



# 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 méele  
*Mixed salad*

**Nüsslisalat, karamellisierten Walnüssen, Birnenspalten** CHF 20.50\*  
Salade hivernale de rampon, noix caramélisées, tranches de poire  
*Winter field 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!

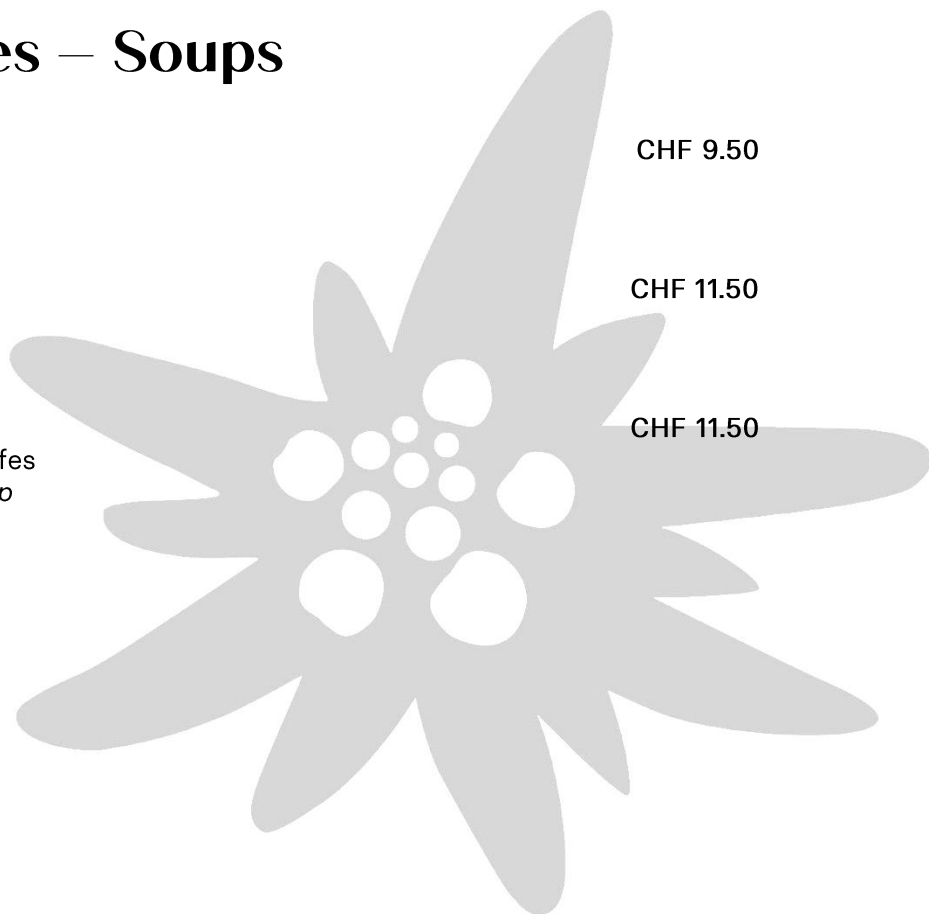
**Rindstatar auf winterliche Art (CH)** CHF 27.50\*  
Tartare de bœuf façon hiver (CH)  
*Beef tartare winter style (CH)*  
\* zu bestellen als Vorspeise für CHF 22.50 (nur in Kombination mit warmer Hauptspeise!)  
\* en combinaison avec un plat principale, vous pouvez commander l'entrée à CHF 22.50!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

