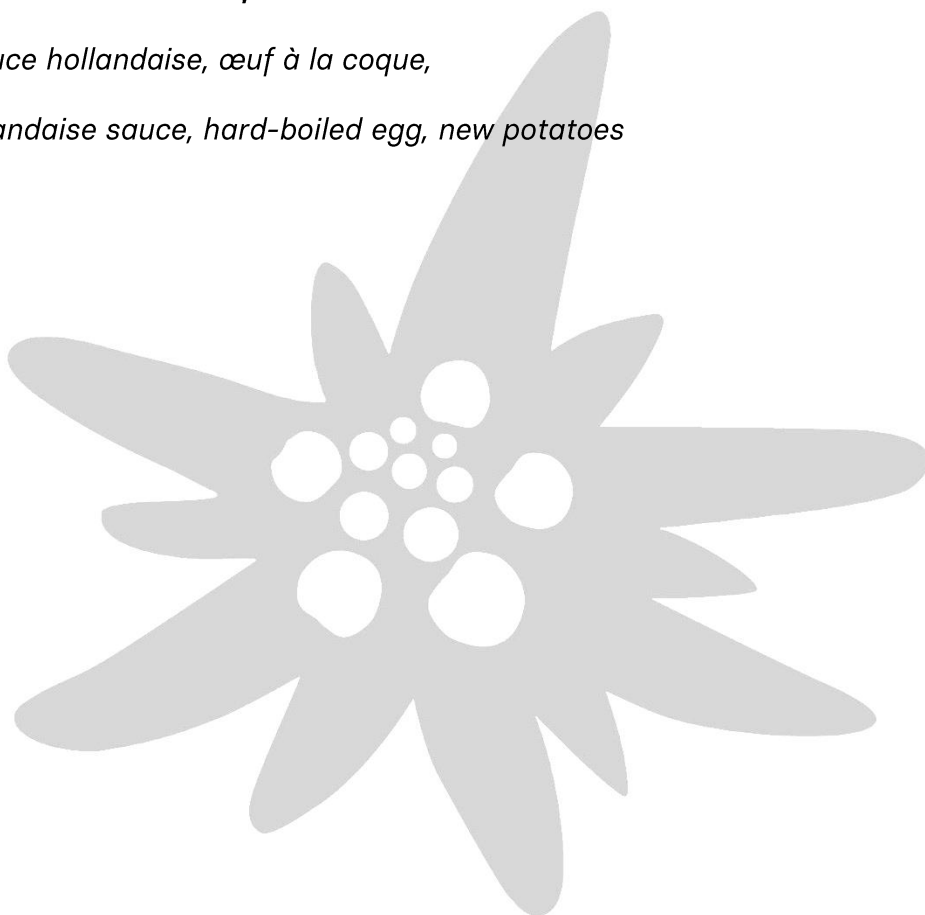
*Jambon chaud, asperges blanches, sauce hollandaise,
œuf à la coque, pommes de terre nouvelles
Warm ham, white asparagus, hollandaise sauce boiled egg new potatoes*

**Lachsfilet (NOR), weisse Spargel, Sauce Hollandaise,
gekochtes Ei, Frühkartoffeln** CHF 45.00

*Filet de saumon, asperges blanches, sauce hollandaise,
œuf à la coque, pommes de terre Nouvelles
Salmon fillet, white asparagus, hollandaise sauce, boiled egg, new potatoes*

**Gegrillter Tofu, weisse Spargel, Sauce Hollandaise,
gekochtes Ei, Frühkartoffeln** CHF 39.50

*Tofu grillé, asperges blanches, sauce hollandaise, œuf à la coque,
pommes de terre Nouvelles
Grilled tofu, white asparagus, hollandaise sauce, hard-boiled egg, new potatoes*



Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

Grüner Salat mit Kernenmix ² Salade verte avec mélange de graines <i>Green Salad with seed mix</i>	CHF 9.00
Gemischter Salat ² Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	CHF 11.50
Rindscarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Cherrytomaten, Parmesan, Kerne, Rucola <i>Carpaccio de bœuf à la mayonnaise à la truffe, tomates cerises, parmesan, graines, roquette</i>	CHF 24.50

