



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 ^{2,3} CHF 9.00
Salade verte aux graines
Green salad with mixed seeds

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

Klassischer Nüsslisalat mit Speck, Crôutons, Ei CHF 20.50
Salade de rampon classique avec lard, croûtons, œufs
Traditional rampon salad with bacon, croutons, eggs

Vegetarischer Nüsslisalat ² CHF 21.50
mit Kürbiswürfeln, Cherry-Tomaten, Fetakäse, gerösteten Walnüssen, Crôutons
Salade de rampon végétarienne
avec cubes de courge, tomates cerises, fromage feta, noix grillées, croûtons
Vegetarian Rampon Salad
with grilled pumpkin cubes, cherry tomatoes, feta cheese, grilled walnuts, croutons

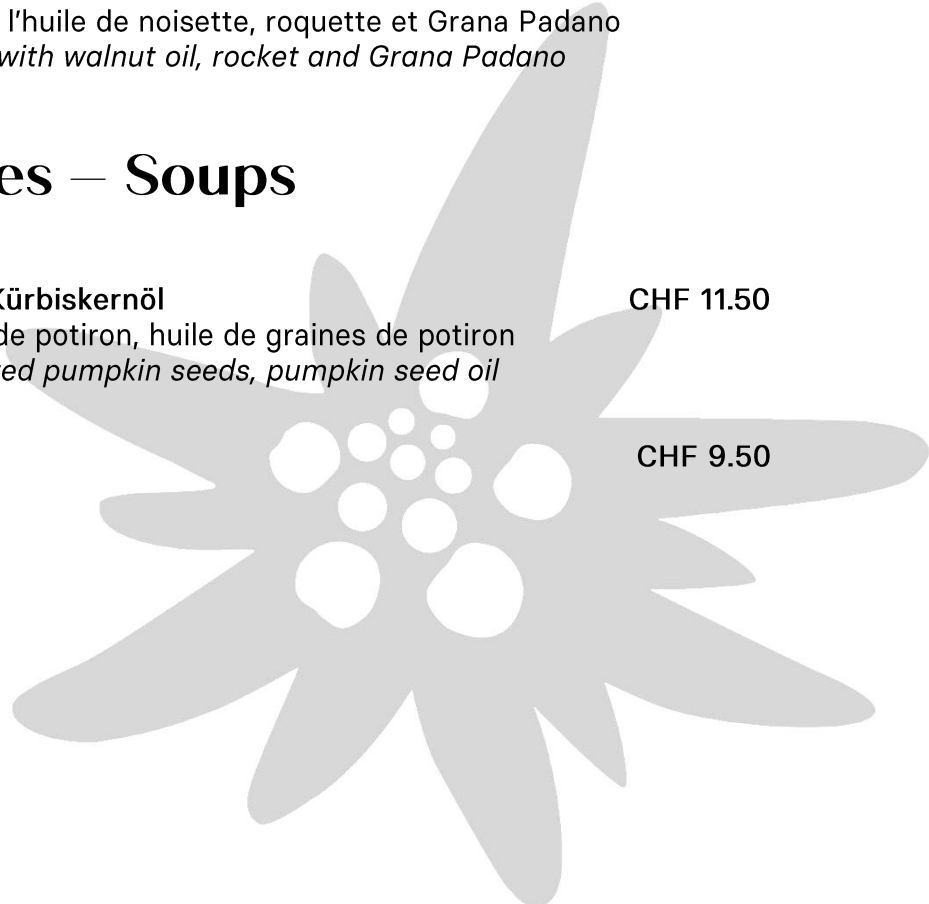
Lachstartar auf Toast, Blattsalat ² CHF 24.50
Tartare de saumon sur toast, salade
Salmon tartare on toast, salad

Carpaccio vom Hirsch (DE)
an Wallnussöl, Rucola, Grana Padano CHF 24.50
Carpaccio d'entrecôte de Cerf à l'huile de noisette, roquette et Grana Padano
Carpaccio from deer entrecote with walnut oil, rocket and Grana Padano

Suppen – Soupes – Soups

Kürbis-Crèmesuppe ^{2,3} CHF 11.50
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl
Crème de potiron avec graines de potiron, huile de graines de potiron
Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil

Tagessuppe CHF 9.50
Soupe du jour
Soup days special



Wild – La Chasse – Venison Specialties

Hirschpfeffer (AT), Silberzwiebeln, Speck, Champignons, Croutons CHF 44.50
Civet de cerf, petits oignons, lard, champignons, croûtons
Jugged venison with small onions, bacon, mushrooms, croutons

