



## 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
<b>Blattsalat / Leaf Salad / Salade verte</b>	 8.50	16.50
<b>Bunt gemischter Salat / Mixed salad / Salade mêlée</b>	 9.50	18.50
<b>Blattsalat mit Riesenkrevetten <sup>VN</sup></b> <i>Leaf salad with king prawns</i> Salade verte aux crevettes géantes		29.50
<b>Blattsalate mit frischer Kalbsleber</b> <i>Leaf salad with fresh calf liver</i> Salade de feuilles au foie de veau frais		29.50
<b>Hausgemachte Blätterteigpastetli mit Rauchlachs <sup>NO</sup></b> <b>Spinatrahmsauce und Blattsalat</b> <i>Homemade 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		25.50
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Apfelscheiben mit Blattsalat</b> <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	 26.50	
<b>Avocado Lachstatar mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und Olivenöl <sup>NO</sup></b> <i>Avocado Salmon-Tatar and tomato's, onions and Oliveoil</i> Tartare de Saumon Avocat et Tomates, Oignons et Oliveoil		22.50
<b>Walliser Strudel (Kartoffeln, Lauch, Apfel), Sauerrahm und Salat </b> <i>Walliser strudel (Potatoes, Leak, Apple), sour cream and salat</i> Strudel du Valais (pommes de terre, poireaux, pommes), crème sure et salade	26.50	




## Kalte Walliser Spezialitäten

*Cold dishes Valais style*

Plats froids du Valais



	CHF 1/2	CHF 1/1
<b>Walliserteller mit Trockenfleisch <sup>IGP</sup>, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot</b> <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	<b>19.50</b>	<b>28.00</b>
<b>Walliser Trockenfleisch Carpaccio mit Rucola und Hobelkäse- Splitter <sup>IGP</sup></b> <i>Air dried beef from the Valais with Rucola and cheese- sliver</i> Carpaccio de viande séchée du Valais avec roquette et Sliver Cheese Sliver	<b>21.50</b>	<b>28.50</b>
<b>Walliser Hobelkäse/ Cheese Chippings / Rebibes de froma</b> 	<b>17.50</b>	<b>24.50</b>

## Suppen / Soups / Potages


	CHF
<b>Gulaschsuppe</b> <i>Gulash soup</i> Soupe de goulache	<b>11.50</b>
<b>Tomatencremesuppe mit Basilikum</b>  <i>Tomato cream soup with basil</i> Soupe de tomates et basilic	<b>10.50</b>
<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i> Soupe du jour	<b>10.50</b>
<b>Minestrone</b>	<b>11.50</b>



## Teigwaren / Pasta / Pâtes

<b>Gnocchi mit roter Rübe auf einem Kürbiscremspiegel</b>	 <b>27.50</b>
<i>Gnocchi with red beets served on pumpkin- cream</i>	
Gnocchi à la betterave sur un miroir crème citrouille	
<b>Tortellini mit geräuchertem Lachs und Spinatrahmsauce</b>	<b>28.50</b>
<i>Tortellini pasta with smoked Salmon on spinach- cream sauce</i>	
Tortellini au saumon fumé et à la crème d'épinards	
<b>Penne 'Napoli'</b>	 <b>19.50</b>
<b>Penne 'Arrabbiata'</b>	<b>20.50</b>
<b>Spaghetti an 'Ragout – Bolognese'</b>	<b>22.50</b>

## Risotto / Risotto / Risotto

<b>Kalbs- Ossobuco mit Safranrisotto</b>	<b>32.50</b>
<i>Veal Ossobuco with saffron risotto</i>	
Ossobuco de veau au risotto au safran	
<b>Risotto mit Riesencrevetten und Zucchini</b>	<b>34.50</b>
<i>Risotto with prawns and zucchini</i>	
Risotto aux crevettes et aux courgettes	
<b>Risotto mit Gemüse</b>	 <b>23.50</b>
<i>Risotto with vegetables</i>	
Risotto aux légumes	



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

<b>Rösti nature</b> / <i>nature</i> / nature		<b>17.50</b>
<b>Rösti mit Speck</b> / <i>with bacon</i> / <i>avec lard</i>		<b>21.50</b>
<b>+ Spiegelei</b> / <i>fried egg</i> / <i>Oeuf au plat</i>		<b>3.00</b>
<b>Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce</b>		<b>23.50</b>
<i>Rösti with veal sausage and onion- sauce</i>		
<i>Rösti avec saucisse de veau et sauce aux oignons</i>		
<b>Rösti mit frischer Kalbsleber</b>		<b>38.00</b>
<i>Rösti with fresh calf's liver</i>		
<i>Rösti au foie de veau frais</i>		
<b>Rösti mit Rauchlachs <sup>NO</sup> und Sauerrahm</b>		<b>26.50</b>
<i>Rösti with smoked salmon and sour cream</i>		
<i>Rösti avec saumon fumé et crème acidulée</i>		
<b>Käseschnitte ,nature‘</b>		<b>19.50</b>
<i>Toasted cheese ,nature‘</i>		
<i>Croûte au fromage ,nature‘</i>		
<b>Käseschnitte mit Schinken und Tomaten</b>		<b>23.50</b>
<i>Toasted cheese with ham and tomatoes</i>		
<i>Croûte au fromage avec jambon et tomates</i>		




