

Hotel Bad

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

Gültig ab 01.04.2026

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

Vorspeisen:

Raumlachs mit Meerrettichschaum
Toast & Butter

Raumlachstatar
Toast & Butter

Crevettencocktail « Calypso »

Morchelterrinen / Toast & Butter

Melone mit Rohschinken (nach Saison)

Trockenfleisch

16.00 Saumon fumé avec mousse au raifort,
toast & beurre

17.00 Tatar de saumon fumé
toast & beurre

12.00 Cocktail de crevettes « Calypso »

11.50 Terrine aux morilles / toast & beurre

13.50 Melon et jambon cru (selon saison)

18.50 Viande séchée

Entrées:

Salate:

Grüner Salat

Grüner Salat mit Ei

Gemischter Salat

Blattsalate / Speck & Croûtons

Nüsslisalat / Speck / Ei (nach Saison)

Salat « Bädli »
(Speck / Croûtons / Ei / Nüsse / Gruyère)

Tomatensalat / Mozzarella & Basilikum

6.00 Salade verte

7.50 Salade verte avec oeuf

8.50 Salade mêlée

10.00 Salade verte / lard / croûtons

11.50 Salade doucette / lard / oeuf (selon saison)

13.50 Salade « Bädli »
(lard / croûtons / oeuf / noix / Gruyère)

11.00 Salade de tomate / mozzarella & basilic

Salades:

Suppen:

Kraftbrühe / Gemüsestreifen oder Flädli

Kraftbrühe / Porto oder Sherry

Gemüsecrèmesuppe

Tomatencrèmesuppe

5.50 Consommé Julienne ou Célestine

6.50 Consommé / Porto ou Sherry

6.50 Crème de légumes

7.50 Crème de tomates

Potages:

Hauptgänge:

Schweinsrahmschnitzel	
Paniertes Schweinsschnitzel	
Schweinscarréebraten / Senfsauce	
Schweinssteak / Morchelrahmsauce	
Saltimbocca vom Schwein (Schweinsschnitzel / Rohschinken / Salbei)	
Schweinfiletmédallions im Speckmantel Senfsauce	
Schweinfiletmédallions / Morchelrahmsauce	
Gebratene Pouletbrust / Estragonsauce	
Pouletgeschnetzeltes / Currysauce / Früchte / Reis	
Kalbsbraten / Steinpilzsauce	
Saltimbocca vom Kalb (Kalbschnitzel / Rohschinken / Salbei)	
Kalbsgeschnetzeltes / Pilzragout / Rahm	
Kalbssteak / Morchelrahmsauce	
Rosé gebratenes Kalbscarrée / Steinpilzsauce	
Kalbsfilet im Rohschinkenmantel Calvadossauce	
Rindsschmorbraten	
Rindsgulasch	
Rindsfiletstreifen « Stroganoff »	
Roastbeef / Sauce Béarnaise	
Rindsfilet / grüner Peffersauce	
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	
Fischknusperli (nach Tagesangebot) / Tartare Sauce	
Gebratenes Zanderfilet / Safranrahmsauce	
Lachsfilet / Kräuterrahmsauce	

Vegi :

Tagliatelle / Gemüsestreifen / Safranrahm	
Tagliatelle « all'arrabiata » (pikante Tomatensauce)	
Pastetli / Morchelrahmragout / Pommes Frites Pommes Frites / Saisongemüse	
Reichhaltiger Gemüseteller / Röstikroketten	
Fondue « motié-motié »	
Raclette à discrétion in der « Fürgrube »	

Plat principaux:

