



Liebe Gäste

Das Hotel-Restaurant Schwarzsee ist ein echtes Berghotel. Die Zimmer sind zweckmässig. Die schlichte Einrichtung hat ihren ganz eigenen Charme. Die Umgebung ist Naturschönheit pur: Morgens mit dem Blick auf das gewaltige Panorama der Zermatter Bergwelt wach zu werden, ist ein unbeschreibliches Erlebnis, das auch nach vielen Wiederholungen einzigartig bleibt.

Dear Guests

The Hotel-Restaurant Schwarzsee is a classic mountain hotel. The rooms are functional. The minimalist decor has its own unique charm. And the surrounding area is filled with gorgeous natural scenery: waking up to a view of the tremendous mountain panorama in Zermatt is an indescribable experience that never fails to astonish and amaze, no matter how many times you see it.

Très chers hôtes

L'hôtel-restaurant Schwarzsee est un véritable hôtel de montagne. Les chambres sont avant tout pratiques. La simplicité de l'aménagement a un charme tout particulier. Aux alentours, la nature dans toute sa beauté, est à l'état pur: se lever avec cette vue époustouflante sur la chaîne de montagnes est un moment indescriptible, totalement unique, même si vous avez déjà vu plusieurs fois ce spectacle.



Vorspeisen und leichte Hauptgänge
Starter and light main courses
 Entrées légères et de plat principaux

			CHF 1/2	CHF 1/1
Blattsalat	<i>Leaf Salad</i>	Salade verte	🍷 8.50	16.50
Bunt gemischter Salat	<i>Mixed salad</i>	Salade mêlée	🍷 9.50	18.50
Blattsalat mit Riesenkrevetten ^{VN}				29.50
	<i>Leaf salad with king prawns</i>			
	Salade verte aux crevettes géantes			
Insalata Caprese	Tomaten und Mozzarella mit Basilikum		🍷	22.50
	<i>Tomatoes and mozzarella with basil</i>			
	Tomates et mozzarella au basilic			
Blätterteigpastetli mit Rauchlachs ^{NO} , Spinatrahmsauce und Blattsalat				25.50
	<i>Puff pastry pie with smoked salmon, spinach cream sauce and with leaf salad</i>			
	Vol au vent au saumon fumé et aux épinards à la crème et salade verte			
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Apfelscheiben mit Blattsalat			🍷	26.50
	<i>Gratinated goat cheese with honey on apple slices with leaf salad</i>			
	Fromage de chèvre gratiné au miel sur des tranches de pommes et salade verte			



Kalte Walliser Spezialitäten

Cold dishes Valais style

Plats froids du Valais

	CHF 1/2	CHF 1/1
Walliserteller mit Trockenfleisch ^{IGP}, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot <i>Valais Platter with air dried beef, cured ham, cured bacon, cured sausage, cheese, rye bread</i> Assiette Valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage, pain de seigle	19.50	26.50
Trockenfleischteller ^{IGP} Air dried beef Assiette de viande séchée	21.50	28.50
Walliser Hobelkäse "Cheese Chippings" <i>Rebibes de fromage</i>	 17.50	24.50



Suppen / Soups / Potages

	CHF
Kraftbrühe mit Flädli	8.50
<i>Clear broth with sliced pancakes</i>	
Bouillon Célestine	
Tomatencremesuppe mit Basilikum	10.50
<i>Tomato cream soup with basil</i>	
<i>Soupe de tomates et basilic</i>	
Gulaschsuppe <i>Goulash soup</i> Potage goulache	11.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Soupe du jour	10.50

Teigwaren / Pasta / Pâtes

Spaghetti Napoli	19.50
Spaghetti Bolognese	22.50
Tortellini Spinat Ricotta auf Tomatensauce	24.50
<i>Tortellini pasta filled with spinach and ricotta on tomato sauce</i>	
Tortellini épinards ricotta sauce aux tomates	




Käse- und Röstispezialitäten
Cheese and Rösti specialities
Spécialités de fromage et Rösti

	CHF
Rösti nature	 17.50
Rösti mit Speck / with bacon / avec lard	21.50
+ Spiegelei / + fried egg / +Oeuf au plat	3.00
Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	23.50
<i>Rösti with veal sausage and onion sauce</i> <i>Rösti avec saucisse de veau et sauce aux oignons</i>	
Rösti mit Rauchlachs ^{NO} und Sauerrahm	26.50
<i>Rösti with smoked salmon and sour cream</i> <i>Rösti avec saumon fumé et crème acidulée</i>	
Käseschnitte nature	 19.50
<i>Toasted cheese nature</i> <i>Croûte au fromage nature</i>	
Käseschnitte mit Schinken und Tomaten	23.50
<i>Toasted cheese with ham and tomatoes</i> <i>Croûte au fromage avec jambon et tomates</i>	