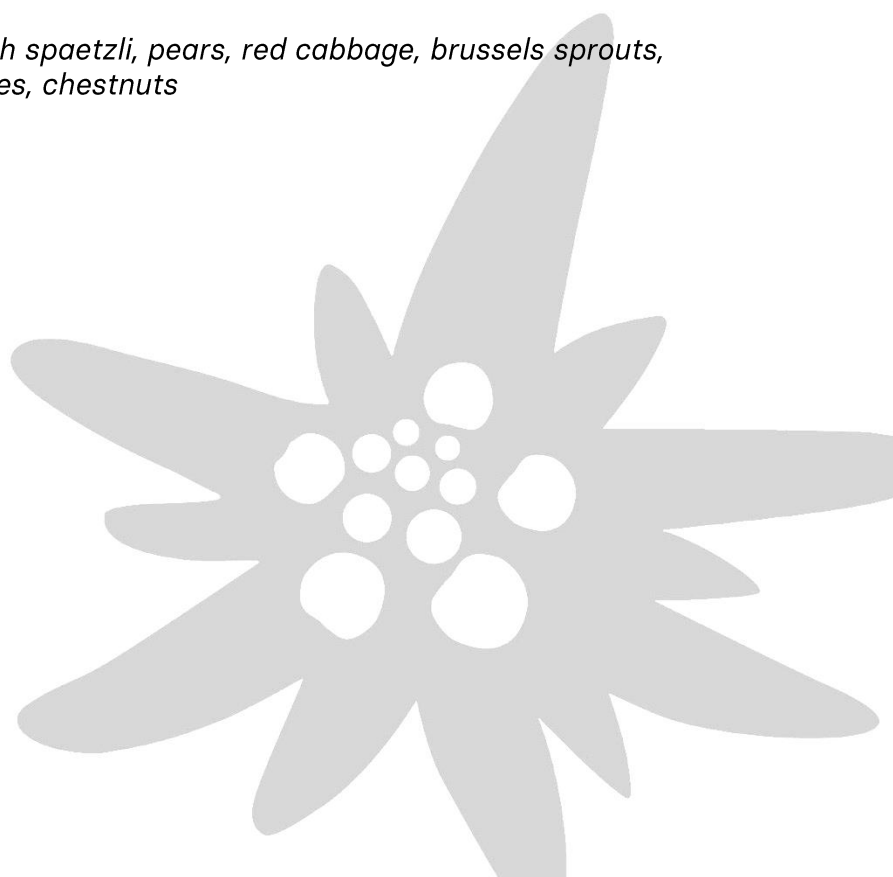
Wildschwein Filet Mignon (AT) an Portwein-Preiselbeer Sauce CHF 46.50
Filet mignon de sanglier à la sauce au porto et aux canneberges
Wild boar filet mignon with port wine-cranberry sauce

Vegi Wild-Teller, gebratene Steinpilze, klassische Wild-Beilagen ² CHF 39.50
Assiette de chasse végétarienne, cèpes rôtis, garniture de chasse classique
Veggie game plate, roasted porcini mushrooms, classic game side dishes

Alle Wildspeisen servieren wir mit Spätzli, Büscheli-Birnen, Apfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbispüree und Maroni

Tous nos plats de chasse sont servi avec spaetzli, poires à Botzi, chou rouge, choux de Bruxelles, purée de potiron, pomme avec airelles, marrons

All our venison dishes are served with spaetzli, pears, red cabbage, brussels sprouts, pumpkin puree, apple with cranberries, chestnuts



Fisch – Poisson – Fish

**Lachsfilet mit Hollandaise-Schaum, grüne Gemüse
und Süss-Kartoffelpüree ³**

CHF 39.50

Filet de saumon à la mousse hollandaise, légumes verts
et purée de patates douces ³

