



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

	1/2	1/1
Blattsalat / Leaf Salad / Salade verte	 8.50	16.50
Bunt gemischter Salat / Mixed salad / Salade mêlée	 9.50	18.50
Blattsalat mit Riesenkrevetten ^{VN} <i>Leaf salad with king prawns</i> Salade verte aux crevettes géantes		29.50
Blattsalate mit frischer Kalbsleber <i>Leaf salad with fresh calf liver</i> Salade de feuilles au foie de veau frais		29.00
Hausgemachte Blätterteigpastetli mit Rauchlachs ^{NO} Spinatrahmsauce und Blattsalat <i>Homemade Puff pastry pie with smoked salmon, spinach cream sauce</i> <i>And with leaf salad</i> Vol au vent au saumon fumé et aux épinards à la crème et salade verte		25.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Apfelscheiben mit Blattsalat	 22.50	
<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		
Avocado Lachstatar ^{NO} mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und Oliven		27.50
<i>Avocado Salmon-Tatar and tomatoes, onions and Olives</i> Tartare de Saumon Avocat et Tomates, Oignons et Olives		



Kalte Walliser Spezialitäten
Cold dishes Valais style
 Plats froids du Valais

	1/2	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	28.00
Walliser Trockenfleisch Carpaccio mit Rucola und Hobelkäse- Splitter ^{IGP} <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	21.50	28.50
Walliser Hobelkäse/ Cheese Chippings / Rebibes de fromage	17.50	24.50
Walliser Strudel (Kartoffeln, Lauch, Apfel), Sauerrahm und Salat <i>Walliser strudel (Potatoes, Leak, Apple), sour cream and salad</i> Strudel du Valais (pommes de terre, poireaux, pommes), crème sure et salade	26.50	

Suppen / Soups / Potages




Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Soupe du jour	10.50
Gulaschsuppe <i>Gulash soup</i> Soupe de goulache	11.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>Tomato cream soup with basil</i> Soupe de tomates et basilic	10.50
Zwiebelsuppe <i>Onion Soup</i> Soupe à l'oignon	10.50



Teigwaren

Pasta

Pâtes

Hausgemachte Gnocchi 'Alla Romana'	 21.50
<i>Homemade Gnocci `Alla Romana`</i>	
Gnocchi à la maison `Alla Romana`	
Tortellini mit geräuchertem Lachs^{NO} und Spinatrahmsauce	25.00
<i>Tortellini pasta with smoked Salmon on spinach- cream sauce</i>	
Tortellini au saumon fumé et à la crème d'épinards	
Penne 'Napoli'	 19.50
Penne 'Arrabbiata'	20.00
Spaghetti an 'Ragout – Bolognese'	21.50
Hausgemachte Gemüse- Lasagna	 24.50
<i>Homemade Vegetables Lasagna</i>	
Lasagne aux légumes à la maison	

Polenta / Polenta / Polenta

Kalbs- Ossobuco mit Polenta	29.50
<i>Veal Ossobuco with Polenta</i>	
Ossobuco de veau avec Polenta	
Polenta mit Riesencrevetten^{VR} und Tartufo Öl	29.50
<i>Polenta with prawns and Truffle Oil</i>	
Polenta aux crevettes et à l'huile de truffe	



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

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



Fleisch und Wurst
Meat and sausage
Viandes et saucisses

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	29.50
<i>Bread crumbed pork scallops with French fries and vegetables</i>	
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes	
Rosa gebratenes Rinds-Entrecote^{PRY} in Scheiben auf einem Rucola Bett mit Parmesan Pommes Frites und Gemüse	41.00
<i>Medium Grilled beef tenderloin in slices on rocket salad with Parmesan cheese, French fries and vegetables</i>	
Entrecôte de bœuf tranchée sur lit de Roquette et Parmesan avec pommes frites et légumes	
Rindshamburger mit Pommes Frites	26.50
<i>Beef Hamburger with French Fries</i>	
Hamburger de bœuf avec pommes frites	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	23.50
<i>Veal sausage with onion sauce and Rösti</i>	
Saucisse de veau avec sauce aux oignons et Rösti	
Panierte Pouletbrust- Roulade mit Käse & Kräuter, dazu Pommes Frites und Gemüse	32.00
<i>Bread crumped Chicken breast- Roulade with cheese and herbs Served with French Fries and vegetables</i>	
Roulade de poulet pane et farcie aux herbes et fromage, avec Pommes Frites et légume	



Kinderkarte
For children
Pour les enfants

bis 12 Jahre
until 12 years
jusque 12 ans

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



Dessert

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



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)

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

^{PRY} Paraguay, *Paraguay*, Paraguay

^{VN} Vietnam, *Vietnam*, Viêt-Nam

^{NO} Norwegen, *Norway*, Norvège

 vegetarisch, *vegetarian*, végétarien

^{IGP} Indication Géographique Protégée

^{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
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 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
----------------------	--	------



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

	1dl	5dl	7.5dl
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