



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*



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    CHF 9.00
Salade verte avec mélange de graines
Green Salad with seed mix

Gemischter Salat    CHF 11.50
Salade mēlée
Mixed salad

Nüsslisalat, karamellisierten Walnüssen, Birnenspalten CHF 20.50*
Salade de rampon, noix caramélisées, tranches de poire
Lamb's lettuce salad, caramelized walnuts, pear slices
* 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!

Lachstatar (NOR) nach Art des Hauses CHF 24.50*
Tartare de saumon (NOR) maison
Salmon (NOR) tartare homemade style
* 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!

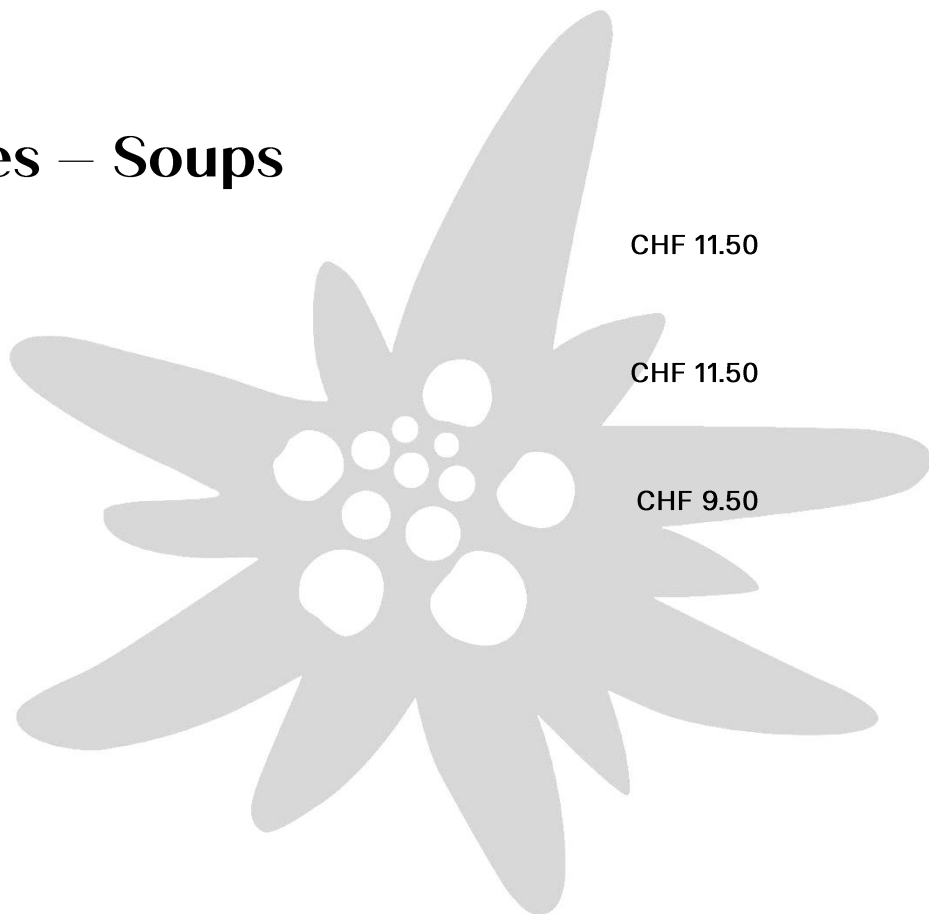
Rindstatar (CH) CHF 27.50*
Tartare de bœuf (CH)
Beef tartare (CH)
* zu bestellen als Vorspeise für CHF 22.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)
* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 22.50!
* in combination with a warm main course, you can order the starter for CHF 22.50!

Suppen – Soupes – Soups

Zwiebelsuppe gratiniert CHF 11.50
Soupe à l'oignon gratinées
Onion soup

Hühner-Creme Suppe CHF 11.50
Crème de poulet
Chicken cream soup

Tagessuppe CHF 9.50
Soupe du jour
Day soup



Fleisch – Viande – Meat

| | |
|---|-----------|
| Rindsentrecôte Black Angus (CH), Hostelleriesauce Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie <i>Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce</i> | CHF 54.00 |
| Kalbsschnitzel (CH - Seetal) Pilz-Rahmsauce Escalope de veau (CH), sauce aux champignons <i>Veal escalope (CH), mushroom cream sauce</i> | CHF 45.00 |
| Lammfilet mit Kräuterkruste (NZ/AU), Rotweinjus, Selleriepüree Filet d'agneau en croute d'herbes (GB), jus vin rouge, purée de céleri <i>Lamb fillet with herb crust (GB), red wine jus, celery puree</i> | CHF 42.50 |
| Spätzli Pfanne mit SPECK, Wirsing, Eierschwämme, Rahm, Schwarzsee Alpkäse, geröstete Zwiebeln Poêlée de spätzli avec lard, chou frisé, chanterelles, crème, fromages d'alpages Schwarzsee, oignons grillés <i>Spaetzli pan with Bacon, savoy cabbage, egg mushrooms, cream, Schwarzsee alpine cheese, roasted onions</i> | CHF 32.50 |

