

# Hotel <sup>\*\*\*</sup> 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!)**

### **Vorspeisen:**

Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast & Butter	16.00
Crevettencocktail « Calypso »	10.00
Sautierte Entenleber an mildem Balsamico	18.50
Morchelterrinen mit Toast & Butter	11.50
Melone mit Rohschinken (nach Saison)	9.50

### **Entrées:**

Saumon fumé avec mousse au raifort, toast & beurre
Cocktail de crevettes « Calypso »
Foie de canard sautée avec balsamico doux
Terrine aux morilles avec toast & beurre
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 & Zwiebelringe	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 <u>oder</u> Flädli	5.00
Kraftbrühe mit Porto <u>oder</u> Sherry	5.00
Gemüsecrèmesuppe	6.00
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella & Basilikum	8.50

### **Potages:**

Consommé Julienne <u>ou</u> Célestine
Consommé avec Porto <u>ou</u> Sherry
Crème de légumes
Crème de tomates avec mozzarella & basilic

## Hauptgänge:

Schweinssteak an Morchelrahmsauce	
Saltimbocca vom Kalb (Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei)	
Schweinfiletmédallions im Speckmantel Senfsauce	
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragout & Rahm	
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	
Rosé gebratenes Kalbscarrée an Steinpilzsauce	
Kalbsfilet im Rohschinkenmantel Calvadossauce	
Rindsfiletstreifen an rassiger Parpikasauce	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	
Rindsfilet mit grüner Pfeffer- oder Senfsauce	
Rindsfilet an Morchelrahmsauce	
Die drei Filets vom Schwein, Rind & Kalb Senf- / Grüner Pfeffer- / Morchelrahmsauce	
Fondue chinoise à discretion (Rind)	
Fondue chinoise à discretion (Rind/Schwein/Poulet)	
Verschiedene Saucen und diverse Beilagen	
Pochiertes Seezungenfilet an Kräuterrahmsauce	
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce	

## Beilagen:

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

## Alle Hauptgänge servieren wir mit Gemüsebouquet

(ausser Fondue chinoise)

## Plat principaux:

26.50	Steak de porc aux morilles
34.00	Saltimbocca de veau (Escalope de veau avec jambon cru et sauge)
33.00	Médallions de filet mignon de porc en manteau de lard, sauce « Dijonnais »
29.00	Emincé de veau, ragoût de champignons & crème
41.00	Steak de veau aux morilles
47.00	Carré de veau rôti rosé, sauce aux bolets
47.00	Filet de veau en manteau de jambon cru Sauce Calvados
36.00	Célestine de filet de bœuf au paprika piccante
36.00	Roastbeef avec sauce Béarnaise
43.00	Filet de bœuf au poivre vert ou « Dijonnais »
45.00	Filet de bœuf aux morilles
49.00	Les trois filets du porc, boeuf & veau Sauce Dijonnais / au poivre vert / aux morilles
35.00	Fondue chinoise à discretion (bœuf)
29.00	Fondue chinoise à discretion (bœuf/porc/volaille) Sauces et garnitures différentes
30.00	Filet de sole poché aux fines herbes
28.00	Filet de sandre meunière au safran

## Garnitures:

Nouilles au beurre	
Spätzli Maison	
Gratin Dauphinois	
Pommes croquettes	
Croquettes de rösti	
Pommes frites	
Pommes rissolées	
Country Cuts	
Pommes natures	
Riz	
Risotto	
+2.00	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

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