Gratinierte Crêpes
Gratinated French style pancakes
Crêpes gratinées

CHF

- Crêpe Napoli** mit Raclettekäse- und Tomatenfüllung  **16.50**
Crêpe stuffed with Raclettecheese and tomatoes
Crêpe farcie au fromage à raclette et aux tomates
- Crêpe Capricciosa** mit Schinken-, Champignons-,
Raclettekäse- und Tomatenfüllung **19.50**
*Crêpe stuffed with ham, mushrooms, Raclettecheese
and tomatoes*
Crêpe farcie au jambon, aux champignons,
fromage à raclette et aux tomates
- Crêpe Mare** mit Rauchlachs ^{NO} und Spinat **22.50**
in einer Béchamelsauce
*Crêpe with smoked salmon and spinach in a
creamy sauce*
Crêpe au saumon fumé, et épinard sauce béchamel




Fleisch und Wurst
Meat and sausage
Viandes et saucisses

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse <i>Bread crumbed pork scallop with French fries and vegetables</i> Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes	29.50
Rindshuftsteak ^{BR} mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Gemüse <i>Beef steak with pepper sauce, French fries and vegetables</i> Steak de bœuf, sauce au poivre avec pommes frites et légumes	39.50
Rindshamburger mit Pommes Frites <i>Beef Hamburger with French fries</i> Hamburger de bœuf avec pommes frites	26.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Veal sausage with onion sauce and Rösti</i> Saucisse de veau avec sauce aux oignons et Rösti	23.50



Kinderkarte
For children
Pour les enfants

bis 12 Jahre / until 12 years / jusque 12 ans

	CHF
Chicken Nuggets ^{BR} mit Pommes Frites Chicken Nuggets with French fries <i>Chicken Nuggets avec pommes frites</i>	12.50
Spaghetti Napoli	 9.50
Spaghetti Bolognese	12.50





Dessert

	CHF 1/2	CHF 1/1
Früchtekuchen <i>Fruit tart</i> <i>Tarte aux fruits</i>		8.50
Tiramisu		9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Apple strudel with vanilla sauce</i> Stroudel aux pommes avec sauce vanille		9.50
Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i> Salade de fruits frais		9.50
«Coupe Dänemark» Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i> Glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly	7.50	11.50
«Walliser Sorbet»: Aprikosensorbet, Abricot <i>“Sorbet Valais Style”</i> : apricot sorbet, Abricot <i>«Sorbet Valaisanne»</i> : sorbet à l’abricot, Abricot	9.50	13.50



Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch

Without other declaration, we use meat from Switzerland

Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande Suisse

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unserer Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.

On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

All prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT.

Tous les prix sont en Francs Suisse (CHF) et incluent la TVA.

Euros werden zum angegebenen Kurs gewechselt (Rückgeld in CHF)

Euros are calculated at the specified rate of exchange (change is given)

Les Euros sont changés au cours indiqué (l'argent est rendu en CHF)

^{NZ} **Neuseeland**, *New Zealand*, Nouvelle-Zélande,

^{NO} **Norwegen**, *Norway*, Norvège

 **vegetarisch**, *vegetarian*, végétarien

^{BR} **Brasilien**, *Brazil*, Brésil,

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Could have been produced with non-hormonal performance promoters, such as antibiotics.

Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.



GETRÄNKE / BOISSONS / BEVERAGE

Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

		CHF
Mineralwasser m/o <i>Mineral water still/sparkling</i>	5 dl	6.60
Mineralwasser m/o <i>Mineral water still/sparkling</i>	1.5 l	10.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	5 dl	6.60
Rivella rot/blau	5 dl	6.60
Apfelsaft / Apfelschorle <i>apple juice / apple spritzer</i>	5 dl	6.60
Eistee <i>ice tea</i>	5 dl	6.60
Orangensaft <i>orange juice</i>	2 dl	5.00
Ananassaft <i>pineapple juice</i>	2 dl	5.00
Schweppes Tonic	2 dl	5.00

Bier *Beer*

Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	3 dl	5.00
Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	5 dl	7.00
Valaisanne Lager, Walliser Bier	3.3 dl	5.50
Bier alkoholfrei <i>Beer alcohol-free</i>	3.3 dl	5.50
Schneider Weisse Weizenbier <i>Wheat beer from Munich</i>	5 dl	8.20

Most *Cider*

Suure Most <i>Apple cider</i>	5 dl	7.00
-------------------------------	------	------

APERITIF (4 cl)

Cynar ¹⁶ , Martini Blanc ¹⁵ , Campari ²⁵ , Ramazotti ³⁰	15-30 % Vol.	7.00
Appenzeller ²⁹	29 % Vol.	7.00
Gin ^{37.5} , Wodka ^{37.5} , Whisky ⁴⁰ , Baccardi ³⁷	37.5-40 % Vol.	9.00
Apenzeller ²⁹ , Fernet Branca ³⁹ , Pastis ⁴⁵ (2 cl)	29-45 % Vol.	7.00
Aperol Spritz		9.00
Softdrink als Zusatz		4.00



