

# ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant

## Menu



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Typically Swiss Hotel Ermitage! Wir wollen die Schweizer Hotel- und Gastrokultur hochleben lassen und freuen uns, Sie kulinarisch herzlich verwöhnen zu dürfen. Die Verbindung zwischen Tradition und Moderne ist unsere Leitidee, und deshalb finden Sie sowohl die grossen Schweizer Klassiker wie Röstli, Raclette und Zürcher Geschnetzeltes, aber auch leichte, moderne Gerichte, viele davon auch vegetarisch und einige als vegane Variante.

Nur beste Produkte – soweit möglich aus der Region – werden von unserer Küchen-Crew mit grosser Leidenschaft verarbeitet.

Genau so wichtig wie ein leckeres Essen auf dem Teller ist für uns der persönliche Service: vom ersten Moment an sollen Sie sich bei uns herzlich willkommen fühlen. Wir sind für Sie da und es ist uns eine Freude, Ihnen ein paar genussvolle Stunden oder gar Tage ermöglichen zu können.

Herzlich,  
Ihr Gastgeber Thomas König  
& das Ermitage-Team

PS: bei Allergien und speziellen Bedürfnissen wenden Sie sich an unser Personal, wir informieren Sie gerne.



vegane Gerichte



vegetarische Gerichte

Fleischherkunft:

Lachsforelle: Blausee, Schweiz; Schwein/Rind/Kalb: Schweiz; Poulet: Schweiz und Slowenien  
Rauchlachs: Norwegen, Geräuchertes Froellenfilet Dänemark

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



## Vorspeisen / Entrées / Starters

Vorspeise / Hauptgang  
Entrée / plat principal  
Starter / Main Course

**Ermitage Plättli: Regionale Käse- und Trockenfleisch-Auswahl  
mit herzhaftem Ruchbrot** 18 / 26

*Assiette de viande séchée et de fromage de la région*


Plate of local dried meat and local cheese

**Blattsalat / Salade à feuilles / Leaf Salad**  8 / 12

**Gemischter Salat / Salade Mêlée / Mixed Salad**  10 / 14

**Warmer Ziegenkäse auf Toast im Salatbeet**  14 / 18

*Salade Chèvre chaud / Salad with warm goat's cheese on toast*

**Salatteller mit Ei und Hüttenkäse**  22

*Assiette de salade avec œuf et cottage cheese*

Salad plate with egg and cottage cheese

**Tagessuppe**  8 / 12


*Soupe du jour / Soup of the day*

**Tomaten-Crèmesuppe mit Rahmhaube**  8 / 12

*Soupe à la crème de tomates / Tomato cream soup*

**Bündner Gerstensuppe** 15 / 19

*Soupe à l'orge des Grisons / Grisons barley soup*

**Portion Pommes frites / Frites / French fries**  8 / 16



## Imbiss / Collation / Snack

<b>Raclette (Portion) von der Sennerei Kandersteg mit Kartoffeln, garniert mit Essigurken und Silberzwiebeln</b> <i>Raclette de la fromagerie d'alpage de Kandersteg, pommes de terre, garni de cornichons et d'oignons argentés /</i> Swiss Raclette (melted cheese) from the Kandersteg Dairy, potatoes and garnished with pickles and silver onions	🌱	16
<b>Rösti mit Speck und Käse überbacken</b> <i>Roesti avec du lard et du fromage</i> Roesti with bacon and cheese		24
<b>Rösti Walliser Art mit Tomaten und Raclettkäse</b> <i>Rösti à la valaisanne avec tomates et fromage à raclette</i> Rösti Walliser Art with tomatoes and raclette cheese	🌱	23
<b>Rösti Gärtnerinnen Art mit Gemüse</b> <i>Rösti à la jardinière avec légumes</i> Rösti gardener style with vegetables	🌱	24
<b>Pastetli mit Pilz-Tofu-Füllung, Reis und Marktgemüse</b> <i>Vol-au-vent avec une sauce champignons et tofu, riz, légumes</i> Pastry filled with a mushroom-tofu sauce, rice, vegetables	🌱	24 / 28
<b>Äpler-Makkronen</b> Makkronen, Kartoffeln an Rahmsauce, Zwiebeln und Apfelmus <i>Macarons des Alpes Style-maison avec compote de pommes</i> Typical Swiss Pasta with apple puree Mit Gemüse / <i>avec légumes</i> / with vegetables Mit Speck / <i>avec lardon</i> / with bacon	🌱	18 / 22
	🌱	20 / 24 22 / 26



## Hauptgänge / Principaux / Main courses

- Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites, Gemüse** 27 / 31  
*Escalope de porc viennois avec pommes frites et légumes*  
Wiener Schnitzel with pork veal, French fries and vegetables
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti** 38 / 42  
*Emincé de veau à la zurichoise, roesti*  
Zurich veal slices in a creamy mushroom sauce and Roesti
- Pouletbrust mit Limettenbutter, gemischter Salat** 26  
*Poitrine de poulet avec beurre de limette, salade mêlée*  
Chicken breast with lime butter, mixed salad
- Schweinsrahmschnitzel, Nudeln, Marktgemüse** 33  
*Escalope de porc à la crème avec nouilles et légumes*  
Pork cream escalope with noodles and vegetables
- Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse** 41  
*Entrecôte de bœuf au beurre d'herbes, pommes frites, légumes*  
Sirloin steak with herb-butter, french fries, market vegetables
- Kalbslebergeschnetzeltes mit Kräutern und Rösti** 32 / 36  
*Emincé de foie de veau aux herbes avec rösti*  
Veal liver cutlet with herbs and rösti
- Blausee Lachsforelle, Zitronenbutter und Reis** 43  
*Lac bleu Truite saumonée, beurre citronnée, riz*  
Lake Blue Salmon-Trout, white lemon butter, rice
- Kichererbsentäschli mit Gemüse und Sweet Chili Sauce** 27  
*Galettes de pois chiches, légumes et Sauce chili douce*  
Chickpea patty with vegetables and sweet chili sauce



## Kinder / Enfants / Kids

### **Pastetli mit Kalbsbrätkügelchen an Rahmsauce und Gemüse**

14

*Pastetli avec boulettes de viande de veau à la crème et légumes*

Pastetli with veal meatballs in cream sauce and vegetables

### **Chicken Nuggets, Pommes frites**

12

*Nuggets de poulet, frites*

Chicken nuggets, french fries

### **Penne Nature oder mit Tomatensauce, Reibkäse**



9 / 11

*Penne nature ou à la sauce tomate, fromage râpé*

Penne plain or with tomato sauce, grated cheese

### **Panierte Schweinsschnitzel, Pommes frites und Gemüse**

16

*Escalope de porc avec Pommes Frites et légumes*

*Schnitzel from the porc with French Fries and vegetables*

