



SCHWARZSEE
HOTEL RESTAURANT
Bauchwärmer

<i>Schaumiges Parmesansüppchen, grüner Pesto und Croûtons</i>	14 Chf
<i>Soupe mousseuse au parmesan, pesto vert et croûtons</i>	
<i>Frothy parmesan soup with green pesto and croûtons</i>	
<i>Harry's Minestrone</i>	12.5 Chf
<i>Goldene Maiscrèmesuppe mit Hackfleischbällchen</i>	14.5 Chf
<i>Crème de maïs avec boulettes de viande hachée</i>	
<i>Corn cream soup with meatballs</i>	
<i>Ein bisschen von Allem</i>	
<i>Gehacktes mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus</i>	23 Chf
<i>Hachée et Cornettes avec compote de pommes maison</i>	
<i>Minced meat with macaroni and homemade applesauce</i>	
<i>Chorizo Rindfleisch-Burger mit Aloli, Rucola</i>	26 Chf
<i>Guacamole, Jalapeños und Chips</i>	
<i>Burger de chorizo et boeuf avec aloli, rucola</i>	
<i>guacamole, jalapeños et chips</i>	
<i>Chorizo and beef burger with aloli, arugula, guacamole, jalapeños & chips</i>	
<i>Geschmorte Rindsbäggli mit Maronen-Apfel-Risotto</i>	34 Chf
<i>Longe de Boeuf braisé avec risotto aux marons et pommes</i>	
<i>Braised beef cheeks with chestnuts-apple-risotto</i>	
<i>Rib-Eye-Steak AUS 200 gr. mit Heidelbeerkräuterbutter</i>	49 Chf
<i>Baked Potatoes mit Kräutercreme, gebratene Maiskolben und Chili-Estragonbutter</i>	
<i>Rib-Eye-Steak AUS 200 gr. avec crème aux herbes et myrtilles</i>	
<i>Baked Potatoes avec crème aux herbes, maïs frit avec beurre chili-estragon</i>	
<i>Rib-Eye-Steak AUS 200gr. with blueberry and herbal cream,</i>	
<i>Baked Potatoes with herbal cream, fried corn on the cob with chili-tarragon butter</i>	



SCHWARZSEE
HOTEL RESTAURANT
A Tavola

Penne mit Honig-Gorgonzolasauce und Bresaola 1/2 18 Chf 26 Chf
Penne avec une sauce miel-gorgonzola et Bresaola
Penne with honey-gorgonzola sauce and bresaola

Strozzapreti mit Rauchlachs, Scamorza und Trauben 1/2 22 Chf 29 Chf
Strozzapreti avec du saumon fumé, scamorza et raisins
Strozzapreti with smoked salmon, scamorza and grapes

Maccaroni an Tomaten-Rotweinsauce 1/2 16 Chf 24 Chf
und frittiertem Knoblauch
Maccaroni avec une sauce tomates-vin rouge et ails frits
Maccaroni with tomatoes-redwine sauce and fried garlic

Urchiges aus der Region

Walliser Trockenfleisch 1/2 16 Chf 26 Chf
Viande séchée du Valais
Dried meat Valais beef

Gommer Hobelkäse 1/2 15 Chf 23 Chf
Fromage à rébibes de la vallée de Conches
Chipped cheese from Goms

Schwarzseeteller 29 Chf
Assiette valaisanne Schwarzsee
Assorted dried meat and cheese plate Schwarzsee



SCHWARZSEE
HOTEL RESTAURANT
Die Klassiker

Bauernbratwurst mit Röstli und Zwiebelsauce 24 Chf
Saucisse paysanne avec röstli et sauce à l'oignon
Pork sausage with röstli and onion sauce

Kalbsbratwurst mit Röstli und Zwiebelsauce 24 Chf
Saucisse de veau avec röstli et sauce à l'oignon
Veal sausage with röstli and onion sauce

