



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 CHF 9.00
Salade verte avec mélange de graines
Green Salad with seed mix

Gemischter Salat ² CHF 11.50
Salade mêlée
Mixed salad

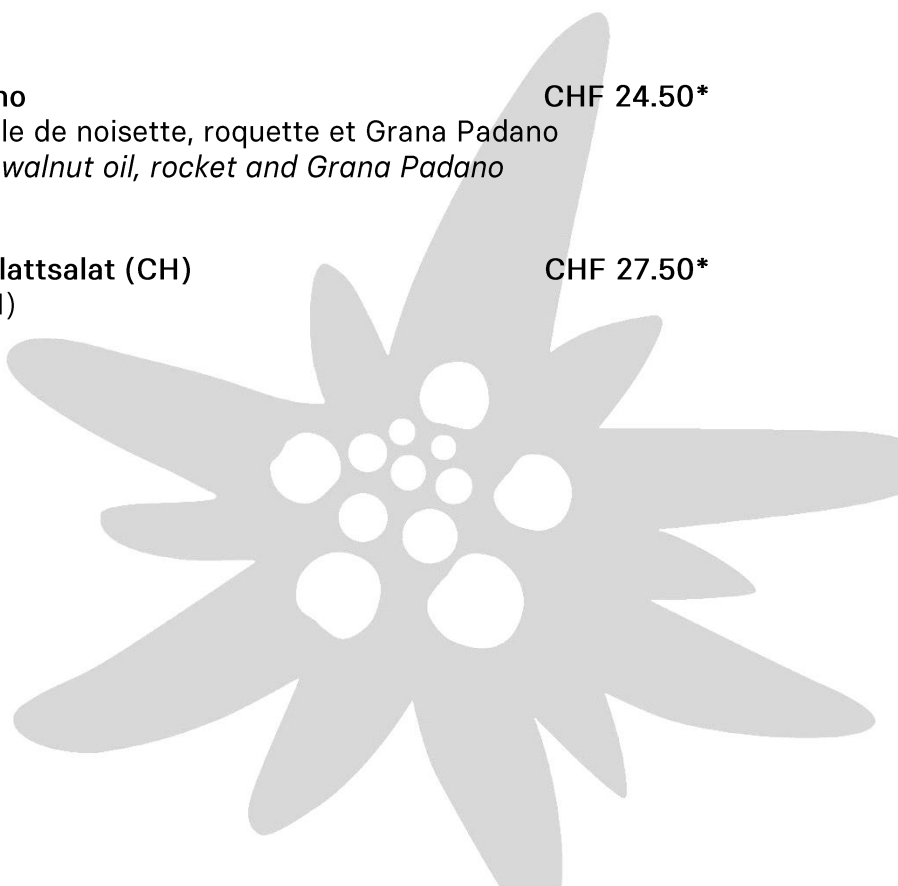
Klassischer Nüsslisalat mit Speck, Crôutons, Ei CHF 20.50*
Salade de rampon classique avec lard, croûtons, œufs
Traditional rampon salad with bacon, croutons, eggs

Vegetarischer Nüsslisalat ² CHF 21.50*
mit Kürbiswürfeln, Cherry-Tomaten, Fetakäse, gerösteten Walnüssen, Croûtons
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 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

Rindstatar (140 gr) auf Toast mit Blattsalat (CH) CHF 27.50*
Tartare de bœuf sur toast, salad (CH)
Beef tartare (CH)



Suppen – Soupes – Soups

Kürbis-Crèmesuppe ^{1 3 4}

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl

CHF 11.50

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

Rehmedaillons (AT) an Rahmsauce, Eierschwämme

CHF 49.50

Médaillons de chevreuil à sauce à la crème, chanterelles

Venison medaillons with cream sauce, chanterelles

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

Hirsch-Entrecôte (AT) an Pflaumen-Jus

CHF 48.50

Entrecôte de cerf au jus au prunes

Deer entrecôte with plum jus

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 (NOR) an Weissweinsauce ^{1,3}

Filet de saumon (NOR) Sauce vin blanc

Salmon fillet (NOR) white wine sauce

CHF 36.50

Risotto mit Riesencrevetten (VNM) an Dill-Weinsauce

Crevettes géantes sur risotto avec sauce l'aneth et vin blanc

Risotto with prawns on a dill and white wine sauce

CHF 32.50

Pfannengerichte – Les poêles

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

Poêlée de poulet légumes (CH) au curry thaï rouge

Red Thai curry chicken pan (CH) vegetables

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

Spaetzli pan with savoy cabbage, chanterelles, cream, mountain cheese, roasted onions