# Suppen – Soupes – Soups

**Tomatensuppe mit Crostini**  CHF 9.50  
Soupe de tomates avec crostini  
*Tomato soup with crostini*

**Kürbis-Ingwer-Suppe**  CHF 11.50  
Soupe à la courge et au gingembre  
*Pumpkin-ginger-soup*

**Topinambur-Trüffel-Suppe**  CHF 11.50  
Soupe aux topinambours et aux truffes  
*Jerusalem artichoke and truffle soup*



## Fleisch – Viande – Meat

<b>Rindsentrecôte Black Angus</b> (CH), <b>Hostelleriesauce</b> Entrecôte de bœuf Black Angus (CH), sauce hostellerie <i>Beef entrecôte Black Angus (CH), hostellerie sauce</i>	CHF 54.00
<b>Kalbsschnitzel</b> (CH - Seetal) <b>Pilz-Rahmsauce</b> Escalope de veau (CH), sauce aux champignons <i>Veal escalope (CH), mushroom cream sauce</i>	CHF 45.00
<b>Lammfilet mit Kräuterkruste</b> (NZ/AU), <b>Rotweinjus, Selleriepüree</b> 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
<b>Entenbrustfilet</b> (FR), <b>Portweinjus, Süsskartoffel, Babykarotten</b> Magret de canard (FR), jus au porto, patates douces, carottes baby <i>Duck breast (FR) port wine jus, sweet potatoes, baby carrots</i>	CHF 39.50

## Fisch – Poisson – Fish

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

## Vegetarisch – Végétarien – Vegetarian

<b>Spätzli Pfanne, Wirsing, Eierschwämme, Rahm,</b>  <b>Schwarzsee Alpkäse, geröstete Zwiebeln</b> Poêlée de spätzli, chou frisé, chanterelles, crème, fromages d'alpages Schwarzsee, oignons grillés <i>Spaetzli pan, savoy cabbage, egg mushrooms, cream, Schwarzsee alpine cheese, roasted onions</i>	CHF 32.50
<b>Kichererbsen-Stew mit Süsskartoffeln</b>  Ragoût de pois chiches et patates douces <i>Chickpea stew with sweet potatoes</i>	CHF 27.50
<b>Gefüllter Kürbis, Quinoa, Cranberries, Nüsse, Kräuter, Zitronen-Tahini-Dip, Naan</b>  Courge farcie, quinoa, cranberries, noix, herbes, dip au citron et tahini, naan <i>Stuffed pumpkin, quinoa, cranberries, nuts, herbs, lemon tahini dip, naan</i>	CHF 35.00

## 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*

# 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)

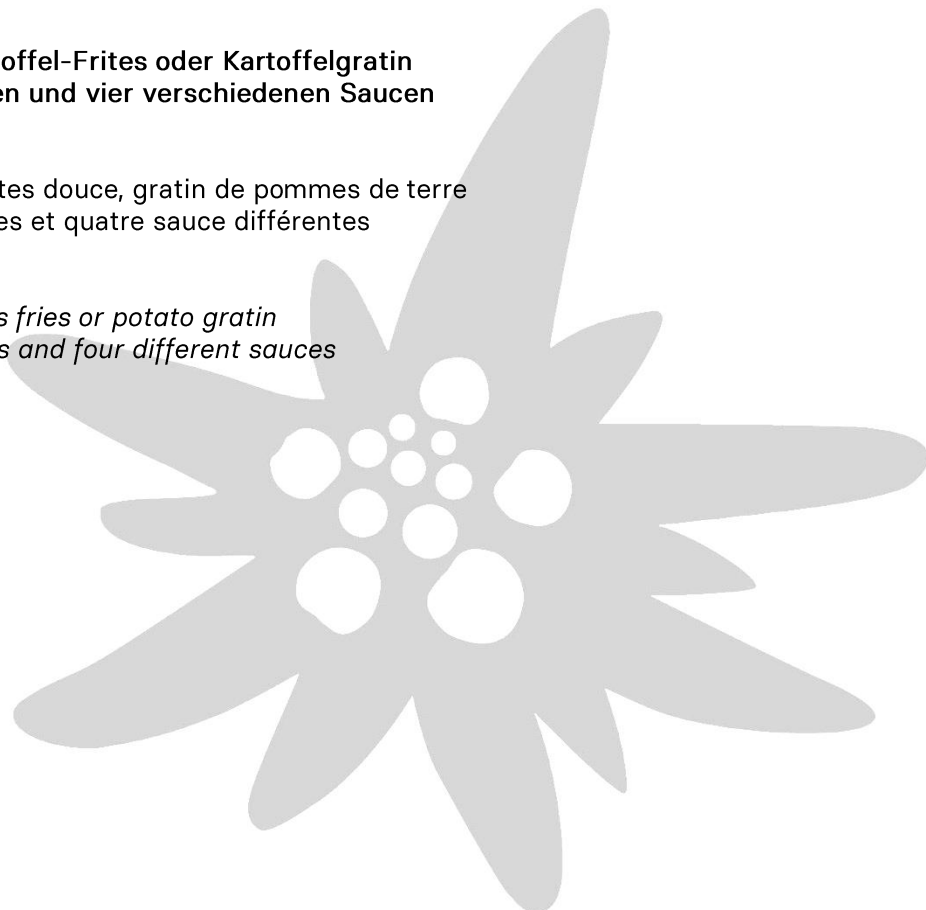
**„Black Tiger“**(VNM/Zucht) CHF 39.50 (120g) / CHF 43.00 (180g)  
**Crevettenspiess in Soja-Wasabi-Marinade**  
Brochette de crevettes (VNM) marinées au soja et wasabi  
*Shrimp (VNM) skewer with wasabi soy marinade*