*Salmon fillet with hollandaise foam, green vegetables
and sweet potato purée ³*

Vegetarisch – végétarien

**Blumenkohl-Steak mit Humus, Curry Madras, Haselnuss
und Beurre Noisette ^{2, 3,}**

CHF 28.50

Steak de chou-fleur accompagné d'houmous,

de curry Madras, de noisettes et de beurre noisette

*Cauliflower steak with hummus, Madras curry, hazelnuts
and beurre noisette*

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 37.50

Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes

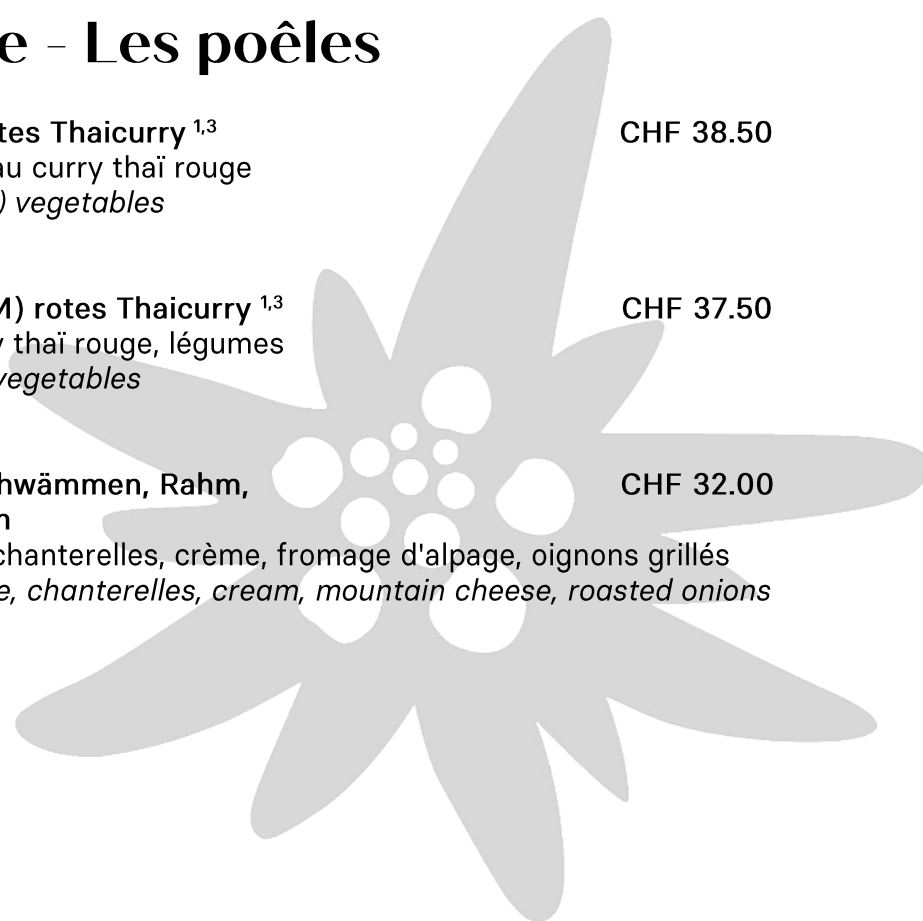
Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables

**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



Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindshohrückensteak (CH) ^{1,3}
Steak de bœuf (CH)
Beef steak (CH)

CHF 44.00 (150g) / CHF 49.50 (250g)

Lammrückenentrecôte (NZ/AU) ^{1,3}
Entrecôte d'agneau (NZ/AU)
Lamb saddle steak (NZ/AU)

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

Crevetten mit Knoblauch (VNM / Zucht) ¹
Crevettes à l'ail (VNM)
Shrimp (VNM) with Garlic

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, «Linguine»-Teigwaren, Susskartoffel-Frites, Spätzli oder Reis

Tous nos plats principaux sont servi avec des légumes frais et un accompagnement aux choix: Frites, «Linguine» pâtes, frites de patates douces, riz

*All our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:
Fries, linguine pasta, sweet potato fries or rice*