Schaumweine	Sparkling wines	CHF	CHF	CHF
		1 dl	5 dl	7.5 dl
Prosecco		7.50		44.00
Champagner		14.00		96.00

Weissweine **White wines**

Wallis **Valais region**

Fendant du Valais	4.80		
Johannisberg du Valais	5.10		
Dôle blanche du Valais	4.80		
Fendant, Dame des Sion (7 dl), <i>Les Fils de Ch. Favre, Sion</i>			46.00
Cervino, Matterhornflasche, Flanthey (7 dl)			56.00
Heida Réserve des Administrateurs <i>Cave St. Pierre, Chamoson</i>	7.50		54.00
Symphonie du Rhodan <i>Cave du Rhodan, Salgesch</i>			58.00
Sauvignon Blanc, <i>Cave Saint Mathieu, Chalais</i>			58.00
Petite Arvine Primus Classicus <i>Cave Orsat, Martigny</i>		34.00	52.00
Johannisberg Hurlevent <i>Les Fils de Ch. Favre, Sion</i>			47.00
Humagne Blanche AOC Valais <i>Cave du Rhodan, Salgesch</i>			49.00



Rotweine <i>Red wines</i>	CHF	CHF	CHF
Wallis <i>Valais region</i>	1 dl	5 dl	7.5 dl
Dôle du Valais	4.80		
Pinot noir du Valais	5.20		
Pino Noir Lucifer AOC <i>Adrian & Diego Mathier, Salgesch</i>			45.00
Cornalin Primus Classicus <i>Cave Orsat, Martigny</i>	8.00	36.00	56.00
Humagne Rouge <i>Cave St. Pierre, Chamoson</i>		36.00	56.00
Syrah Grand Cru <i>Cave Corbassière, Saillon</i>			58.00
Syrah Barrique Noble Cépâge du Valais <i>Jacques Germanier, Conthey</i>			59.00
Favi AOC Assemblage de Cépâges rouges <i>Les Fils de Ch. Favre, Sion</i>			59.00
Spanien <i>Spain</i>	1 dl	7.5 dl	1.5 l
Negre de Negres Priorat DOQ <i>Clos del Potal, Alfredo Arribas, Spanien</i>		65.00	130.00
Viscarra Senda del oro <i>Bodegas Viscarra, Spanien</i>		45.00	
Embruix de Vall Llach <i>Vall Llach, Spanien</i>		55.00	110.00
Sirsell Priorat DOC <i>Capafons-Ossó, Spanien</i>		49.00	



Heisse Getränke ohne Alkohol / Hot beverages without alcohol

	CHF
Kaffee Crème, Milchkaffee, Espresso	4.40
Cappuccino	4.90
Kaffee mélange <i>Coffee whit whipped cream</i>	5.00
Tee <i>Tea</i>	4.40
Punch: Apfel, Rum, Orange, Waldbeeren	5.00
Heisses Wasser <i>Hot water</i>	3.00
Milch kalt/heiss <i>Milk cold/hot</i> 2 dl	3.50
Heisse Schokolade/Ovomaltine <i>Hot chocolate/Ovomaltine</i>	4.90
Choco-Mélange <i>Hot cholate with whipped cream</i>	6.00

Heisse Getränke mit Alkohol / Hot beverages with alcohol

Glühwein, Jägertee, Rum-Punch, Tee-Rum	7.50
Choco-Rum-Rahm	8.50
Kaffee fertig / Kaffee Lutz	7.50
Schümli Pflümli	9.50
Kaffee Schwarzsee	9.50
Kaffee Amaretto	9.50
Kaffee "Valaisanne" <i>Apricotine / Williamine</i>	11.00
Irish Coffee / Kaffee Bailey's	11.00

Shots

Beschwipste Helene	7.50
Nocciola mit Rahm	7.50
Heisse Witwe	7.50



Spirituosen (2 cl)

			CHF
Apricotine, Williamine	43 %	Vol.	8.50
Pflümli, Chrüter, Zwetschge, Kirsch	37.5 %	Vol.	6.00
Calvados	40 %	Vol.	9.00
Vieille Prune	41 %	Vol.	9.50
Cognac Remy Martin VSOP	40 %	Vol.	9.50
Jägermeister	35 %	Vol.	7.00
Genepy	38 %	Vol.	9.50
Bailey's	17 %	Vol.	7.00
Rum	40 %	Vol.	7.00
Fragola Liqueur Bepi Tosolini	24 %	Vol.	9.50

Marc du Valais / Grappa (2cl)

Heida Marc et Lie	41 %	Vol.	12.00
Johannisberg Marc et Lie	41 %	Vol.	12.00
Marc de Cornalin barrique	41 %	Vol.	13.00
Grappa Foglia d'Argento	37.5 %	Vol.	7.00
Grappa Moscato Bepi Tosolini	40 %	Vol.	11.00
Grappa I Legni Bepi Tosolini	42 %	Vol.	13.00