



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*

1 = laktosefrei, sans lactose, lactose-free
2 = vegetarisch, végétarien, vegetarian

3 = glutenfrei, sans gluten, gluten free
4 = vegan, vegan, vegan

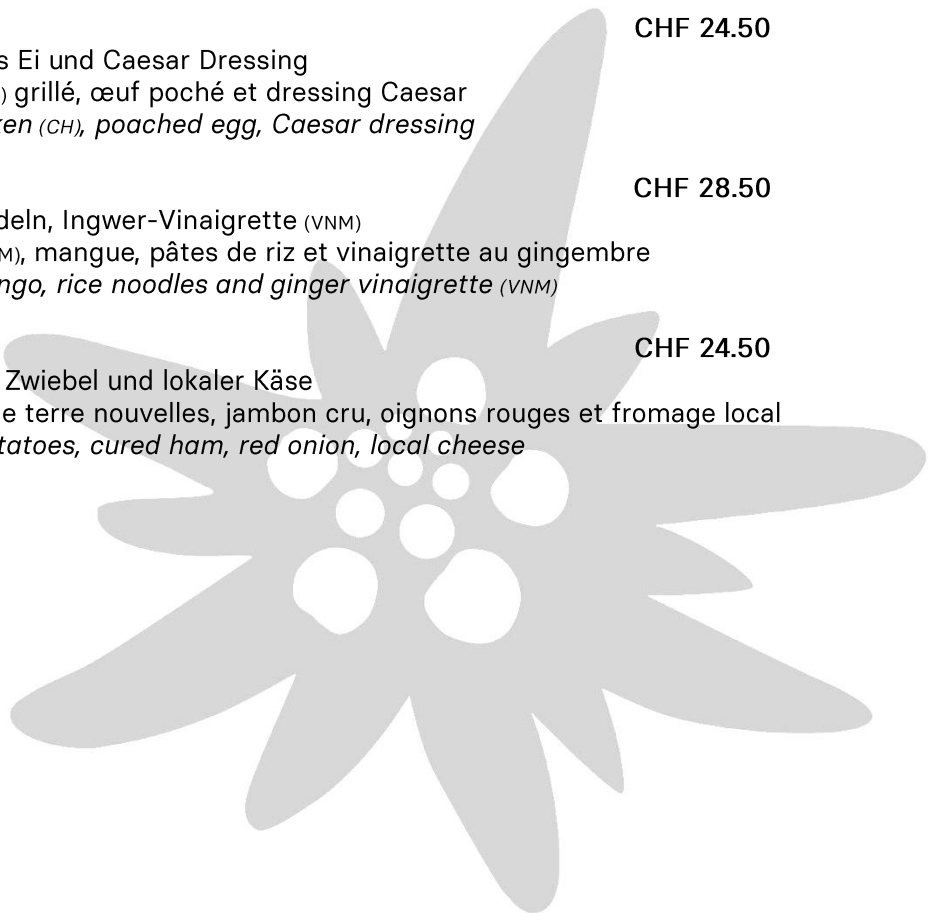
Für zusätzliche Informationen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

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

Gazpacho mit Tomaten, Gurke und Joghurt (Kalte Suppe) ^{2,3} Gazpacho à la tomate, concombre et au yoghourt (Soupe froide) <i>Gazpacho with tomato, cucumber and yogurt (Cold soup)</i>	CHF 11.50
Senslerplatte für zwei Personen Lokaler Käse, Räucherfleisch, Essiggurken und rustikales Brot Planche alpine (sensler) pour deux personnes: Fromage local, viande fumée, cornichons et pain rustique <i>Apetizer board for two people: Local cheeses, cured meats, pickles and rustic bread</i>	CHF 29.50
Grüner Salat mit Kernenmix ^{1,2,3} Salade verte avec mélange de graines <i>Green Salad with seed mix</i>	CHF 9.00
Gemischter Salat ^{1,2,3} Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	CHF 11.50
Caprese Salat ^{2,3} Buffalo Mozzarella, Schweizer Basilikum und Cherry Tomaten Salade Caprese: Mozzarella Buffalo, basilic suisse et tomates cherry <i>Caprese Salad: Buffalo mozzarella, Swiss basil, cherry tomatoes</i>	CHF 22.50
Penne-Nudelsalat mit Räucherlachs ¹ Mit Pesto und sonnengetrockneten Tomaten Salade de pâtes penne au saumon fumé avec pesto et tomates séchées au soleil <i>Penne Pasta Salad with Smoked Salmon with pesto and sun-dried tomatoes</i>	CHF 24.50
Caesar Farfalle Salat ³ Gegrilltes Hähnchen (CH), pochiertes Ei und Caesar Dressing Salade de Farfalle César: Poulet (CH) grillé, œuf poché et dressing Caesar <i>Caesar Farfalle Salad: Grilled chicken (CH), poached egg, Caesar dressing</i>	CHF 24.50
Asiatischer Salat ^{1,3} Mit Crevetten (VNM), Mango, Reismudeln, Ingwer-Vinaigrette (VNM) Salade asiatique avec crevettes (VNM), mangue, pâtes de riz et vinaigrette au gingembre <i>Asian salad with shrimps (VNM), mango, rice noodles and ginger vinaigrette (VNM)</i>	CHF 28.50
Sommer Salat Hostellerie ^{1,3} Neue Kartoffeln, Rohschinken, rote Zwiebel und lokaler Käse Salade d'été Hostellerie: Pommes de terre nouvelles, jambon cru, oignons rouges et fromage local <i>Summer Salad Hostellerie: New potatoes, cured ham, red onion, local cheese</i>	CHF 24.50