Fisch – Poisson – Fish

| | |
|---|-----------|
| Lachsfilet (NOR), Zitronen-Dill-Sauce Filet de saumon (NOR), sauce au citron et l'aneth <i>Salmon fillet (NOR), lemon-dill sauce</i> | CHF 38.50 |
| Safranrisotto mit Krevetten (VNM) Risotto au safran avec crevettes (VNM) <i>Saffron risotto with shrimps (VNM)</i> | CHF 36.50 |

Beilagen – l'accompagnement – Side dishes

Alle Hauptspeisen servieren wir mit frischem Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl:
Freiburger Frites, Teigwaren, Süsskartoffel Frites oder Kartoffelgratin, Reis
Tous nos plats principaux sont servi avec des légumes frais et un accompagnement aux choix:
Frites de Fribourg, pâtes, frites de patates douces, gratin de pommes de terre
*All our main-dishes are served with fresh vegetables and a side dish of choice:
Fribourg fries, pasta, sweet potato fries or potato gratin*

Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

Spätzli Pfanne, Wirsing, Eierschwämme, Rahm, 
Schwarzsee Alpkäse, geröstete Zwiebeln

CHF 32.50

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

Pfannengerichte – Les poêles

Poulet-Gemüsepfanne (CH), rotes Thaicurry



CHF 36.50

Poêlée de poulet légumes (CH) au curry thaï rouge
Red Thai curry chicken pan (CH) vegetables

Tofu-Gemüsepfanne, rotes Thaicurry



CHF 34.50

Poêlée de légumes avec tofu, curry rouge thaï
Vegetable pan with tofu, Red Thai Curry

Planted-Chicken-Gemüsepfanne, rotes Thaicurry



CHF 34.50

Poêlée de légumes avec Planted Chicken, curry rouge thaï
Vegetable pan with tofu, Red Thai Curry

