



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.

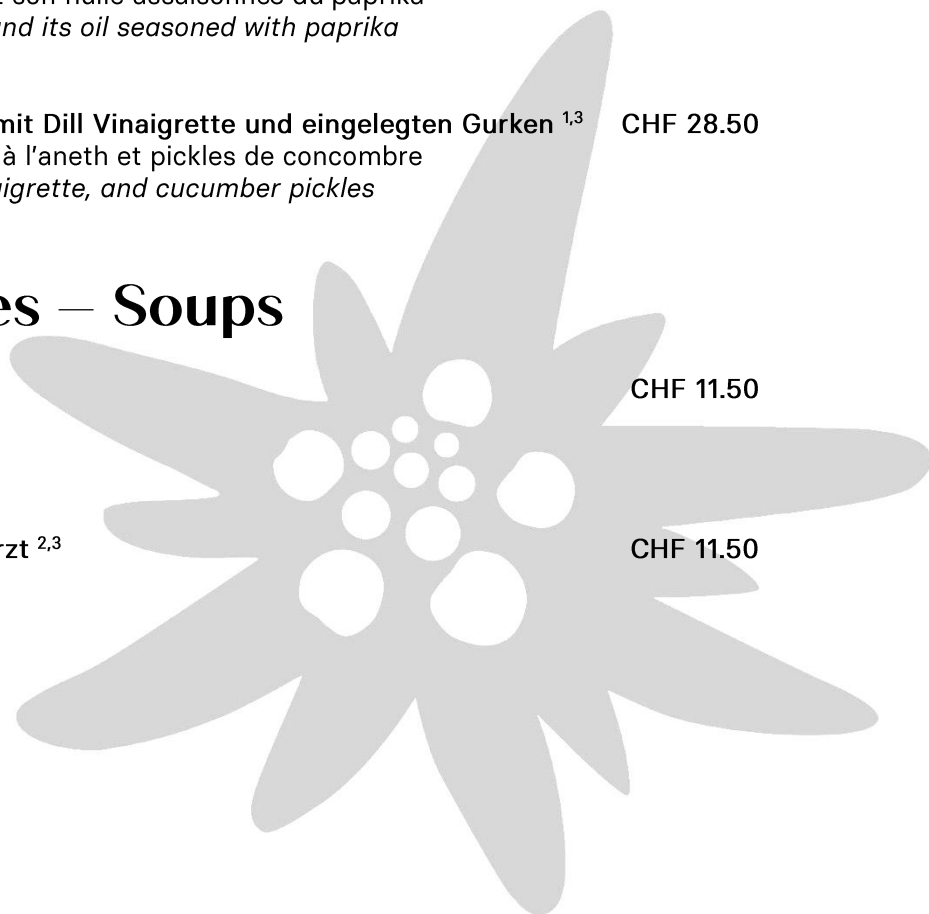
For additional information regarding allergies or intolerances, please contact our service staff.

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
Piquillo Pepperonis, ² gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch, Espuma von Piquillos Piquillos farcis au fromage frais et ail des ours, espuma piquillos <i>Piquillo peppers stuffed with fresh cheese and wild garlic, piquillo espuma</i>	CHF 22.50
Rindscarpaccio (leicht angebraten) (CH), ^{1,3} mariniert mit provenziale Kräuter und Chorizo Oel, grüner und weisser Spargel Carpaccio de bœuf juste saisi, mariné aux herbes de Provence et à l'huile de chorizo, asperges vertes et blanches <i>Beef carpaccio, lightly seared, marinated with Provençal herbs and chorizo oil, green and white asparagus</i>	CHF 28.50
Avocado Salat mit Wassermelonen, ^{1,2,3,4} Frühlingszwiebeln, Tomaten und Frühlingkartoffeln 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
Spargel, geräucherten Lachs (NOR), dressiert mit Lachs-Paprika Öl ³ Asperges blanches, saumon fumé et son huile assaisonnée du paprika <i>White asparagus, smoked salmon, and its oil seasoned with paprika</i>	CHF 28.50
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

Spargel Suppe ^{2,3} Soupe aux asperges <i>Asparagus Soup</i>	CHF 11.50
Mango Suppe (=Kalt), scharf gewürzt ^{2,3} Soupe froide mangue épicée <i>Chilled mango soup, spiced</i>	CHF 11.50



Fleisch – Viande – Meat

Rindsentrecôte Black Angus (CH), Hostelleriesauce und Pommes Frites ³ CHF 54.00
Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie et pommes frites
Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce an French fries

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

«Chicken-Ballotine» (CH), ³ CHF 39.50
Poulet-Filet gefüllt mit Krevetten, Jus und Pastinake
Ballotine de poulet farcie aux crevettes, sauce brune et légumes de panais
Chicken ballotine stuffed with shrimp, brown sauce, and parsnip vegetables