Poke Bowls

Wählen Sie Ihre Basis: Reis, Quinoa oder gemischtes Gemüse

Choisissez votre base : riz, quinoa ou légumes verts mélangés

Choose your base: rice, quinoa or mixed greens

Marinierter Lachs (NOR) mit Mango, Gurke, Edamame und Teriyaki ^{1,3} CHF 28.50

Saumon (NOR) mariné à la mangue, au concombre, à l'edamame et au teriyaki

Marinated Salmon (NOR) with mango, cucumber, edamame and teriyaki

Gegrilltes Pouletfilet (CH) mit Avocado, Karotten und Mais ^{1,3} CHF 28.50

Poulet (CH) grillé à l'avocat, aux carottes et au maïs

Grilled Chicken (CH) with avocado, carrot and corn

Knuspriger Tofu (Vegan) mit Rotkohl, Ananas und Süss-Sauer-Sauce ^{1,2,3,4} CHF 26.50

Tofu croustillant (Vegan) avec du chou rouge, de l'ananas et de la sauce aigre-douce

Crispy tofu (vegan) with red cabbage, pineapple and sweet and sour sauce

Chili-Limetten Shrimp (VNM) mit Gurke, Grünen Bohnen und Kokosnusreis ^{1,3} CHF 32.50

Crevettes (VNM) au piment et au citron vert avec concombre, haricots verts et riz à la noix de coco

Chili-Lime Shrimps (VNM) with cucumber, green beans, coconut rice

Risotto

Wildpilz-Risotto (Vegetarisch) mit Parmesan und frischen Kräutern ^{2,3} CHF 30.00

Risotto aux champignons sauvages (végétarien) avec parmesan et herbes fraîches

Wild Mushroom Risotto (Vegetarian) with aged Parmesan and fresh herbs

Zitronen-Krevetten (VNM) Risotto mit Zucchini ³ CHF 32.00

Risotto au citron et aux crevettes (VNM) avec courgettes

Lemon Shrimp (VNM) Risotto with zucchini

Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rucola-Pesto ^{2,3} CHF 32.00

Risotto aux tomates séchées, fromage de chèvre et pesto de roquette

Sun-Dried Tomato and Goat Cheese Risotto with arugula pesto

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 39.50

Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes

Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables

Gemüsepfanne mit Tofu und Gemüse ^{1,3} CHF 34.50

Poêle aux légumes avec tofu et légumes

Vegetable pan with tofu and vegetables

Chef's Empfehlung: Tomahawk

Schweizer Tomahawk, trocken gealtert (~1.2 kg für zwei) ^{1,3}

CHF 129.00

Tomahawk suisse, vieux et sec (~1,2 kg pour deux)

Dry-aged Swiss Tomahawk (~1,2 kg for two)

Serviert mit rustikalen Kartoffeln, Alpensalat und Knoblauchbutter.

Servi avec des pommes de terre rustiques, de la salade des Alpes et du beurre à l'ail.

Served with rustic potatoes, Alpine salad, and garlic butter.

Nur am Samstag von 18h00 bis 20h30 Uhr erhältlich.

Vorbestellung dringend empfohlen – begrenzte Portionen.

Disponible uniquement le samedi de 18h00 à 20h30.

Réservation à l'avance fortement recommandée – Portions limitées.