Krevetten-Gemüsepfanne (VNM) rotes Thaicurry

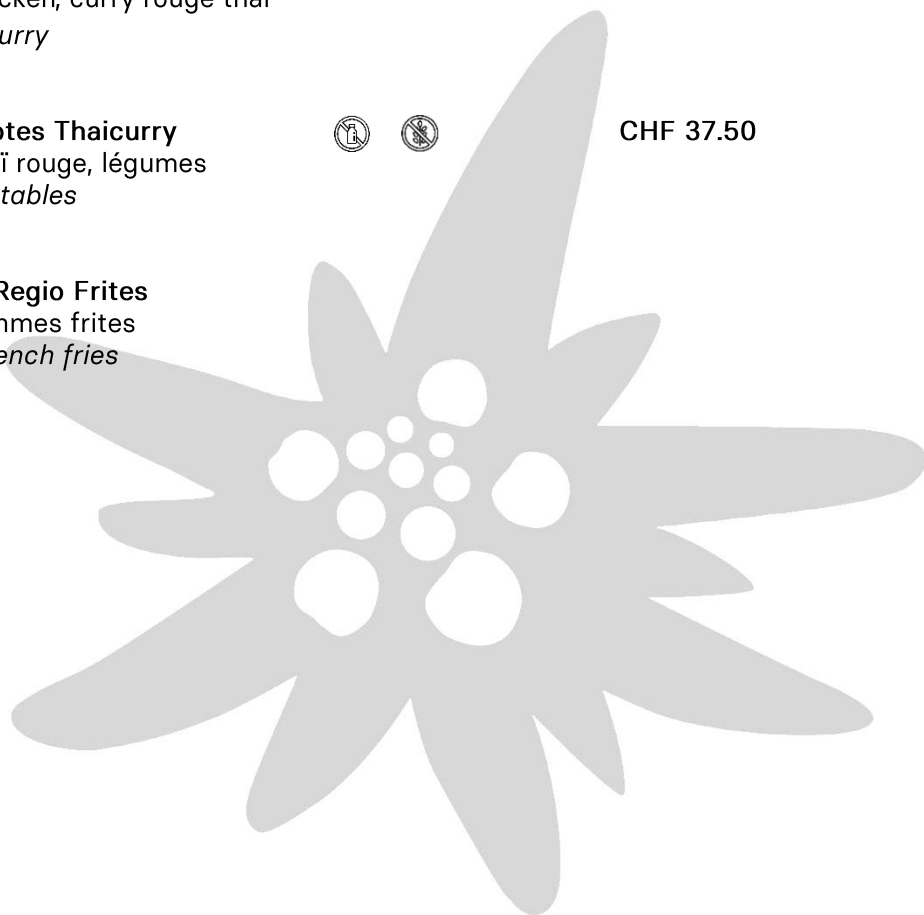


CHF 37.50

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



Heisser Stein – Pierre chaude – Hot Stone

Rindssteak (CH) CHF 44.00 (150g) / CHF 49.50 (250g)
Steak de bœuf (CH)
Beef steak (CH)

Rindsfilet «Angus Swiss Beef» (CH) CHF 52.00 (150g) / CHF 62.00 (250g)
Filet de boeuf «Angus Swiss Beef» (CH)
Beef fillet «Angus Swiss Beef» (CH)

Lammrückenentrecôte (NZ/AU) CHF 42.00 (150g) / CHF 48.00 (250g)
Entrecôte d'agneau (NZ/AU)
Lamb saddle steak (NZ/AU)

Hirschentrecote (AT) CHF 38.50 (150g) / CHF 45.50 (250g)
Filet de cerf (AT)
Venison Entrecote (AT)

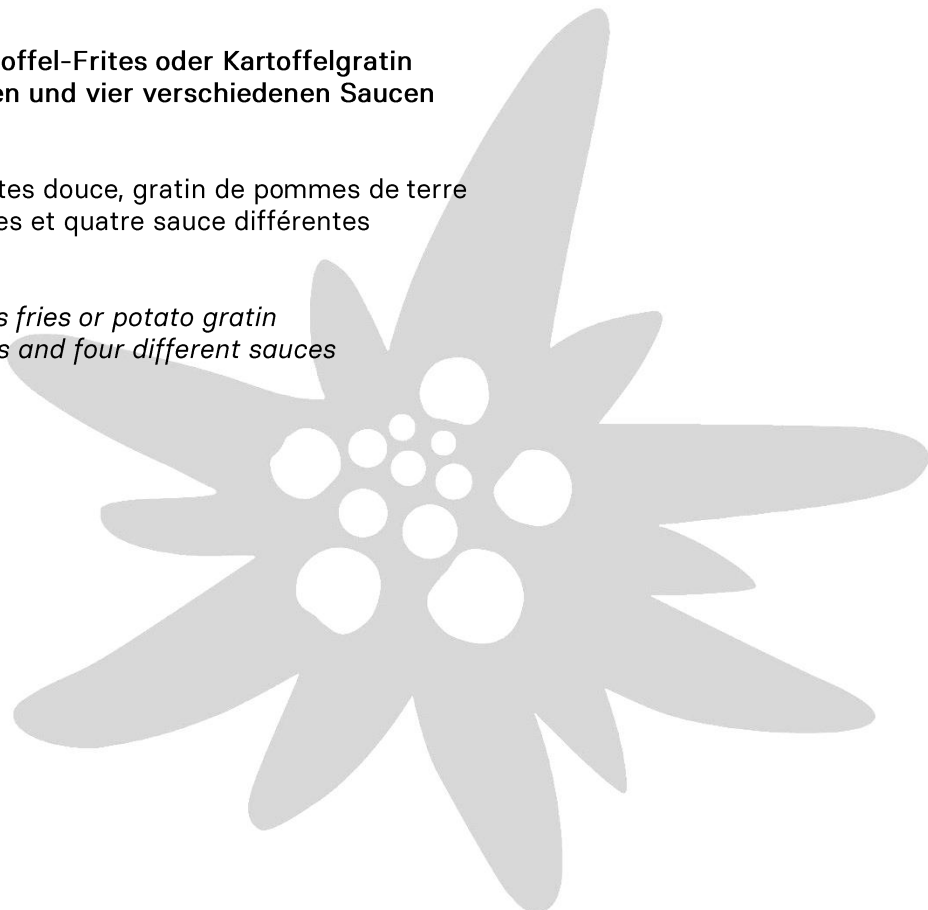
„Black Tiger“(VNM/Zucht) CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)
Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade
Brochette de crevettes (VNM) marinées au soja et wasabi
Shrimp (VNM) skewer with wasabi soy marinade

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



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)