



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

Tagessuppe CHF 9.50
Soupe du jour
Day soup

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

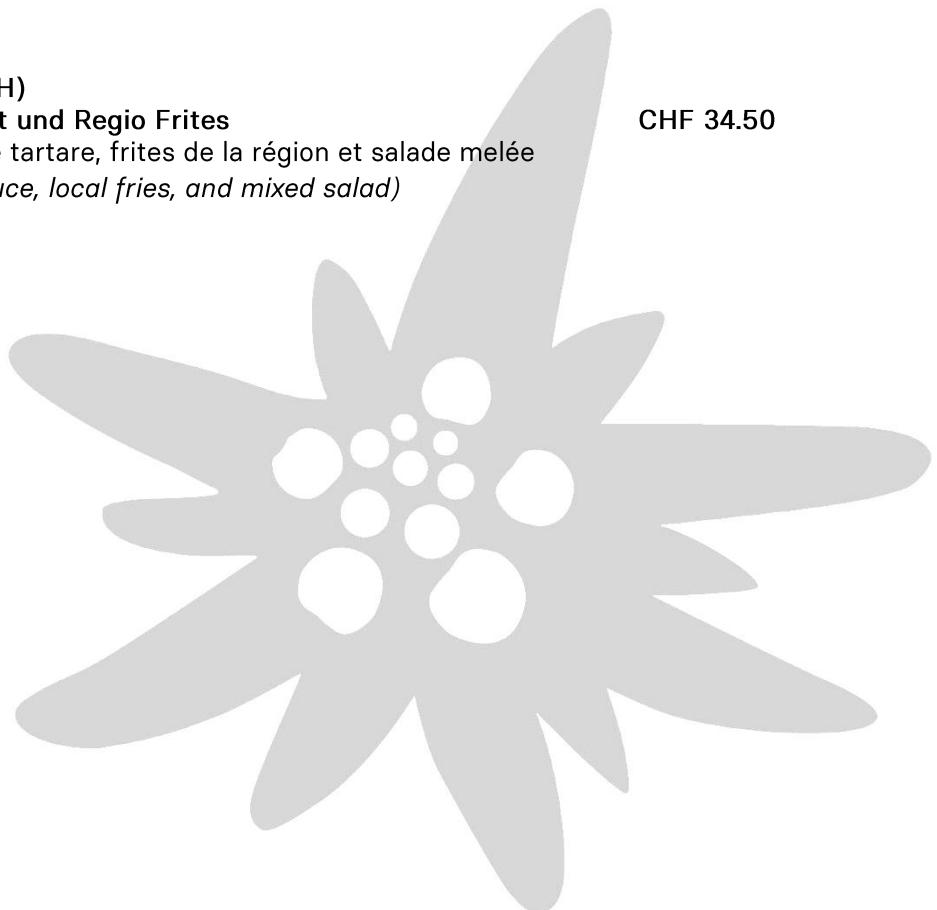
Gemischter Salat ^{1,2,3} CHF 11.50
Salade mêlée
Mixed salad

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, Reisnudeln, 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)