Suppen – Soupes – Soups

Tomatensuppe mit Pesto, Cremefraiche, Pinienkerne <i>Soupe à la tomate au pesto, à la crème fraîche et aux pignons de pin</i>	CHF 9.50
Tagessuppe Soupe du jour <i>Soup days special</i>	CHF 9.50

Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte Black Angus (CH), 200g Hostelleriesauce Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie <i>Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce</i>	CHF 54.00
Kalbsschnitzel 200g (CH) Pilz-Rahmsauce Escalope de veau 200g (CH), Sauce crème aux cèpes <i>Veal escalope 200g (CH). Porcini cream sauce</i>	CHF 46.00
Poulet supreme, Honig-Thymian-Sauce Suprême de poulet, sauce au miel et au thym <i>Chicken supreme with honey-thyme sauce</i>	CHF 39.50



Fisch – Poisson – Fish

Seeteufel , Sauce Hollandaise, Saisongemüse CHF 39.50
Baudroie, sauce hollandaise, légumes de saison
Monkfish, hollandaise sauce, seasonal vegetables

Vegetarisch

Knollensellerie Steak mit Pilzen und Saisongemüse CHF 28.50
Escalope de céleri-rave aux champignons et aux légumes de saison
Celeriac Steak with Mushrooms and Seasonal Vegetables

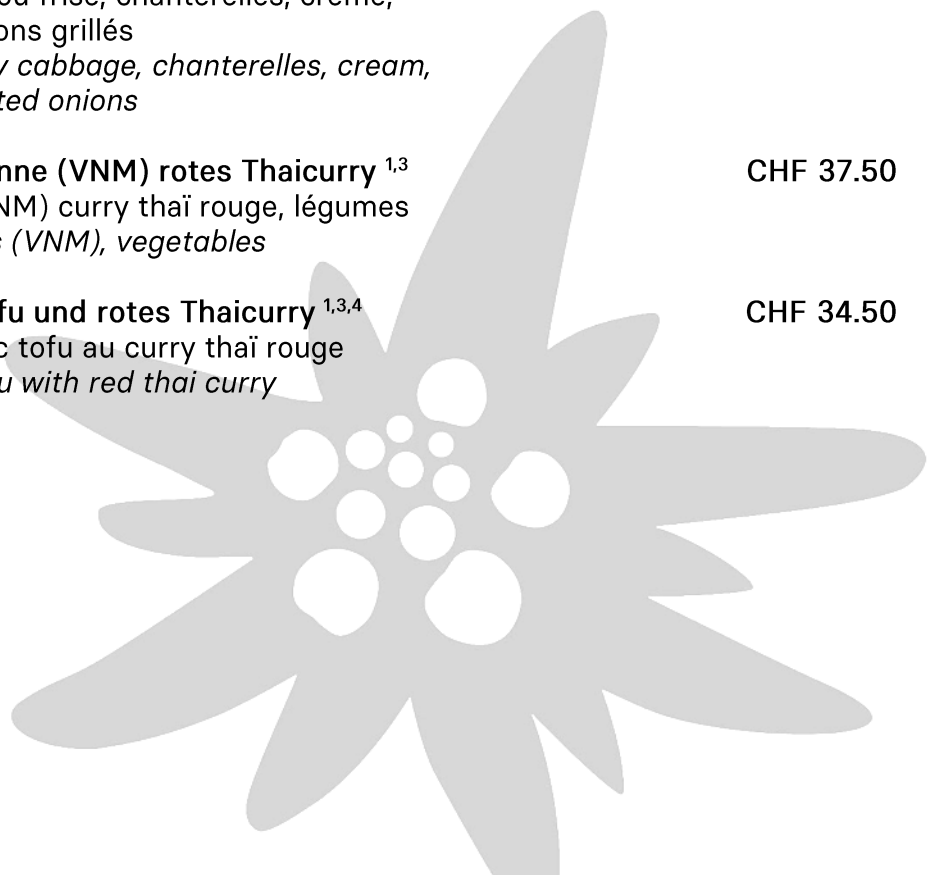
Pfannengerichte – Les poêles

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

Spätzli-Pfanne, Wirsing, Eierschwämmen, Rahm, Alpkäse und geröstete Zwiebeln CHF 32.00
Poêlée de spätzli au chou frisé, chanterelles, crème, fromage d'alpage, oignons grillés
Spaetzli pan with savoy cabbage, chanterelles, cream, mountain cheese, roasted onions

Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotes Thaicurry ^{1,3} CHF 37.50
Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes
Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables

Gemüsepfanne mit Tofu und rotes Thaicurry ^{1,3,4} CHF 34.50
Poêle aux légumes avec tofu au curry thaï rouge
Vegetable pan with tofu with red thai curry



Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückensteak (CH)
Steak de bœuf (CH)
Beef steak (CH)

CHF 44.00 (150g) / CHF 49.50 (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 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:

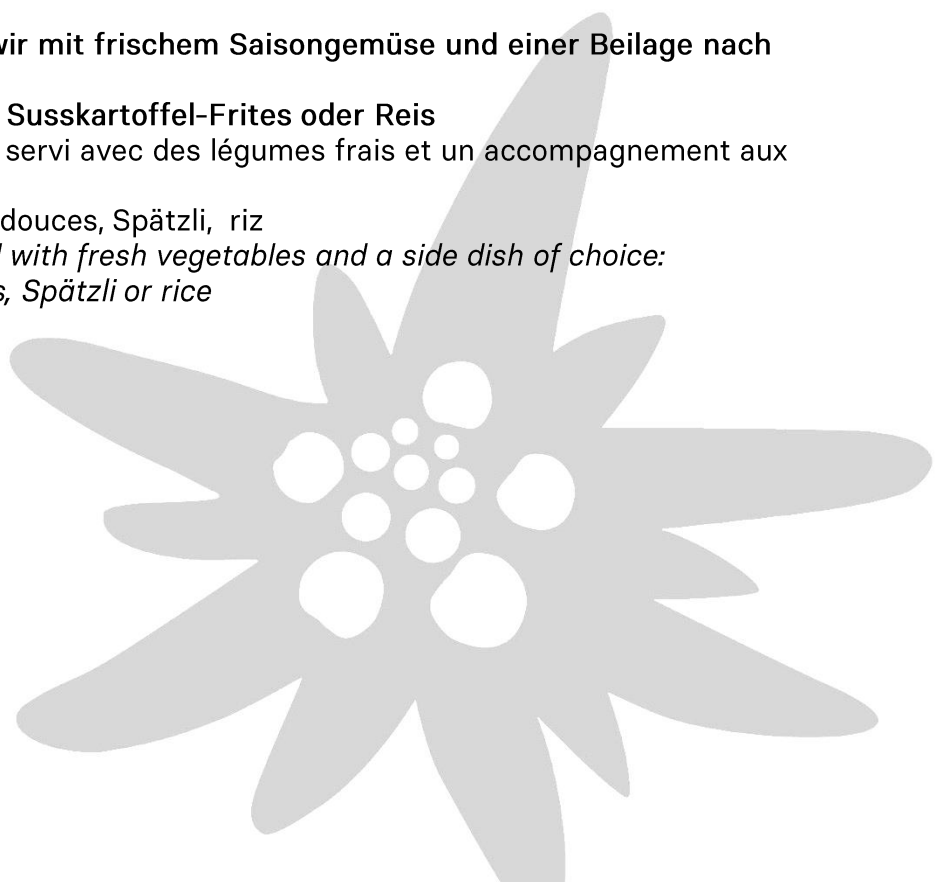
Frites, Teigwaren, Eierspätzli. Susskartoffel-Frites oder Reis

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

Frites, pâtes, frites de patates douces, Spätzli, riz

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

Fries, pasta, sweet potato fries, Spätzli 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)