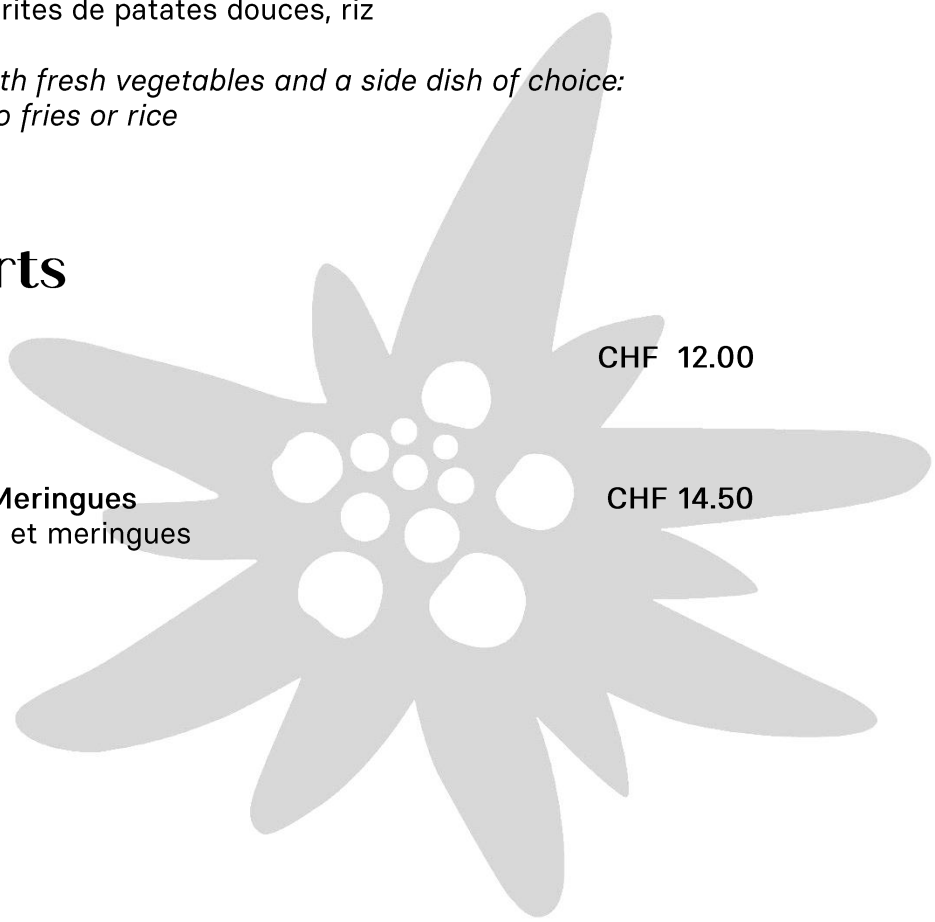
Saisonale Desserts

Coupe Vermicelles
Coupe vermicelles

CHF 12.00

Vermicelles mit Vanille Eis und Meringues
Assiette Vermicelles, glace vanille et meringues

CHF 14.50



Pizza

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

Flammenkuchen CHF 19.50

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
Crème fraîche, lard, oignons
Sour cream, bacon, onions

Vegi Flammenkuchen CHF 18.50

Sauerrahm, Blauschimmel Käse, Birne und Wallnuss
Crème fraîche, fromage bleu, poire et noix
Blue Cheese, pear and nuts

Klein / Gross

Margherita CHF 19.50 / CHF 22.50

Tomatensauce, Mozzarella
Sauce tomate, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Hawaii CHF 21.00 / CHF 24.00

Schinken, Ananas
Jambon, ananas
Ham, pineapple

Vegetaria CHF 21.00 / CHF 24.00

Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, Pilze
Poivrons, artichauts, oignons, champignons
Pepperoni, artichokes, onions, mushrooms

Prosciutto CHF 21.50 / CHF 24.50

Schinken
jambon
Ham

Diavola CHF 21.50 / CHF 24.50

Chilischoten, Chorizo, Oliven
Piment, chorizo, olives
Chillies, chorizo, olives

Caprese CHF 21.50 / CHF 24.50

Tomaten, Buffalo-Mozzarella, Basilikumpesto
Tomatoes, buffalo-mozzarella, pesto au basilic
Tomatoes, buffalo-mozzarella, basil pesto

Carbonara CHF 21.50 / CHF 24.50

Speck, Ei, Zwiebeln
Lard, œuf, oignons
Bacon, egg, onions

Quattro Stagioni CHF 21.50 / CHF 24.50

Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken
Jambon, champignons, olives, artichauts
Ham, champignons, olives, artichokes

Calzone CHF 21.50 / CHF 24.50

Schinken, Champignons
Jambon, champignons
Ham, champignons

Lago Nero CHF 21.50 / CHF 24.50

Speck, Bergkäse, Zwiebeln
Lard, fromage d'alpage, oignons
Bacon, mountain cheese, onions

Klein / Gross

Tonno e Cipolla CHF 21.50 / CHF 24.50

Thunfisch, Zwiebeln, Kapern
Thon, oignons, câpres
Tuna, onions, capers

Capricciosa CHF 22.00 / CHF 25.00

Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni
Jambon, champignons, olives, poivrons
Ham, champignons, olives, peppers

Quattro Formaggi CHF 21.50 / CHF 24.00

Gruyère, Vacherin, Schwarzsee Bergkäse, Gorgonzola
Gruyère, vacherin, fromage d'alpage du Lac Noir, gorgonzola
Gruyère, Vacherin, Schwarzsee mountain cheese, Gorgonzola

Napoli CHF 21.50 / CHF 24.50

Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano
Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano
Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano

Salami CHF 21.50 / CHF 24.50

Funghi CHF 21.50 / CHF 23.50

Champignons, Steinpilze, Knoblauch
Champignons, bolets, ail
White mushrooms, boletus, garlic

Gamberetti CHF 22.00 / CHF 25.00

Crevetten, Knoblauch
Crevettes, ail
Shrimp, garlic

Hostellerie CHF 22.50 / CHF 25.00

Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl
Tomates cerise, roquette, jambon cru, Grana Padano, huile d'olives
Cherry tomatoes, rocket, ham, Grana Padano, olive oil

Salmone CHF 22.00 / CHF 24.50

geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola
Saumon fumé, oignons, câpres, roquette
Smoked salmon, onions, capers, rocket

Al Forno CHF 22.50 / CHF 26.00

Cherry-Tomaten, Rindscarpaccio, Büffelmozzarella, Rucola, Grana Padano, Olivenöl
Tomates cerise, carpaccio de boeuf, mozzarella de bufala, roquette, Grana Padano, huile d'olives
Cherry tomatoes, beef carpaccio, buffalo mozzarella, rocket, Grana Padano, olive oil

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)