



# HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



[www.hostellerieamschwarzsee.ch](http://www.hostellerieamschwarzsee.ch)

**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*

 laktosefrei, sans lactose, lactose-free  
 vegetarisch, végétarien, vegetarian

 glutenfrei, sans gluten, gluten free  
 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 und Croûtons**  **CHF 9.00**  
Salade verte avec mélange de graines et croûtons  
*Green Salad with seed mix and croutons*


**Gemischter Salat mit Kernenmix und Croûtons**  **CHF 11.50**  
Salade mêlée avec un mix de graines et croûtons  
*Mixed salad with mix of seeds and croutons*

**Klassischer Nüsslisalat mit Speck, Crôtons, Ei** **CHF 20.50\***  
Salade de rampon classique avec lard, croûtons, œufs  
*Traditional rampon salad with bacon, croutons, eggs*  
\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 15.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)  
\* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 15.50!  
\* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 15.50!

**Lachstartar auf Toast, Blattsalat** **CHF 24.50\***  
Tartare de saumon sur toast, salade  
*Salmon tartare on toast, salad*  
\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 19.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)  
\* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 19.50!  
\* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 19.50!

**Carpaccio vom Hirsch (DE)**  **an Wallnussöl, Rucola, Grana Padano** **CHF 24.50\***  
Carpaccio d'entrecôte de Cerf à l'huile de noix, roquette et Grana Padano  
*Carpaccio from deer entrecote with walnut oil, rocket and Grana Padano*  
\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 5.00 weniger (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)  
\* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 5.00 rabais!  
\* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 5.00 less!

# Suppen – Soupes – Soups

**Kürbis-Crèmesuppe**  **mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl** **CHF 9.50**  
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

<b>Rehmedaillons (AT) an Rahmsauce, Eierschwämme</b> Médailles de chevreuil à sauce à la crème, chanterelles <i>Venison medaillons with cream sauce, chanterelles</i>	<b>CHF 48.50</b>
<b>Rehpfeffer (AT), Silberzwiebeln, Speck, Champignons, Croutons</b> Civet de chevreuil, petits oignons, lard, champignons, croûtons <i>Jugged venison with small onions, bacon, mushrooms, croutons</i>	<b>CHF 42.50</b>
<b>Hirsch-Entrecôte (AT) an Pflaumen-Jus</b> Entrecôte de cerf au jus au prunes <i>Deer entrecôte with plum jus</i>	<b>CHF 46.50</b>
<b>Wildschwein Filet Mignon (AT) an Portwein-Preiselbeer Sauce</b> Filet mignon de sanglier à la sauce au porto et aux canneberges <i>Wild boar filet mignon with port wine-cranberry sauce</i>	<b>CHF 44.50</b>
<b>Vegi Wild-Teller, gebratene Steinpilze, klassische Wild-Beilagen</b> Assiette de chasse végétarienne, cèpes rôtis, garniture de chasse classique <i>Veggie game plate, roasted porcini mushrooms, classic game side dishes</i>	<b>CHF 39.50</b>

## **Alle Wildspeisen servieren wir mit hausgemachte Spätzli, Büscheli-Birnen, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbispüree und Maroni**

Tous nos plats de chasse sont servi avec spaetzli maison, poires à Botzi, chou rouge, choux de Bruxelles, purée de potiron, marrons

*All our venison dishes are served with homemade spaetzli, pears, red cabbage, brussels sprouts, pumpkin puree, chestnuts*



**Spätzli-Pfanne, Wirsing, Eierschwämme, Rahm,  
Alpkäse, geröstete Zwiebeln**

**CHF 32.50**

Poêlée de spätzli, chou frisé, chanterelles, crème, fromages d'alpage, oignons grillés  
*Spaetzli pan, savoy cabbage, egg mushrooms, cream, alpine cheese, roasted onions*

## Fisch - Poisson - Fish

**Seezungen Filet (F), Limetten Sauce und mit Sellerie Püree**

**CHF 44.50**

Filet de sole sautée (F), sauce limette, purée de sellerie  
Sole Fillet (F) with lime sauce, served with celery purée

