



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*

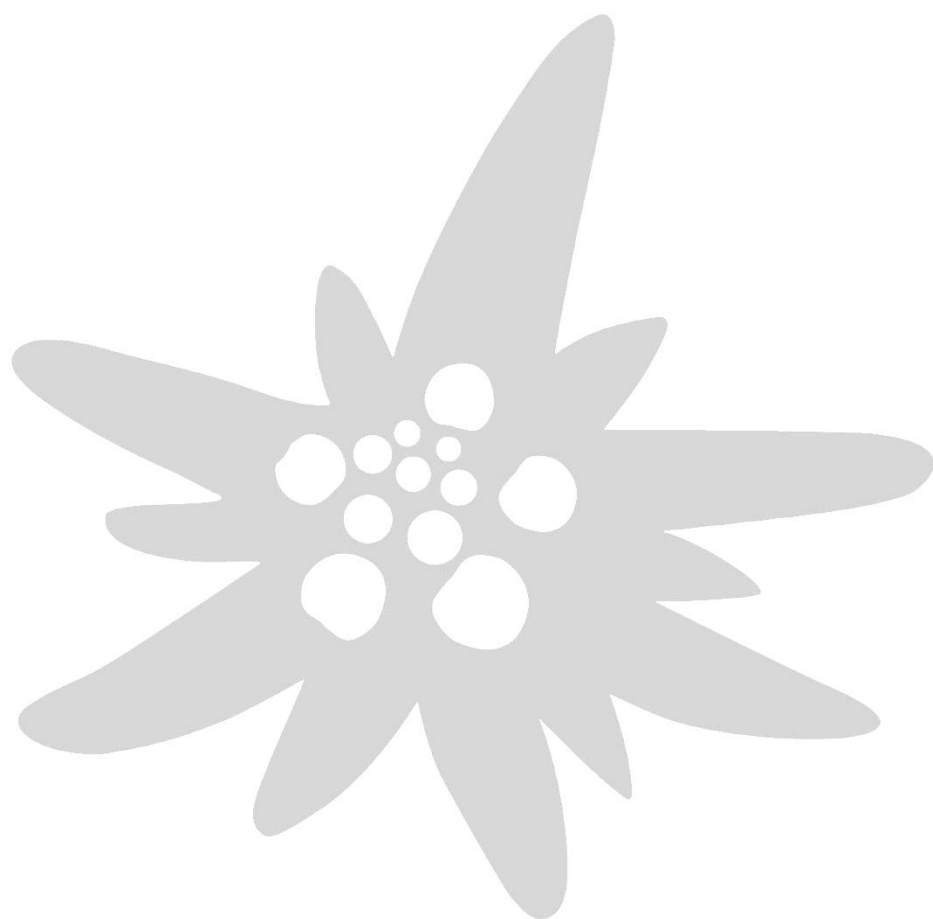
1 = laktosefrei, sans lactose, lactose-free
2 = vegetarisch, végétarien, vegetarian

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.