**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)

<b>Flammenkuchen</b> Sauerrahm, Speck, Zwiebeln Crème fraîche, lard, oignons <i>Sour cream, bacon, onions</i>	CHF 19.50	<b>Tonno e Cipolla</b> Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Thon, oignons, câpres <i>Tuna, oninos, capers</i>	<b>Klein / Gross</b> CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	<b>Klein / Gross</b> CHF 19.50 / CHF 22.50	<b>Capricciosa</b> Schinken, Champignons, Oliven, Peperoni Jambon, champignons, olives, poivrons <i>Ham, champignons, olives, peppers</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
<b>Hawaii</b> Schinken, Ananas Jambon, ananas <i>Ham, pineapple</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00	<b>Quattro Formaggi</b> 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
<b>Vegetaria</b> Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, Pilze Poivrons, artichauts, oignons, champignons <i>Pepperoni, artichokes, onions, mushrooms</i>	CHF 21.00 / CHF 24.00	<b>Napoli</b> 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
<b>Prosciutto</b> Schinken jambon <i>Ham</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	<b>Salami</b>	CHF 21.50 / CHF 24.50
<b>Diavola</b> Frische Chilischoten, Chorizo, Oliven Piment frais, chorizo, olives <i>Fresh chillies, chorizo, olives</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	<b>Funghi</b> Champignons, Steinpilze, Knoblauch Champignons, bolets, ail <i>White mushrooms, boletus, garlic</i>	CHF 21.50 / CHF 23.50
<b>Caprese</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto Tomates, mozzarella, pesto au basilic <i>Tomatoes, mozzarella, basil pesto</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	<b>Gamberetti</b> Crevetten, Knoblauch Crevettes, ail <i>Shrimp, garlic</i>	CHF 22.00 / CHF 25.00
<b>Carbonara</b> Speck, Ei, Zwiebeln Lard, œuf, oignons <i>Bacon, egg, onions</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	<b>Hostellerie</b> 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
<b>Quattro Stagioni</b> Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken Jambon, champignons, olives, artichauts <i>Ham, champignons, olives, artichokes</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	<b>Salmone</b> geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Rucola Saumon fumé, oignons, câpres, roquette <i>Smoked salmon, onions, capers, rocket</i>	CHF 22.00 / CHF 24.50
<b>Calzone</b> Schinken, Champignons Jambon, champignons <i>Ham, champignons</i>	CHF 21.50 / CHF 24.50	<b>Al Forno</b> 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
<b>Lago Nero</b> 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)