Verschiedene Fondue

Käsefondue / Fondue aux fromage / Cheesefondue 24 Chf

Kräuterfondue / Fondue aux herbes / Herbfondue 26 Chf

Tomatenfondue / Fondue aux Tomates / Tomatofondue 26 Chf

Proseccofondue / Fondue avec Prosecco / Proseccofondue 26 Chf

Die neuen Klassiker

**Schwarzssee* Röstli mit Schinken, Käse und Ei* 24 Chf
*Röstli *Schwarzssee* avec jambon, fromage et oeuf*
*Röstli *Schwarzssee* with ham, cheese and egg*

Röstli mit gebratenem Tomme, Rucola und Wildpreiselbeer 26 Chf
Röstli avec une tomme frit, Rucola & canneberges sauvages
Röstli with fried tomme cheese, arugula and wild cranberries

Röstli mit Rauchlachs und Senfsauce 28 Chf
Röstli avec saumon fumé et sauce à la moutarde
Röstli with smoked salmon and mustard sauce

Röstli mit Kalbsleber an einer Cognacrahmsauce 32.5 Chf
Röstli avec foie de veau sur une sauce de Cognac
Röstli with calf's liver on a cognac Sauce



Kreuz und Quer

<p><i>Poulet Tonnato, weisser Balsamico&Honig</i> <i>Poulet tonnato, balsamique blanc et miel</i> <i>Chicken tonnato style, with balsamic vinegar&honey</i></p>				18 Chf
<p><i>Crevetten Toast Skagen mit einem Tagessalat</i> <i>Skagen toasts aux crevettes avec une salde du jour</i> <i>Shrimps on toast (toast skagen) with salad</i></p>				18 Chf
<p><i>Harry's Salat mit Walliserrohschinken, Feigen</i> <i>Buffelmozzarella und knackige Salate</i> <i>Harry's salade avec jambon cru valaisan, figues</i> <i>mozzarella de bufflonne et feuilles de salade</i> <i>Harry's salad with prosciutto, figs</i> <i>buffalo mozzarella and salade leaves</i></p>				24 Chf
<p><i>Schwarzseesalat, mit Kartoffeln, getr. Aprikosen,</i> <i>Käse, Baumnüsse, Trockenfleisch & Blattsalat</i> <i>Salade *Schwarzsee* avec pommes de terre, abricots</i> <i>fromage, noix, viande séchée et feuilles de salade</i> <i>Salad * Schwarzsee with potatoes, dried apricots,</i> <i>chees, treenuts, dried meat</i></p>	1/2	18 Chf		24 Chf



Für unsere kleinen Erwachsenen

<i>Hörnli mit Hackfleisch</i>	<i>16 Chf</i>
<i>Corettes avec viande hachée</i>	
<i>Maccaroni with minced meat</i>	
<i>Penne mit Tomatensauce</i>	<i>16 Chf</i>
<i>Penne avec sauce tomate</i>	
<i>Penne with tomatoe sauce</i>	
<i>Schwarzsee-Maccaroni mit Schinken</i>	<i>16 Chf</i>
<i>Schwarzsee-Maccaroni avec jambon</i>	
<i>Schwarzsee-Maccaroni with ham</i>	

Sweets

<i>Diverse Früchtekuchen</i>	<i>6.5 Chf</i>
<i>Divers gâteaux aux fruits</i>	
<i>Variour fruit pie</i>	
<i>Mit Rahm / avec crème / with cream</i>	<i>7 Chf</i>
<i>Cognac-Tiramisù mit Früchten</i>	<i>8 Chf</i>
<i>Tiramisù au cognac avec fruits</i>	
<i>Tiramisù with cognac and fruits</i>	
<i>Schokoladenkuchen mit Amarettorahm</i>	<i>10 Chf</i>
<i>Gâteau au chocolat avec crème à l'Amaretto</i>	
<i>Chocolate cake with Amaretto-cream</i>	
<i>Flan Caramel</i>	<i>6 Chf</i>