**Fleisch und Wurst**  
*Meat and sausage*  
Viandes et saucisses

<b>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse</b>	<b>29.50</b>
<i>Bread crumbed pork scallops with French fries and vegetables</i>	
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes	
<b>Rindsentrecote <sup>BR</sup> Pfeffersauce, Pommes und Gemüse</b>	<b>42.50</b>
<i>Beef- entrecote with pepper- sauce, French fries and vegetables</i>	
Entrecôte de boeuf, sauce au poivre avec pommes frites et légumes	
<b>Rindshamburger mit Pommes Frites</b>	<b>26.50</b>
<i>Beef Hamburger with French fries</i>	
Hamburger de bœuf avec pommes frites	
<b>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti</b>	<b>23.50</b>
<i>Veal sausage with onion sauce and Rösti</i>	
Saucisse de veau avec sauce aux oignons et Rösti	
<b>Lammkarree an Kräutersauce mit Pommes Frites und Gemüse</b>	<b>41.50</b>
<i>Rack of lamb with herb- sauce, French fries and vegetables</i>	
Carré d'agneau à la sauce aux herbes avec frites et légumes	
<b>Schwarzseespiess mit Pommes Frites und Gemüse</b>	<b>36.50</b>
<i>Schwarzsee meat – skewer with French fries and vegetables</i>	
Brochette d'épée Schwarzsee avec frites et légumes	



**Kinderkarte**  
For children  
*Pour les enfants*

**bis 12 Jahre / until 12 years / jusque 12 ans**

	CHF
<b>Chicken Nuggets<sup>BR</sup> mit Pommes Frites</b>	<b>12.50</b>
Chicken Nuggets with French fries <i>Chicken Nuggets avec pommes frites</i>	
<b>Penne Napoli</b>	 <b>9.50</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>12.50</b>





## Dessert

	CHF 1/2	CHF 1/1
<b>Früchtekuchen</b> <i>Fruit tart</i> <i>Tarte aux fruits</i>		<b>8.50</b>
<b>Käsekuchen mit Waldbeeren</b> <i>Cheesecake with wild berries</i> Cheesecake aux fruits des bois		<b>8.50</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <i>Apple strudel with vanilla sauce</i> Stroudel aux pommes avec sauce vanille		<b>9.50</b>
<b>Weisses und dunkles Schokoladenmousse</b> <i>White and dark chocolate- mousse</i> Mousse au chocolat blanc et noir		<b>11.50</b>
<b>«Coupe Dänemark»</b> Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i> Glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly	<b>7.50</b>	<b>11.50</b>
<b>«Walliser Sorbet»: Aprikosensorbet, Abricot</b> <i>“Sorbet Valais Style”: apricot sorbet, Abricot</i> <i>«Sorbet Valaisanne»: sorbet à l’abricot, Abricot</i>	<b>9.50</b>	<b>13.50</b>





**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 Auskünfte.**

*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)

<sup>NZ</sup> **Neuseeland**, *New Zealand*, Nouvelle-Zélande,

<sup>NO</sup> **Norwegen**, *Norway*, Norvège

 **vegetarisch**, *vegetarian*, végétarien

<sup>BR</sup> **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
Minerlawasser m/o	<i>Mineral water still/sparkling</i>	1.5dl	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 <sup>16</sup> , Martini Blanc <sup>15</sup> , Campari <sup>25</sup> , Ramazotti <sup>30</sup>	15-30 % Vol.	7.00
---	--------------	------

Appenzeller <sup>29</sup>	29 % Vol.	7.00
---------------------------	-----------	------

Gin <sup>37.5</sup> , Wodka <sup>37.5</sup> , Whisky <sup>40</sup> , Baccardi <sup>37</sup>	37.5-40 % Vol.	9.00
---	----------------	------

Apenzeller <sup>29</sup> , Fernet Branca <sup>39</sup> , Pastis <sup>45</sup> (2 cl)	29-45 % Vol.	7.00
--	--------------	------

Aperol Spritz		9.00
---------------	--	------

Softdrink als Zusatz		4.00
----------------------	--	------



## Wein / Wine- list

### Sekt / Champagne

	1dl	2dl	5dl	7.5dl
Prosecco T. Rizzi		14.00		49.00
Champagne Moet & Chandon		28.00		98.00

### Weissweine *White Wines*

Fendant du Valais Colline de Gérondo	4.80		24.00	
Johannisberg du Valais Colline de Gérondo	5.20		27.00	
Rosé Dole Blanche du Valais Colline de Gérondo	4.80		24.00	
Fendant Rouvinez Vins				42.00
Johannisberg Varone				47.00
Heida St. Pierre	7.50			54.00
Petite Arvine Primus Classicus			35.00	52.00
Chardonnay Montorge			34.00	
Cervino blanc Matterhorn bottle, Lamon				56.00



## Wein / Wine- list

### Rotweine *Red Wines*

#### Aus der Region / from our region

	<b>1dl</b>	<b>5dl</b>	<b>7.5dl</b>
Dôle du Valais Colline de Gérondo	4.80	24.00	
Pinot Noir du Valais Colline de Gérondo	5.20	27.00	
Pinot Noir Balavaud			48.00
Syrah Barrique Germanier			59.00
Cornalin Primus Classicus	7.50		56.00
Humagne Rouge La Reserve des Administrateurs		36.00	58.00
Favi La petite maison des grands vins			54.00
Cervino rouge Matterhorn bottle, Lamon			56.00
Syrah Grand Cru Cave Corbassière			58.00

#### Von der anderen Seite *from the other side (Italy)*

Primitivo Barisi		27.00	
Ripasso Albino Armani			54.00
Barbera Ada Nada			45.00
Chianti Riserva Ducale Ruffino			57.00



### **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
Bombardino	9.50



## **Shots**

	CHF
Beschwipste Helene	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

## **Grappa (2cl)**

Grappa Rovere Eichenfass von Bepi Tosolini	40 % Vol.	13.00
Grappa Merlot Bepi Tosolini	40 % Vol.	11.00
Grappa Muscato Bepi Tosolini	40 % Vol.	11.00