



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.

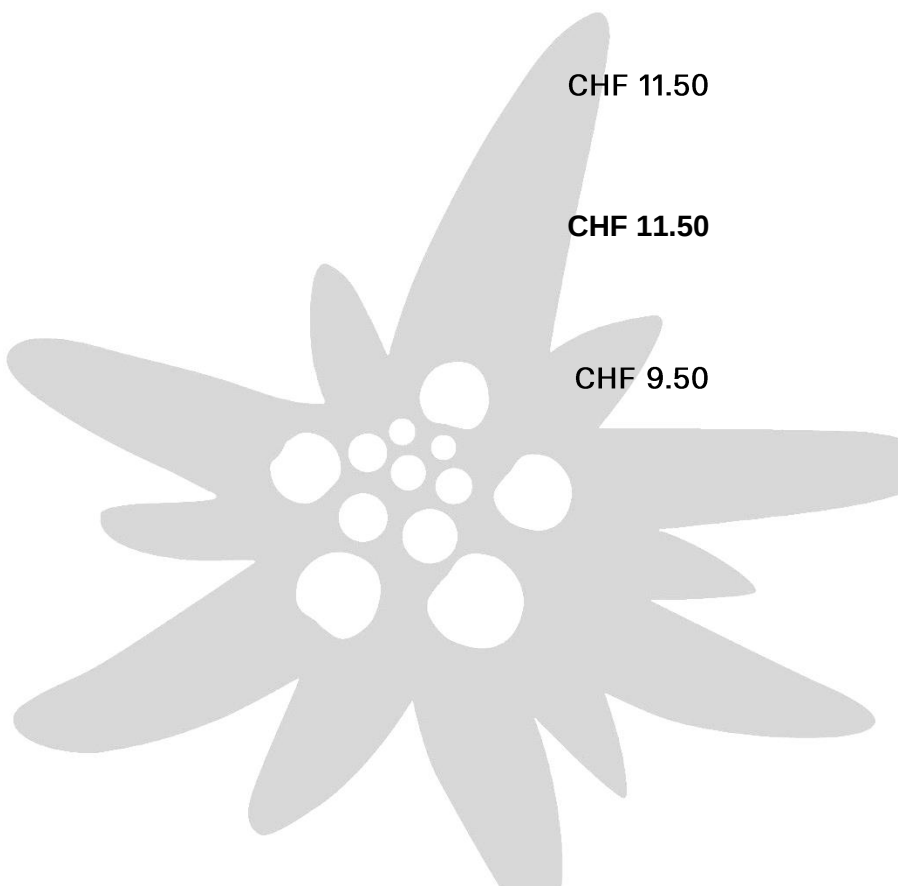
For additional information regarding allergies or intolerances, please contact our service staff.

Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

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
Nüsslisalat, Ziegenkäse, Aceto Balsamico Salade de doucette, fromage de chèvre, vinaigre balsamique <i>Lamb's lettuce, goat cheese, balsamic vinegar</i>	CHF 16.50
Lachstartar (140g) auf Toast, Blattsalat Tartare de saumon sur toast, salade <i>Salmon tartare on toast, salad</i>	CHF 24.50
Rindstatar (140g) auf Toast mit Blattsalat (CH) Tartare de bœuf sur toast, salad (CH) <i>Beef tartare (CH)</i>	CHF 27.50

Suppen – Soupes – Soups

Zwiebelsuppe gratiniert Soupe à l'oignon gratinées <i>Onion soup</i>	CHF 11.50
Gulaschsuppe Soupe de goulash <i>Goulash soup</i>	CHF 11.50
Tagessuppe Soupe du jour <i>Soup days special</i>	CHF 9.50



Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte Black Angus (CH), 200g Hostelleriesauce CHF 54.00
Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie
Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce

Kalbsschnitzel 200g (CH) Steinpilz-Rahmsauce CHF 46.00
Escalope de veau 200g (CH), Sauce crème aux cèpes
Veal escalope 200g (CH). Porcini cream sauce

Kalb-Steak 200g (CH), Pfeffersauce CHF 47.50
Steak de veau (CH/200g), sauce au poivre
Veal steak (CH/200g), pepper sauce

Lammrack 180g (NZ/AU), Portweinjus CHF 45.00
Carré d'agneau 180g (NZ/AU), jus au porto
Lamb rack 180g (NZ/AU), portwine jus