Only available on Saturday from 18h00 to 20h30.

Advance reservation strongly recommended – Limited portions.

Fisch – Poisson – Fish

Forellenfilet (NOR) mit Butterkräutersauce ^{1,3}

CHF 36.50

Filet de truite (NOR) avec sauce au beurre et aux herbes

Trout fillet (NOR) with butter-herb sauce

Gegrillte Dorade (FR) mit Zitronensauce ^{1,3}

CHF 39.50

Dorade (FR) grillée avec sauce au citron

Grilled Sea Bream (FR) with lemon sauce

Gebratener Thunfisch (Pazifik) in Sesamkruste mit Teriyaki Sauce ^{1,3}

CHF 45.00

Thon (Pacifique) grillé en croûte de sésame avec sauce teriyaki

Sesame-Crusted Seared Tuna (Pacific) with teriyaki sauce

Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte Black Angus (CH), Hostelleriesauce ³

CHF 54.00

Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie

Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce

Kalbschnitzel paniert (CH)

CHF 45.00

Escalope de veau panée

Breaded veal escalope

**Gebratenes halbes Poulet (CH), langsam gegart
mit Trüffel, Zitrone, Rosmarin und Sommergemüse ^{1,3}**

CHF 32.50

Demi-poulet (CH) rôti, cuisson lente avec truffes, citron, romarin et légumes d'été

Roasted half chicken (CH), slow cooked with truffles, lemon, rosemary and summer vegetables

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)

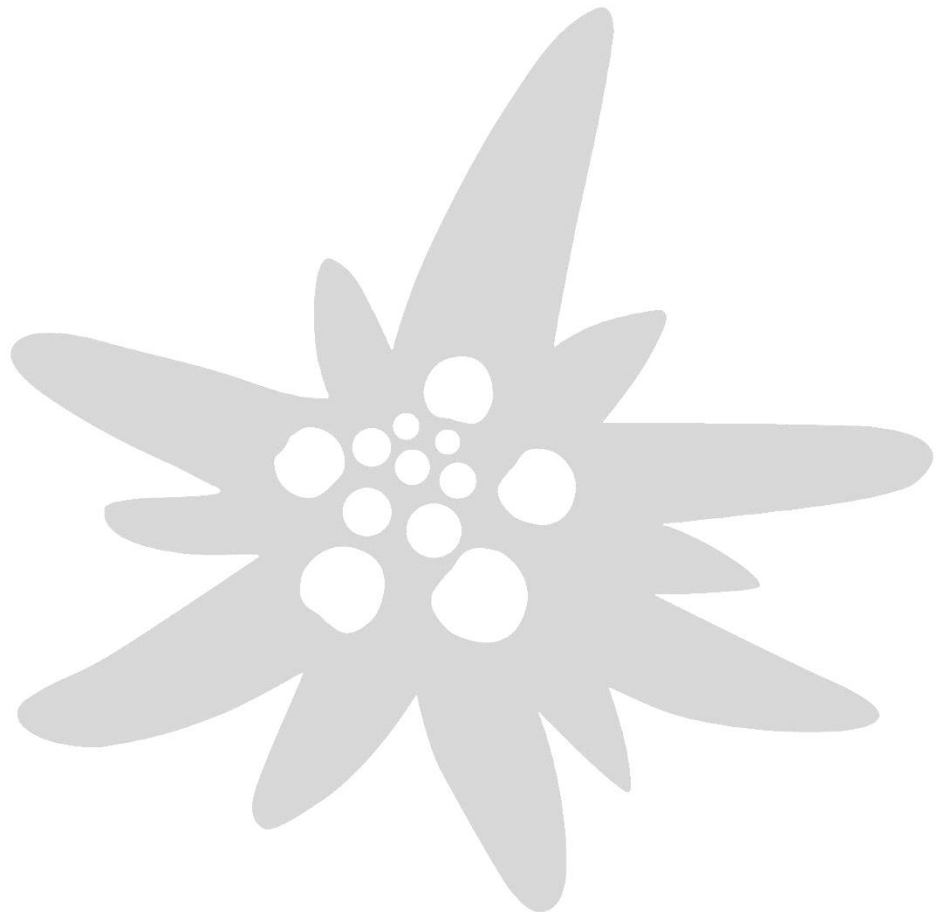
„Black Tiger“ (VNM/Zucht)
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade
Brochette de crevettes (VNM) marinées au soja et wasabi
Shrimp (VNM) skewer with wasabi soy marinade

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)