

# Hotel Bad

Seestrasse 89, 1716 Schwarzsee  
Tel. 026 412 11 04 / Fax 026 412 18 22  
[info@badschwarzsee.ch](mailto:info@badschwarzsee.ch) / [www.badschwarzsee.ch](http://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 naturees

## **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.***