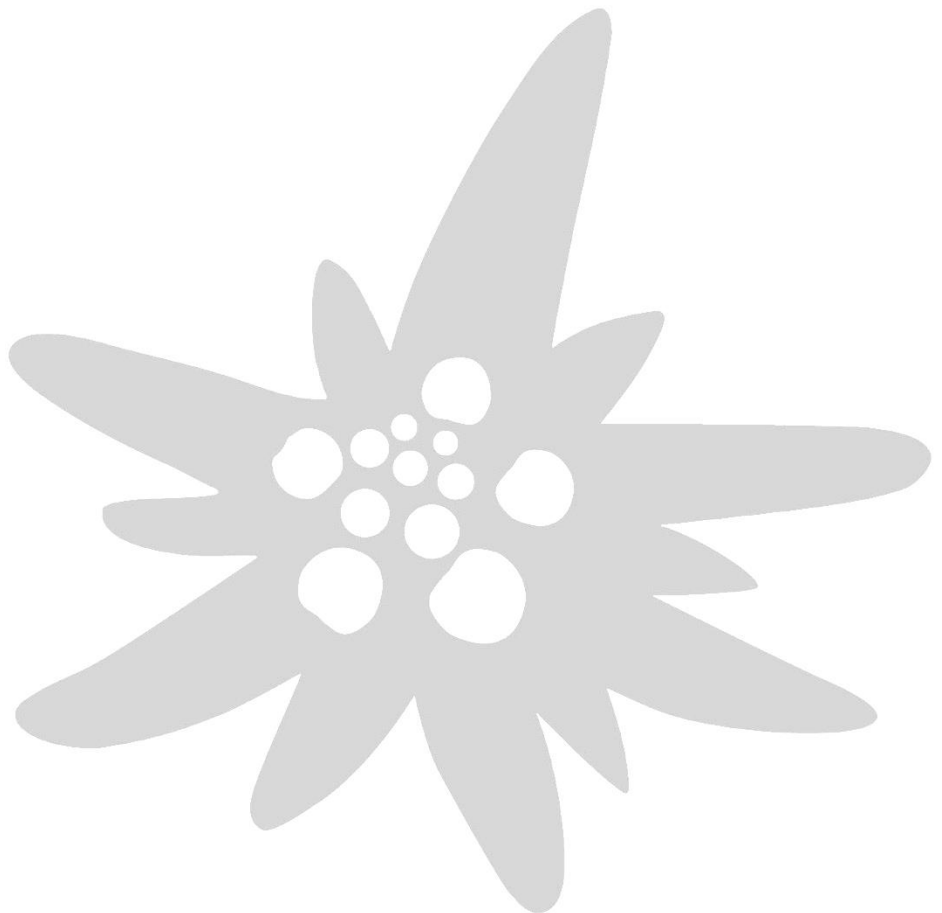


Risotto & Pasta

Zitronen-Krevetten (VNM) Risotto mit Zucchini ³ Risotto au citron et aux crevettes (VNM) avec courgettes <i>Lemon Shrimp (VNM) Risotto with zucchini</i>	CHF 32.00
Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rucola-Pesto ^{2,3} Risotto aux tomates séchées, fromage de chèvre et pesto de roquette <i>Sun-Dried Tomato and Goat Cheese Risotto with arugula pesto</i>	CHF 32.00
Trüffel Gnocchi ² Gnocchi à la truffe <i>Truffle gnocchi</i>	CHF 27.50

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
Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotes Thaicurry ^{1,3} Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes <i>Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables</i>	CHF 39.50
Gemüsepfanne mit Tofu und Gemüse ^{1,3} Poêle aux légumes avec tofu et légumes <i>Vegetable pan with tofu and vegetables</i>	CHF 34.50