22.00	Escalope de porc à la crème
24.00	Escalope de porc pané
25.00	Carrée de porc / Sauce moutarde
28.00	Steak de porc / Sauce aux morilles
26.00	Saltimbocca de porc (Escalope de porc / jambon cru / sauge)
34.00	Médallions de filet mignon de porc en manteau de lard / Sauce moutarde
34.00	Médallions de filet mignon de porc / Sauce aux morilles
28.00	Suprême de volaille / Sauce estragon
19.50	Emincé de volaille au curry / fruits / riz
29.50	Rôti de veau / Sauce aux bolets
36.00	Saltimbocca de veau (Escalope de veau / jambon cru / sauge)
32.00	Emincé de veau / ragoût de champignons / crème
44.00	Steak de veau / Sauce aux morilles
50.00	Carré de veau rôti rosé / sauce aux bolets
52.00	Filet de veau en manteau de jambon cru Sauce Calvados
26.00	Rôti de boeuf braisé
26.00	Goulasch de boeuf
36.00	Célestine de filet de bœuf « Stroganoff »
39.00	Roastbeef / Sauce Béarnaise
48.00	Filet de bœuf / Sauce au poivre vert
49.00	Filet de bœuf / Sauce aux morilles
52.00	Les trois filets de porc / boeuf & veau Sauce moutarde / au poivre vert / aux morilles
44.00	Fondue chinoise à discretion (bœuf)
37.00	Fondue chinoise à discretion (bœuf/porc/volaille) Sauces et garnitures différentes
24.00	Filets de poisson frits (selon offre du jour) Sauce Tartare
28.00	Filet de sandre meunière au safran & crème
28.00	Filet de saumon / Sauce aux fines herbes
19.00	Tagliatelle / julienne de légumes / safran / crème
17.00	Tagliatelle « all'arrabiata » (sauce tomate piquante)
29.00	Vol-au-vent / Ragoût de morilles à la crème Légumes de saison / Pommes Frites
23.00	Assiette de légumes riche / Croquettes de rösti
24.00	Fondue « motié-motié »
29.00	Raclette à discrétion dans notre « Fürgrube »

Beilagen:

Buttermudeln
Hausgemachte Spätzli
Kartoffelgratin
Kroketten
Dauphine Kartoffeln
Röstikroketten
Pommes frites
Kartoffelstock
Bratkartoffeln
Country Cuts
Salzkartoffeln
Reis
Risotto
Safranrisotto

+2.00

Garnitures:

Nouilles au beurre
Spätzli Maison
Gratin Dauphinois
Pommes croquettes
Pommes Dauphines
Croquettes de rösti
Pommes frites
Pommes purées
Pommes rissolées
Country Cuts
Pommes naturees
Riz
Risotto
Risotto au safran

Alle Hauptgänge servieren wir mit Gemüsebouquet

(ausser Fondue chinoise und vegi Menu !)

Tous les plats principaux sont servis avec bouquet de légumes

(sauf Fondue chinoise et plats vegi !)

Desserts :

Dessertteller « Bad »
Frischer Fruchtsalat / Rahm
Meringue / Doppelrahm
Panna cotta / Früchtecoulis
Karamelköpfl / Rahm
Vacherin Glace hausgemacht (ab 20 Pers)
Coupe « Dolce Vita »
(Vanilleglace / Whiskeycreme)
Eiskaffee
Hot Berry
(Vanilleglace / heisse Waldbeeren / Rahm)
Sorbetteller mit Früchten
Zwetschgensorbet / Veille Prune
Colonel
(Zitronensorbet / Vodka)
Käseteller

13.50 Assiette de dessert « Bad »
8.50 Macédoine de fruits / chantilly
10.00 Meringue / Crème double
7.50 Panna cotta / coulis aux fruits
7.50 Flan caramel / chantilly
10.00 p.P. Vacherin Glace Maison (dès 20 pers.)
9.50 Coupe « Dolce Vita »
(Glace vanille / crème de Whiskey)
7.50 Café Glace
11.00 Hot Berry
(Glace vanille / baies de bois chaudes / chantilly)
12.50 Assiette de sorbets et fruits
9.50 Sorbet aux pruneaux / Vielle Prune
9.50 Colonel
(Sorbet citron / Vodka)
13.50 Assiette de fromage

Preisänderungen vorbehalten !

Sous réserve de modifications de prix !