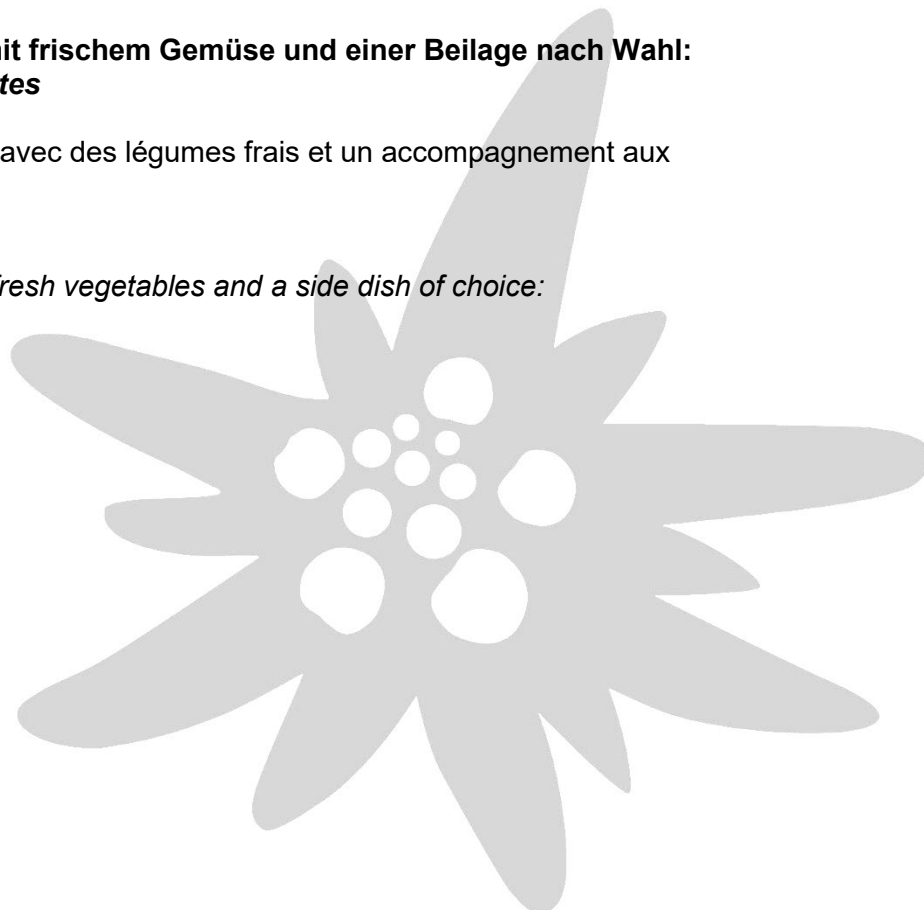
## Beilagen - l'accompagnement - Side dishes

**Alle Hauptspeisen servieren wir mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl:  
*Spätzli, Reis, Nudeln, Pommes Frites***

Tous nos plats principaux sont servi avec des légumes frais et un accompagnement aux  
choix:

Spaetzli, riz, nouilles, pommes frites

*All our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:  
Spaetzli, rice, noodles, French fries*



# Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

**Rindshohrückensteak (CH)**  
Steak de bœuf (CH)  
*Beef steak (CH)*

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

**Rindsfilet «Angus Swiss Beef» (CH)**  
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 42.00 (150g) / CHF 48.00 (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*

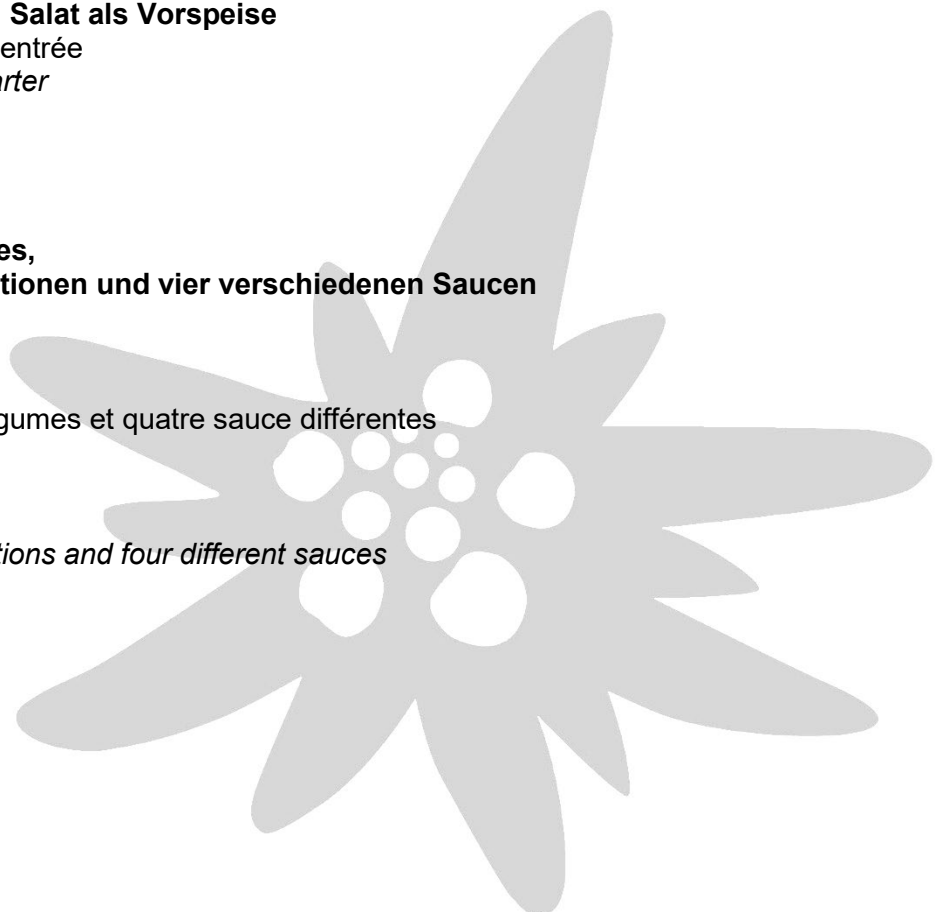
**CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)**