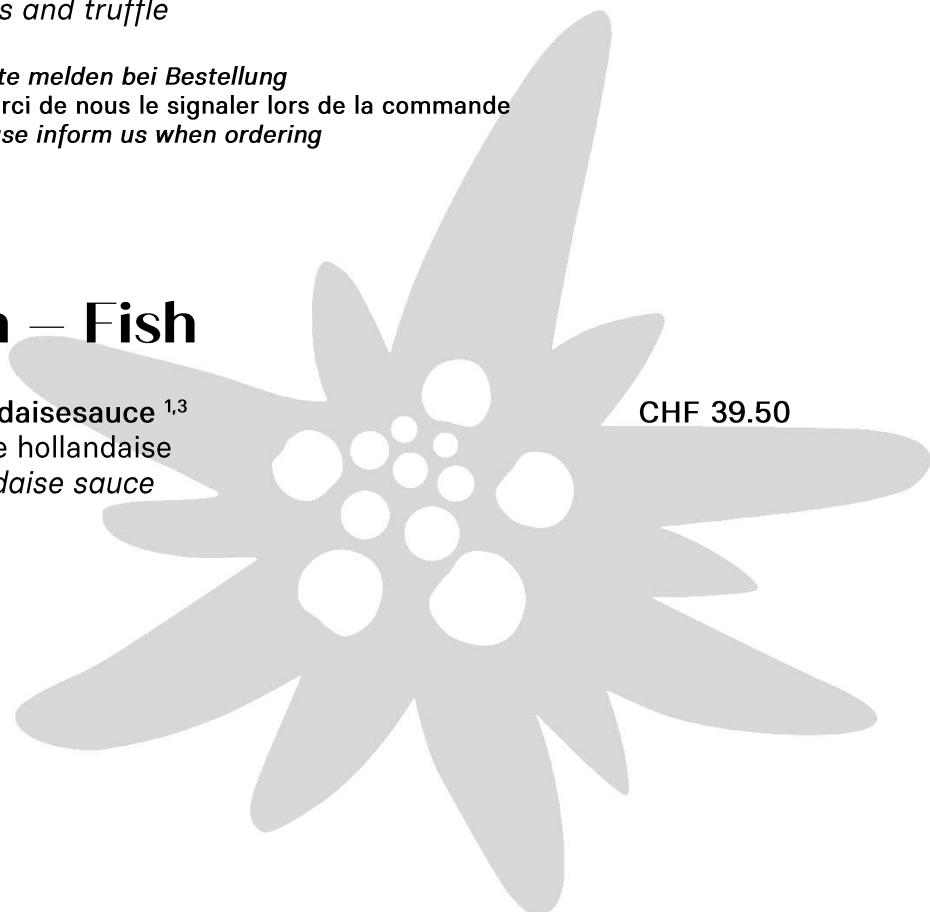
Risotto

Risotto mit Steinpilz und Trüffel ² CHF 28.50
Risotto aux cèpes et à la truffe
Risotto with porcini mushrooms and truffle

Vegan Variante möglich, bitte melden bei Bestellung
Option végétal disponible, merci de nous le signaler lors de la commande
Vegan option available, please inform us when ordering

Fisch – Poisson – Fish

Heilbutt Filet (DEN) an Hollandaisesauce ^{1,3} CHF 39.50
Filet de Flétan (DEN) à la sauce hollandaise
Halibut filet (DEN) with Hollandaise sauce

