

Hotel ^{***} Bad

Seestrasse 89, 1716 Schwarzsee
Tel. 026 412 11 04 / Fax 026 412 18 22
info@badschwarzsee.ch / www.badschwarzsee.ch

Menuvorschläge ab 10 Personen (Bitte einheitliches Menu wählen!) **Propositions de menu dès 10 personnes (svp choisissez un menu unitaire!)**

Vorspeisen:

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Toast & Butter

Crevettencocktail « Calypso »

Sautierte Entenleber an mildem Balsamico

Morchelterrinen mit Toast & Butter

Melone mit Rohschinken (nach Saison)

Entrées:

16.00 Saumon fumé avec mousse au raifort,
toast & beurre

10.00 Cocktail de crevettes « Calypso »

18.50 Foie de canard sautée avec balsamico doux

11.50 Terrine aux morilles avec toast & beurre

9.50 Melon et jambon cru (selon saison)

Salate:

Grüner Salat 5.00

Grüner Salat mit Ei 7.00

Gemischter Salat 7.50

Blattsalate mit Ei, Speck & Coûtons 9.50

Blattsalate mit Rauchlachsstreifen & Zwiebel 12.50

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum 8.50

Salades:

Salade verte

Salade verte avec oeuf

Salade mêlée

Salade verte avec œuf, lard & croûtons

Salade verte avec saumon fumé & oignon

Salade de tomate avec mozzarella & basilic

Suppen:

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli 5.00

Kraftbrühe mit Porto oder Sherry 5.00

Gemüsecrèmesuppe 6.00

Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella & Basilikum 8.50

Potages:

Consommé Julienne ou Célestine

Consommé avec Porto ou Sherry

Crème de légumes

Crème de tomates avec mozzarella & basilic

Hauptgänge:

Schweinssteak an Morchelrahmsauce	26.50
Saltimbocca (Schnitzel mit Rohschinken und Salbei) Vom Schwein	26.00
Vom Kalb	33.00
Schweinfiletmédailles im Speckmantel an Traubensauce	33.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragout & Rahm	29.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	41.00
Kalbsfilet im Rohschinkenmantel an Calvadossauce	47.00
Rindsfiletstreifen an rassiger Parpikasauce	36.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	36.00
Rindsfilet mit grüner Pfeffer- oder Senfsauce	43.00
Die drei Filets vom Schwein, Rind & Kalb Senf- / Grüner Pfeffer- / Morchelrahmsauce	49.00
Fondue chinoise à discretion (Rind)	35.00
Fondue chinoise à discretion (gemischtes Fleisch)	29.00
Verschiedene Saucen und diverse Beilagen	
Pochiertes Seezungenfilet an Kräuterrahmsauce	30.00
Gebratenes Zanderfilet, Tartare Sauce	26.00

Beilagen:

Butternudeln	
Hausgemachte Spätzli	
Kartoffelgratin	
Kroketten	
Röstikroketten	
Pommes frites	
Bratkartoffeln	
Country Cuts	
Salzkartoffeln	
Reis	
Risotto	
Safranrisotto	+2.00

Alle Hauptgänge servieren wir mit Gemüsebouquet

(ausser Fondue chinoise)

Plat principaux:

Steak de porc aux morilles	26.50
Saltimbocca (Escalope avec jambon cru et sauge) de porc	26.00
de veau	33.00
Médailles de filet mignon de porc en manteau de lard & sauce aux raisins	33.00
Emincé de veau, ragoût de champignons & crème	29.00
Steak de veau aux morilles	41.00
Filet de veau en manteau de jambon cru Sauce Calvados	47.00
Célestine de filet de bœuf au paprika piccante	36.00
Roastbeef avec sauce Béarnaise	36.00
Filet de bœuf au poivre vert ou Dijonnais	43.00
Les trois filets du porc, boeuf & veau Sauce Dijonnais / au poivre vert / aux morilles	49.00
Fondue chinoise à discretion (bœuf)	35.00
Fondue chinoise à discretion (viande melangée) Sauces et garnitures différentes	29.00
Filet de sole poché aux fines herbes	30.00
Filet de sandre menuière, Sauce tartare	26.00

Garnitures:

Nouilles au beurre
Spätzli Maison
Gratin Dauphinois
Pommes croquettes
Croquettes de rösti
Pommes frites
Pommes rissolées
Country Cuts
Pommes nature
Riz
Risotto
Risotto au safran

Plats principaux sont servis avec bouquet de légumes

(sauf Fondue chinoise)

Desserts :

Dessertteller « Bad »
Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Früchteparfait (nach Saison)
Panna cotta mit Früchtecoulis
Karamelköpfler mit Rahm
Vacherin Glace
Coupe « Dolce Vita »
(Vanilleglace mit Whiskeycreme)
Sorbetteller mit Früchten
Zwetschgensorbet mit Veille Prune
Käseteller

Desserts :

12.00 Assiette de dessert « Bad »
6.50 Tarte aux pommes maison et chantilly
7.50 Macédoine de fruits et chantilly
7.00 Parfait aux fruits (selon saison)
7.00 Panna cotta et coulis aux fruits
5.50 Flan caramel et chantilly
7.50 Vacherin Glace
7.50 Coupe « Dolce Vita »
(Glace vanille et crème de Whiskey)
9.50 Assiette de sorbets et fruits
8.00 Sorbet aux pruneaux et Vielle Prune
9.50 Assiette de fromage