CHF 32.00

Gemüsepfanne mit Planted Chicken und Gemüse ^{1,3}

Poêle aux légumes avec planted chicken et légumes

Vegetable pan with planted chicken and vegetables

CHF 34.50

Saisonale Desserts

Coupe Vermicelles

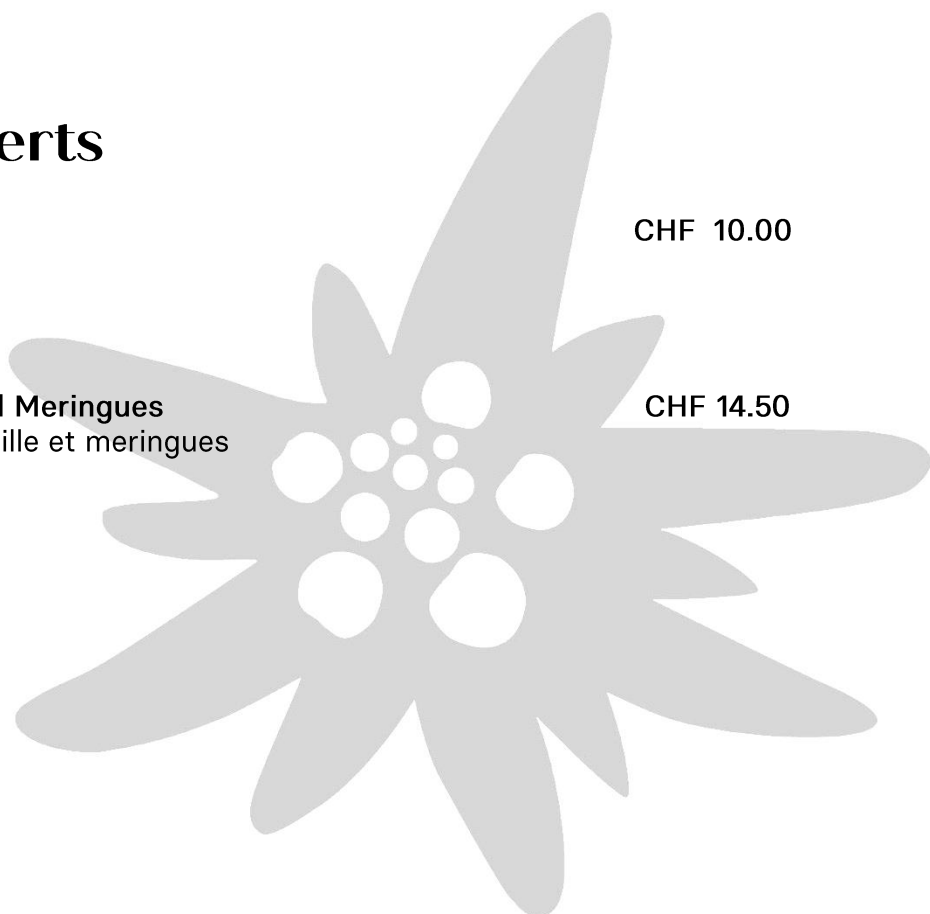
Coupe vermicelles

CHF 10.00

Vermicelles mit Vanilleeis und Meringues

Assiette Vermicelles, glace vanille et meringues

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:

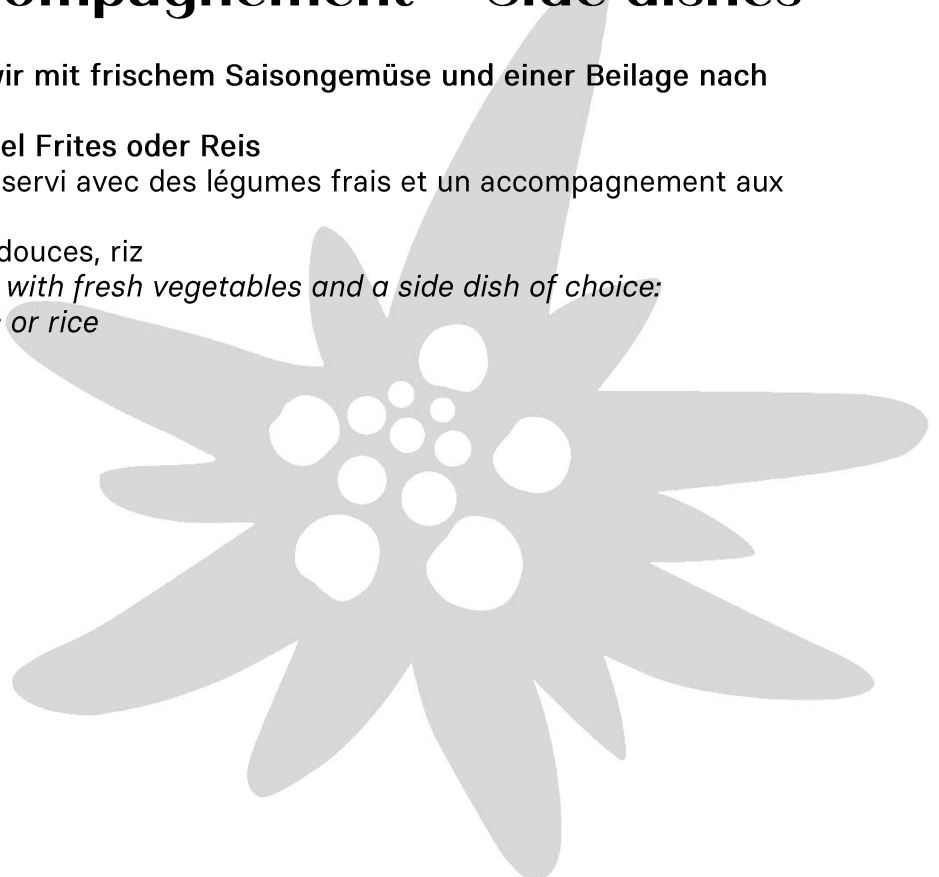
Frites, Teigwaren, Süsskartoffel Frites oder Reis

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)