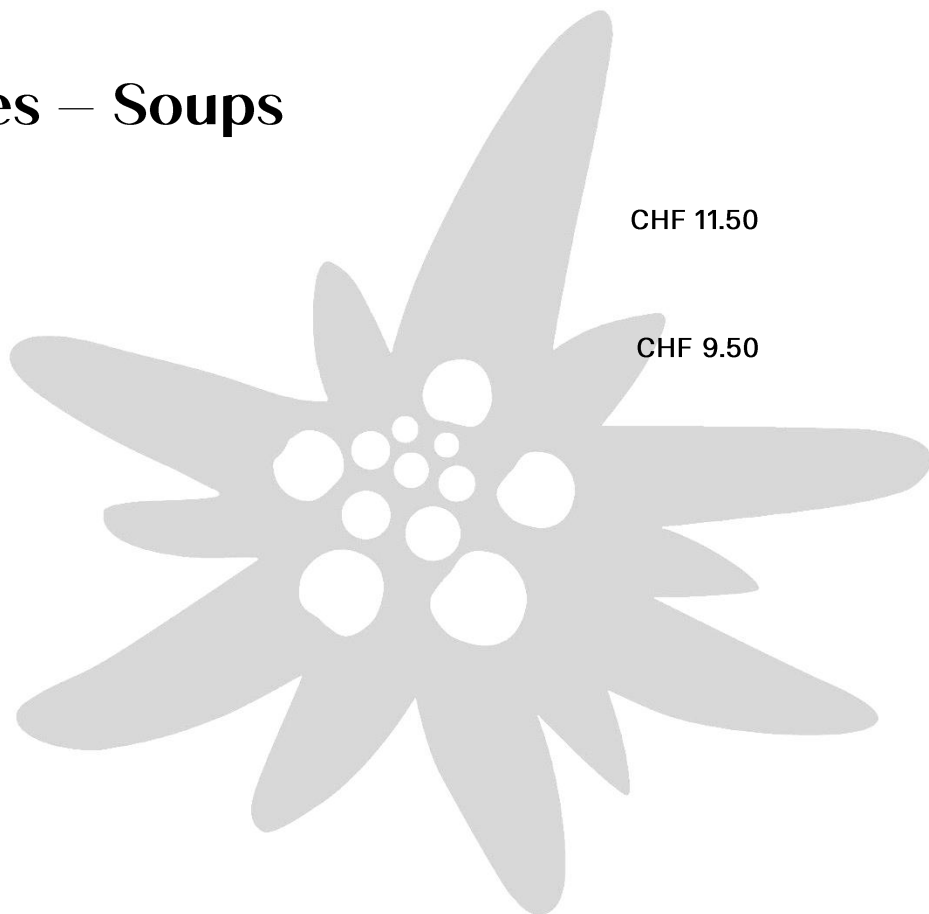


Vorspeisen – Entrées – Starters

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
Rindscarpaccio (leicht angebraten) (CH), ^{1,3} mariniert mit provenziale Kräuter und Chorizo Oel Carpaccio de bœuf juste saisi, mariné aux herbes de Provence et à l'huile de chorizo <i>Beef carpaccio, lightly seared, marinated with Provençal herbs and chorizo oil</i>	CHF 28.50
Avocado Salat mit Wassermelonen , ^{1,2,3,4} Frühlingszwiebeln, Tomaten und Frühlingskartoffeln Salade d'avocat, pastèque, tomates, oignons nouveaux et pommes de terre primeur <i>Avocado salad with watermelon, tomatoes, spring onions, and new potatoes</i>	CHF 26.50
Graved Lachs (NOR), (hausgebeizt) mit Dill Vinaigrette und eingelegten Gurken ^{1,3} Saumon gravlax maison, vinaigrette à l'aneth et pickles de concombre <i>Homemade gravlax salmon, dill vinaigrette, and cucumber pickles</i>	CHF 28.50

Suppen – Soupes – Soups

Tomatensuppe mit Crostini Soupe de tomates avec crostini <i>Tomato soup with crostini</i>	CHF 11.50
Tagessuppe Soupe du jour Soup of the day	CHF 9.50



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

Schweinsfilet Mignon (CH) grilliert, ³ CHF 44.00
Kapern-Rotzwiebelbutter
Filet mignon de porc grillé, beurre aux câpres et oignons rouges
Grilled pork fillet mignon, caper and red onion butter

Kalbsschnitzel (CH) Pilz-Rahmsauce CHF 45.00
Escalope de veau (CH), sauce aux champignons
Veal escalope (CH), mushroom cream sauce

Fisch – Poisson – Fish

Lachsfilet (NOR), mit Apfel-Tomaten-Chutney, Rosmarin, Basilikum Öl CHF 39.50
Filet de saumon (NOR), chutney de pommes et tomates au romarin, huile de basilic
Salmon fillet, apple and tomato chutney, rosemary, basil oil

Kräuterrisotto mit Calamaris (VNM) frittiert und weisser Spargel CHF 36.50
Risotto aux herbes, calamars frits et asperges blanches
Herb risotto, fried squid, and white asparagus

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

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

Beilagen nach Wahl: Reis, Nudeln, Regio Frites
Garniture aux choix: riz, nouilles, pommes frites
Side dish of choice: rice, noodles, French fries



Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Tofu-Gemüsepfanne, rotes Thaicurry ^{1,2,3,4}
Poêlée de légumes avec tofu, curry rouge thaï
Vegetable pan with tofu, Red Thai Curry

CHF 34.50

Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

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

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

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)

Schweinsfilet Mignon (CH) ^{1,3}
Filet mignon de porc (CH)

CHF 42.00 (150g) / CHF 48.00 (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

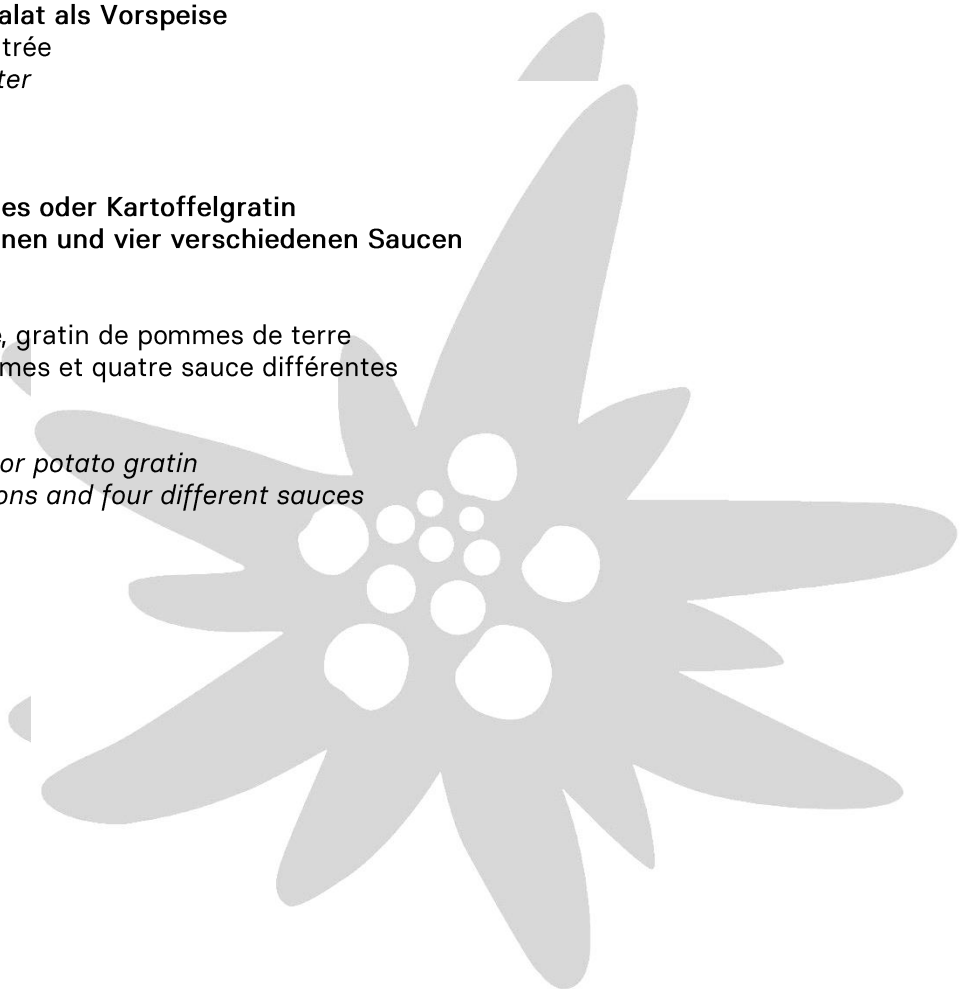
CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)

serviert mit einem gemischten Salat als Vorspeise
servi avec une salade mêlée en entrée
served with mixed salad as a starter

Beilage nach Wahl:
Frites, Nudeln, Süsskartoffel-Frites oder Kartoffelgratin
serviert mit zwei Gemüsevariationen und vier verschiedenen Saucen

Accompagnement au choix:
Frites, pâtes, frites patates douce, gratin de pommes de terre
Servi avec deux variations de légumes et quatre sauce différentes

Side dish of your choice:
Fries, pasta, sweet potatoes fries or potato gratin
Served with two vegetable variations and four different sauces



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>Pepperoni, 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)