Entenbrust gebraten (FR), Randen in zwei Zubereitungen, ¹ CHF 46.50
Süsskartoffeln und Orangensauce
Magret de canard rôti, bettraves en deux façons, patates douces et sauce à l'orange
Roasted duck breast, two preparations of beets, sweet potatoes and orange sauce

Fisch – Poisson – Fish

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

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

Krevetten-Gemüse-«Teigtäschli» (VNM), Reis und Emulsion Bisque CHF 39.50
Aumônière de crevettes et légumes, riz et emulsion bisque
Shrimp and vegetable aumônière, rice, and emulsion bisque

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}
Poêlée de crevettes (VNM) curry thaï rouge, légumes
Red Thai curry shrimps (VNM), vegetables

CHF 39.50

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)

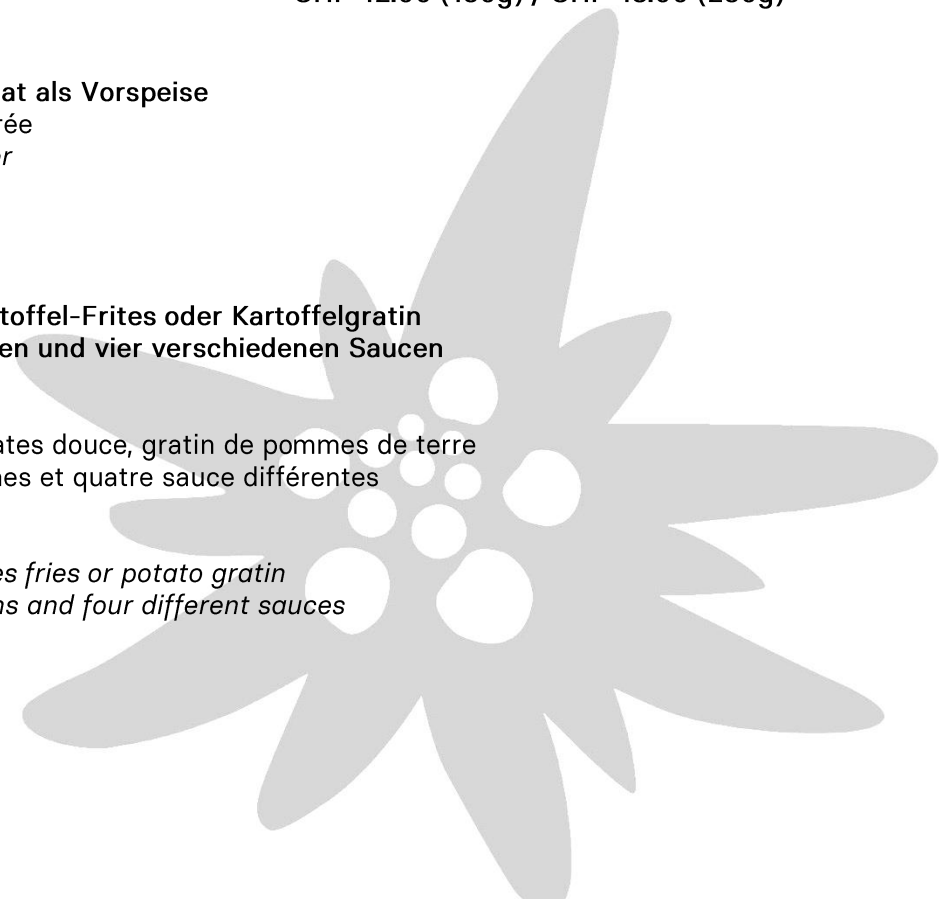
CHF 42.00 (150g) / CHF 48.00 (250g)

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

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

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

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



Desserts

Rhabarber-Erdbeer-Suppe mit Vanille Eis ^{2,3} Soupe glacée «fraise rhubarbe», Glace Vanille <i>Rhubarb and strawberry soup with vanilla ice cream</i>	CHF 14.50
Crème Brulée Passion und Sorbet Choco ^{3,4} Crème Brulée passion et sorbet choco <i>Passion fruit crème brûlée with chocolate sorbet</i>	CHF 14.50
Pistazien-Mascarpone-Mousse , Tiramisu Style mit rote Früchte Coulis ^{2,3} Mousse mascarpone pistache comme un tiramisu, coulis fruits rouges <i>Pistachio mascarpone mousse, tiramisu-style, with red berry coulis</i>	CHF 15.00
Erdbeersalat mit Honig , Grand Marnier und Vanille Eis ^{2,3} Salade de fraise au miel et au Grand Marnier, glace vanille <i>Strawberry salad with honey, Grand Marnier, and vanilla ice cream</i>	CHF 15.00



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, onions, 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)