



Seestrasse 89, 1716 Schwarzsee
Tel. 026 412 11 04 / Fax 026 412 18 22
info@badschwarzsee.ch / www.badschwarzsee.ch

Menuvorschläge ab 10 Personen (Bitte einheitliches Menu wählen!)
Propositions de menu dès 10 personnes (svp choisissez un menu unitaire!)

Vorspeisen:

Rauchlachs / Zwiebelringe / Kapern / Meerrettichschaum Toast & Butter	17.00
Rauchlachstartare (Mascarpone / Meerrettich / Schnittlauch) Toast & Butter	18.50
Crevettencocktail « Calypso »	12.50
Sautierte Entenleber / milder Balsamico	19.50
Morchelterrine / Toast & Butter	11.50
Melone / Rohschinken (nach Saison)	11.50

Entrées:

Saumon fumé / mousse au raifort / ognion / capres toast & beurre
Tartare de saumon fumé (Mascarpone / raifort / ciboulette) toast & beurre
Cocktail de crevettes « Calypso »
Foie de canard sautée / balsamico doux
Terrine aux morilles / toast & beurre
Melon / jambon cru (selon saison)

Salate:

Grüner Salat	6.50
Grüner Salat / Ei	7.50
Nüsslalat (nach Saison) / Speck / Ei	10.00
Gemischter Salat	8.50
Salat « Bädli » (mit Speck / Ei / Nüsse / Croûtons / Gruyère)	13.00
Tomatensalat / Mozzarella / Basilikum	10.00

Salades:

Salade verte
Salade verte / œuf
Salade doucette (selon saison) / lard / oeuf
Salade mêlée
Salade « Bädli » (avec lard / œuf / noix / croûtons / Gruyère)
Salade de tomate / mozzarella / basilic

Suppen:

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen <u>oder</u> Flädli	6.50
Kraftbrühe mit Porto <u>oder</u> Sherry	6.50
Broccolicrèmesuppe	7.50
Tomatencrèmesuppe / Mozzarella / Basilikum	9.50

Potages:

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

Hauptgänge:

Schweinssteak / Morchelrahmsauce	
Schweinfiletmédallions im Speckmantel Senfsauce	
Cordon bleu vom Schwein (Schinken / Vacherin)	
Saltimbocca vom Kalb (Kalbschnitzel / Rohschinken / Salbei)	
Kalbsgeschnetzeltes / Pilzragout / Rahm	
Kalbssteak / Morchelrahmsauce	
Rosé gebratenes Kalbscarrée / Steinpilzsauce	
Kalbsfilet im Rohschinkenmantel Calvados Sauce	
Rindsfiletstreifen « Stroganoff »	
Rosé gebratenes Roastbeef / Sauce Béarnaise	
Rindsfilet / grüne Pfeffersauce	
Rindsfilet / 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 / Kräuterrahmsauce	
Gebratene Zanderfilets / 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:

28.00	Steak de porc aux morilles
34.00	Médallions de filet mignon de porc en manteau de lard / sauce « Dijonnais »
28.00	Cordon bleu de porc (jambon / Vacherin)
35.00	Saltimbocca de veau (Escalope de veau / jambon cru / sauge)
29.00	Emincé de veau / ragoût de champignons / crème
42.00	Steak de veau aux morilles
47.00	Carré de veau rôti rosé / sauce aux bolets
52.00	Filet de veau en manteau de jambon cru Sauce Calvados
36.00	Célestine de filet de bœuf « Stroganoff »
38.00	Roastbeef rosé / sauce Béarnaise
45.00	Filet de bœuf au poivre vert
46.00	Filet de bœuf aux morilles
50.00	Les trois filets du porc, boeuf & veau Sauce Dijonnais / au poivre vert / aux morilles
36.00	Fondue chinoise à discretion (bœuf)
30.00	Fondue chinoise à discretion (bœuf / porc / volaille) Sauces et garnitures différentes
32.00	Filet de sole poché aux fines herbes
28.00	Filets 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
Risotto au safran

Plats principaux sont servis avec bouquet de légumes

(sauf Fondue chinoise)

Desserts :

Dessertteller « Bad »
Frischer Fruchtsalat / Rahm
Früchteparfait (nach Saison)
Panna cotta / Früchtecoulis
Karamelköpfler / Rahm
Waldbeerensuppe / Vanilleglace / Rahm
Vacherin Glace
Meringues / Doppelrahm
Coupe « Dolce Vita »
(Vanilleglace mit Whiskeycreme)
Sorbetteller / Früchte
Zwetschgensorbet mit Veille Prune
Colonel (Zitronensorbet / Vodka)
Käseteller

Desserts :

12.00 Assiette de dessert « Bad »
7.50 Macédoine de fruits / chantilly
7.50 Parfait aux fruits (selon saison)
7.00 Panna cotta / coulis aux fruits
6.50 Flan caramel / chantilly
9.50 Soupe de baies de bois / glace vanille / chantilly
8.50 Vacherin Glace
10.00 Meringues / Crème double
7.50 Coupe « Dolce Vita »
(Glace vanille et crème de Whiskey)
10.50 Assiette de sorbets / fruits
8.50 Sorbet aux pruneaux et Vielle Prune
8.50 Colonel (sorbet citron / vodka)
11.50 Assiette de fromage