

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!)**

Vorspeise zur Auswahl:

Tagessuppe (Crèmesuppe)

oder

Saisonsalat

Saisonsalat mit Speckstreifen & Croûtons
Gemischter Salat

+Fr. 2.50

+Fr. 2.50

Entrée au choix:

Potage du jour (Potage à la crème)

ou

Salade de saison

Salade de saison avec lard & coutons
Salade mêlée

Hauptgang zur Auswahl:

Fleisch

Menu 1 Fr. 27.00

Schweinsgeschnetzeltes an Safransauce
Butternudeln

Menu 2 Fr. 26.00

Schweinsbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock

Menu 3 Fr. 29.50

Schweinscarréebraten mit Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli

Menu 4 Fr. 26.50

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln

Menu 5 Fr. 29.50

Schweinssteak an Senfsauce
Pommes frites

Menu 6 Fr. 30.00

Saltimbocca vom Schwein
(Schweinschnitzel mit Rohschinken & Salbei)
Risotto

Menu 7 Fr. 39.00

Schweinsfiletmédallions an Morchelrahmsauce
Butternudeln

Menu 8 Fr. 27.50

Truten Saltimbocca
(Trutenschnitzel mit Rohschinken & Salbei)
Risotto

Menu 9 Fr. 25.50

Pouletgeschnetzeltes mit Früchten an Currysauce
Reis

Plat principale au choix:

Viande

Emincé de porc au safran
Nouilles au beurre

Rôti de porc du cou, jus au romarin
Pommes purées

Rôti de carrée du porc aux champignons
Spätzli maison

Escalope de porc à la crème
Nouilles au beurre

Steak de porc „Dijonnais“
Pommes frites

Saltimbocca du porc
(Escalope de porc avec jambon cru & sauge)
Risotto

Médallions de filet mignon de porc aux morilles
Nouilles au beurre

Saltimbocca du dinde
(Escalope de dinde avec jambon cru & sauge)
Risotto

Emincé de volaille au curry et fruits
Riz

Menu 10 Fr. 27.00

Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce
Kartoffelkroketten

Menu 11 Fr. 29.00

Rindsschmorbraten
Kartoffelstock

Menu 12 Fr. 27.50

Fleischvogel (Rind)
Bratkartoffeln

Menu 13 Fr. 28.00

Ungarisches Rindsgulasch
Hausgemachte Spätzli

Menu 14 Fr. 31.00

Rindsgeschnetzeltes « Stroganoff »
Butternudeln

Menu 15 Fr. 36.00

Rindssteak an grüner Pfeffersauce
Country Cuts

Menu 16 Fr. 26.00

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Pommes frites

Menu 17 Fr. 32.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Röstikroquetten

Menu 18 Fr. 32.00

Kalbsbraten gefüllt mit Dörrpflaumen
Kartoffelgratin

Fisch

Menu 19 Fr. 29.50

Gebratenes Lachsfilet an Kräuterrahmsauce
Reis

Menu 20 Fr. 29.50

Eglibilets im Bierteig, Tartare Sauce
Salzkartoffeln

Fleischlos

Menu 21 Fr. 26.00

Reichhaltiger Gemüseteller
Kartoffelgratin

Menu 22 Fr. 30.00

Tagliatelle mit Crevetten an Safranrahmsauce

Menu 23 Fr. 26.00

Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen
Rotem Pesto & Rahm

Käse

Menu 24 Fr. 34.00

Raclette à discretion in der « Fürgrueba »

Menu 25 Fr. 32.00

Käsefondue « Moitié-moitié »

Suprême de volaille à l'estragon
Pommes croquettes

Rôti de boeuf braisé
Pommes purées

Paupiette de bœuf
Pommes risollées

Goulasch de boeuf „Hongrois“
Spätzli maison

Emincé de bœuf « Stroganoff »
Nouilles au beurre

Steak de bœuf au poivre vert
Country Cuts

Saucisse à rôti de veau, sauce aux oignons
Pommes frites

Emincé de veau avec champignons
Croquettes de rösti

Rôti de veau farci aux pruneaux secs
Gratin dauphinois

Poisson

Filet de saumon, sauce aux fines herbes
Riz

Filets de perche frits, Sauce tartare
Pommes nature

Sans viande

Assiette de légumes riche
Gratin dauphinois

Tagliatelle avec crevettes, saffron & crème

Tagliatelle au saumon fumé
pesto rouge & crème

Fromage

Raclette à discretion dans notre « Fürgrueba »

Fondue au fromage « moitié-moitié »

Dessert zur Auswahl:

Früchteparfait nach Saison
Eiskaffee mit Rahm
Coupe Dolce Vita (Vanilleglace mit Whiskeycreme)
Coupe Maison
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Karamelköpfler mit Rahm
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Panna cotta mit Beerencoulis

Dessert au choix :

Parfait aux fruits (selon la saison)
Café glace chantilly
Coupe Dolce Vita (avec crème de Whiskey)
Coupe Maison
Sorbet aux pruneaux avec Vieille Prune
Flan caramel chantilly
Macédoine de fruits chantilly
Panna cotta avec coulis de baies

**Alle Hauptgänge werden mit Gemüse garnitur serviert (ausser fleischlose Gerichte und Käse).
Die Preise beinhalten eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert.**

***Tous les plats principaux sont servis avec garniture de légumes
(sauf les mets sans viande et fromage).
Les prix comprennent une entrée, un plat principal et un dessert.***