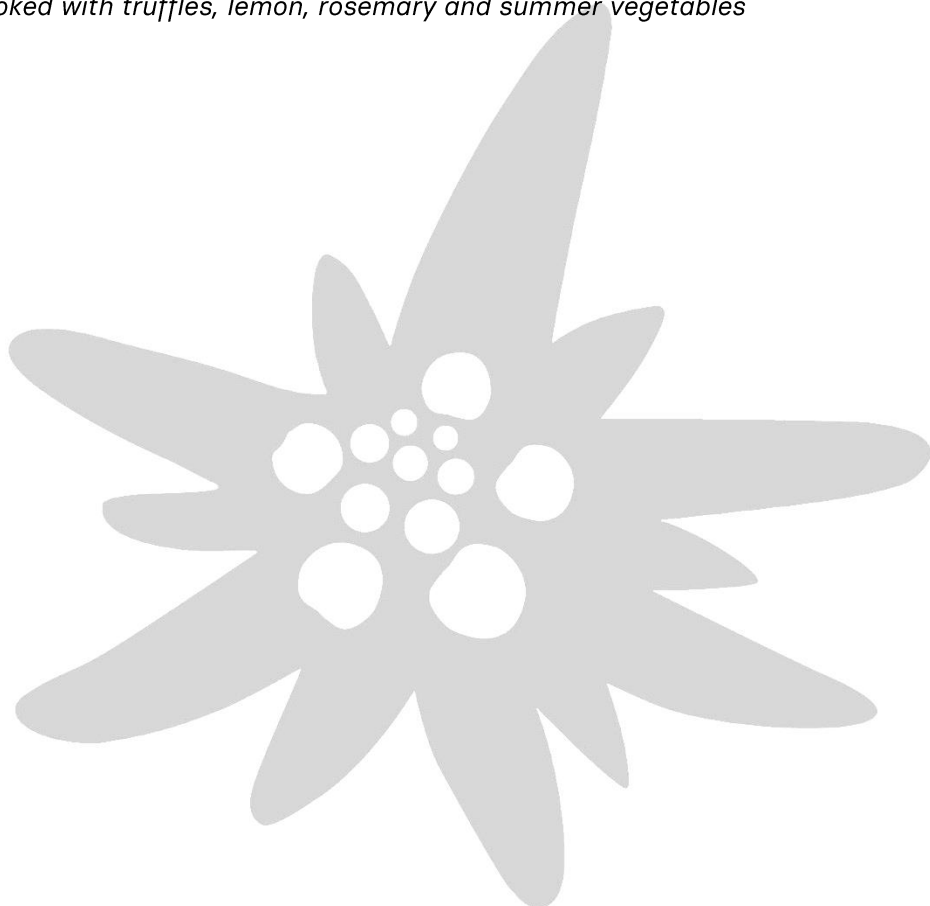


Fisch – Poisson – Fish

Forellenfilet (NOR) mit Butterkräutersauce ^{1,3} Filet de truite (NOR) avec sauce au beurre et aux herbes <i>Trout fillet (NOR) with butter-herb sauce</i>	CHF 36.50
Gegrillte Dorade (FR) mit Zitronensauce ^{1,3} Dorade (FR) grillée avec sauce au citron <i>Grilled Sea Bream (FR) with lemon sauce</i>	CHF 39.50
Lachsfilet, gebraten, (NOR) in Sesamkruste mit Teriyaki Sauce ^{1,3} Saumon (NOR) grillé en croûte de sésame avec sauce teriyaki <i>Sesame-Crusted Seared salmon (Nor) with teriyaki sauce</i>	CHF 39.50

Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte Black Angus (CH), Hostelleriesauce ³ Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie <i>Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce</i>	CHF 54.00
Gebratenes halbes Poulet (CH), langsam gegart mit Trüffel, Zitrone, Rosmarin und Sommergemüse ^{1,3} Demi-poulet (CH) rôti, cuisson lente avec truffes, citron, romarin et légumes d'été <i>Roasted half chicken (CH), slow cooked with truffles, lemon, rosemary and summer vegetables</i>	CHF 32.50



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)

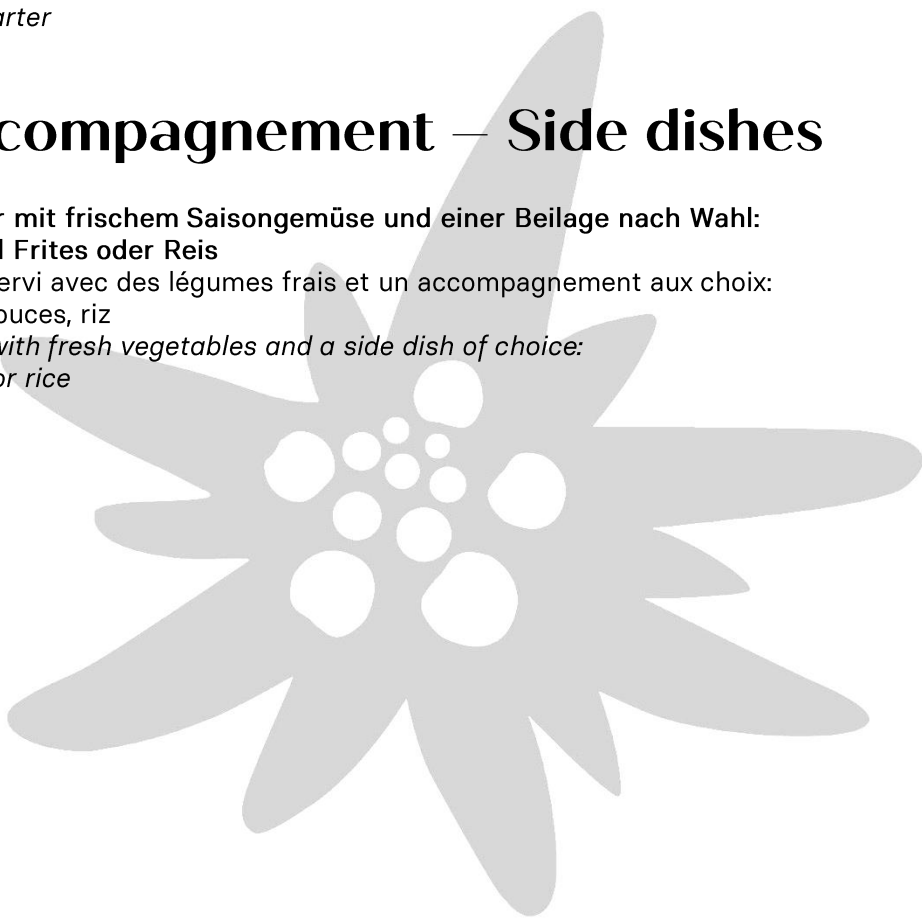
„Black Tiger”(VNM/Zucht)
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade
Brochette de crevettes (VNM) marinées au soja et wasabi
Shrimp (VNM) skewer with wasabi soy marinade

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)