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

**Beilage nach Wahl:**  
**Spätzli, Reis, Nudeln oder Frites,**  
**serviert mit zwei Gemüsevariationen und vier verschiedenen Saucen**

Accompagnement au choix:  
Spaetzli, riz, pâtes ou frites  
Servi avec deux variations de légumes et quatre sauce différentes

*Side dish of your choice:*  
*Spaetzli, rice, pasta or fries*  
*Served with two vegetable variations and four different sauces*



# Pizza

(aus dem Holzofen – au feu du bois – from the wood fired oven)

	Klein / Gross
<b>Flammenkuchen</b> <b>Sauerrahm, Speck, Zwiebeln</b> Crème fraiche, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 19.50
	Klein / Gross
<b>Margherita</b> <b>Tomatensauce, Mozzarella</b> Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	CHF 19.50 / CHF 22.50
<b>Hawaii</b> <b>Schinken, Ananas</b> Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00
<b>Vegetaria</b> <b>Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, Pilze</b> Poivrons, artichauts, oignons, champignons <i>Pepperoni, artichokes, onions, mushrooms</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00
<b>Prosciutto</b> <b>Schinken</b> jambon <i>Ham</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Diavola</b> <b>Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven</b> Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Caprese</b> <b>Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto</b> Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Carbonara</b> <b>Speck, Ei, Zwiebeln</b> Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Quattro Stagioni</b> <b>Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken</b> Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Calzone</b> <b>Schinken, Champignons</b> Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Lago Nero</b> <b>Speck, Bergkäse, Zwiebeln</b> Lard, fromage d'alpage, oignons <i>Bacon, mountain cheese, onions</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Tonno e Cipolla</b> <b>Thunfisch, Zwiebeln, Kapern</b> Thon, oignons, câpres <i>Tuna, onions, capers</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Capricciosa</b> <b>Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni</b> Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
<b>Quattro Formaggi</b> <b>Gruyère, Vacherin, Schwarzsee Bergkäse, Gorgonzola</b> Gruyère, vacherin, fromage d'alpage du Lac Noir, gorgonzola <i>Gruyère, Vacherin, Schwarzsee mountain cheese, Gorgonzola</i>	CHF 21.50 / CHF 24.00
<b>Napoli</b> <b>Sardellen, Kapern, Cherry-Tomaten, Grana Padano</b> Anchois, câpres, tomates cerise, Grana Padano <i>Anchovies, capers, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Salami</b>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Funghi</b> <b>Champignons, Steinpilze, Knoblauch</b> Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	CHF 21.50 / CHF 23.50
<b>Gamberetti</b> <b>Crevetten, Knoblauch</b> Crevettes, ail <i>Shrimp, garlic</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
<b>Hostellerie</b> <b>Cherry-Tomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Olivenöl</b> 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
<b>Salmone</b> <b>geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola</b> Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	CHF 22.00 / CHF 24.50
<b>Al Forno</b> <b>Cherry-Tomaten, Rindscarpaccio, Büffelmozzarella, Rucola, Grana Padano, Olivenöl</b> 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

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)