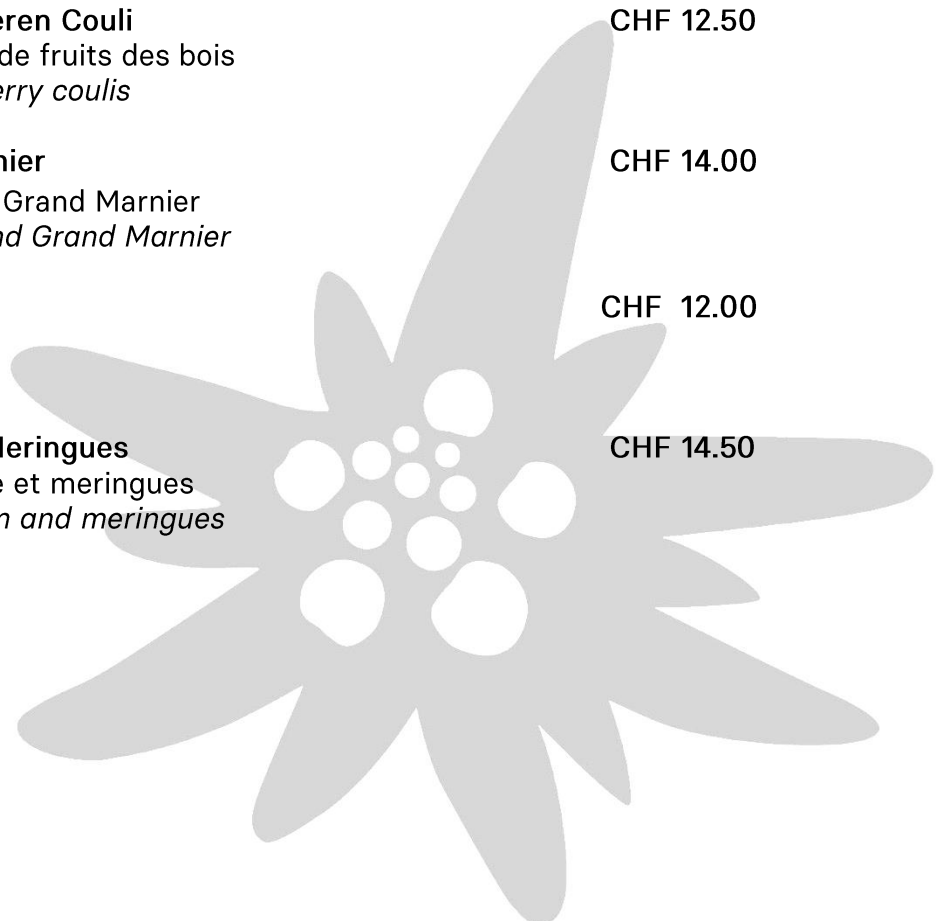


Pfannengerichte – Les poêles

Poulet-Gemüsepfanne (CH), rotes Thaicurry ^{1,3} Poêlée de poulet légumes (CH) au curry thaï rouge <i>Red Thai curry chicken pan (CH) vegetables</i>	CHF 38.50
Spätzli-Pfanne, Wirsing, Eierschwämmen, Rahm, Alpkäse und geröstete Zwiebeln Poêlée de spätzli au chou frisé, chanterelles, crème, fromage d'alpage, oignons grillés <i>Spaetzli pan with savoy cabbage, chanterelles, cream, mountain cheese, roasted onions</i>	CHF 32.00
Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotes Thaicurry ^{1,3} Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes <i>Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables</i>	CHF 37.50
Gemüsepfanne mit Tofu ^{1,3,4} Poêle aux légumes avec tofu <i>Vegetable pan with tofu</i>	CHF 34.50

Saisonale Desserts

Borja's Cheesecake mit Waldbeeren Couli Cheesecake de Borja avec coulis de fruits des bois <i>Borja's cheesecake with forest berry coulis</i>	CHF 12.50
Brownie, Vanille-Eis, Grand Marnier Brownie avec glace à la vanille et Grand Marnier <i>Brownie with vanilla ice cream and Grand Marnier</i>	CHF 14.00
Coupe Vermicelles Coupe vermicelles <i>Vermicelli sundae</i>	CHF 12.00
Vermicelles mit Vanilleeis und Meringues Assiette Vermicelles, glace vanille et meringues <i>Vermicelles with vanilla ice cream and meringues</i>	CHF 14.50



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:

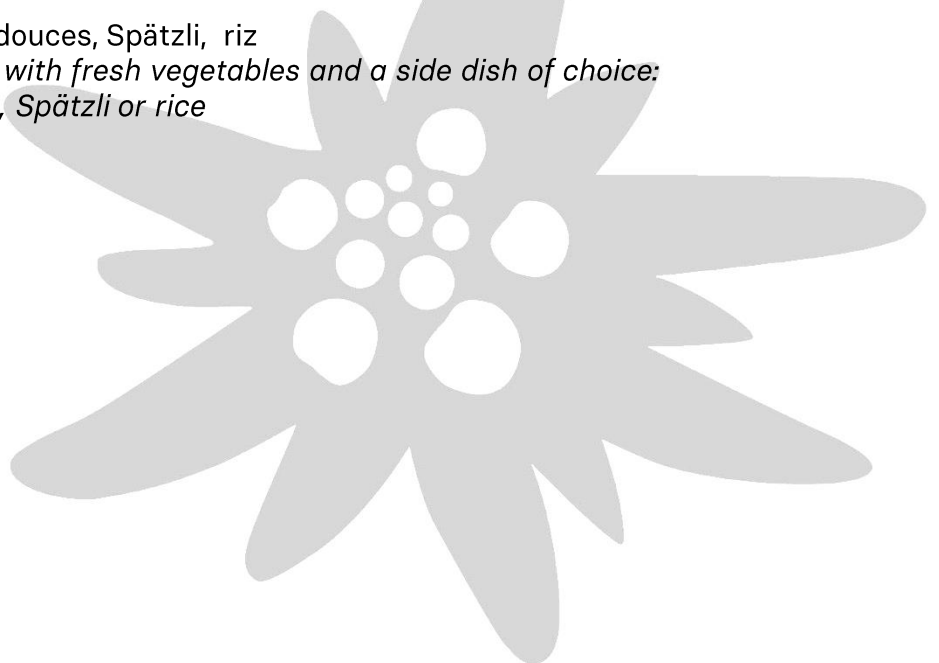
Frites, Teigwaren, Eierspätzli. Susskartoffel-Frites oder Reis

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)