

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 Alain Mischler
& das Ermitage-Team

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



vegane Gerichte



vegetarische Gerichte


Fleischherkunft:

Lachsforelle: Blausee, Schweiz; Schwein/Kalb/Poulet: Schweiz; Rind: Schweiz, Argentinien

Fischstäbchen: Fangzone Pazifik, verarbeitet in Deutschland

Vorspeisen und Suppen

Entrées et Soupes / Starters and Soups

Blattsalat / <i>Salade verte / Leaf Salad</i> 	8
Gemischter Salat / <i>Salade Mêlée / Mixed Salad</i> 	10
Salade Chèvre chaud  Salatgarnitur mit warmem Ziegenkäse auf Toast, Honigtupfer <i>Salad with warm goat's cheese on toast with a drizzle of honey</i>	14
Ermitage Plättli: Regionale Käse- und Trockenfleisch-Auswahl mit herzhaftem Ruchbrot <i>Assiette de viande séchée et de fromage de la région</i> <i>Plate of local dried meat and local cheese</i>	22
Spinat Gnocchi mit Frischkäsesauce und Pinienkernen  <i>Gnocchi d'épinards avec sauce au fromage frais et pignons de pin</i> <i>Spinach Gnocchi with cream cheese Sauce and pine nuts</i>	15
Kürbis-Cremesuppe  <i>Soupe à la crème de potiron / Pumpkin cream soup</i>	9
Tomaten-Cremesuppe mit Rahmhaube  <i>Soupe à la crème de tomates / Tomato cream soup</i>	8
Bündner Gerstensuppe <i>Soupe à l'orge des Grisons / Grisons barley soup</i>	11
Tagessuppe / <i>Soupe du jour / Soup of the day</i>	8
Portion Pommes frites / <i>French fries</i> 	9
Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten, Rahm  <i>Birchermüesli maison avec des fruits frais, chantilly</i> <i>Homemade Birchermüesli with fresh fruit, whipped cream</i>	9

Schweizer Klassiker

Les classiques suisses / Swiss Classics

Sennerei Kandersteg Raclette (Portion) mit seinen Beilagen 	15
<i>Raclette de la fromagerie de Kandersteg avec ses garnitures</i> <i>Swiss Raclette from the Kandersteg Dairy, potatoes, mixed pickles</i>	
Rösti mit Speck und Käse überbacken	24
<i>Roesti avec du lard et du fromage</i> <i>Roesti with bacon and cheese</i>	
Rösti Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	24
<i>Roesti Hawaii avec jambon, ananas et fromage</i> <i>Roesti Hawaii with ham, pineapple and cheese</i>	
Rösti Fiorentina mit Spinat und Crème fraiche 	22
<i>Roesti avec épinards et crème fraiche</i> <i>Roesti with spinach and fresh cream</i>	
Rösti Hélène mit pochierten Birnen und Käse überbacken 	23
<i>Roesti aux poires pochées et fromage</i> <i>Roesti with poached pears and cheese</i>	
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes mit Rösti	38
<i>Emincé de veau à la Zurichoise, roesti</i> <i>Zurich veal slices in a creamy mushroom sauce and Roesti</i>	
Pastetli mit Fleischfüllung, Weisswein-Risotto, Marktgemüse	28
<i>Vol-au-vent avec une sauce de viande, risotto, légumes</i> <i>Pasty filled with a meat sauce, white wine risotto, vegetables</i>	
Pastetli mit Pilz-Quorn-Tofu-Füllung, Weisswein-Risotto Marktgemüse	28
<i>Vol-au-vent avec une sauce champignons, quorn et tofu, risotto, légumes</i> <i>Pasty filled with a mushroom-tofu-quorn sauce, risotto, vegetables</i> 	
Äpler-Makronen	24
Makkaroni und Kartoffeln an einer sämigen Rahmsauce, mit Speck, Knusperzwiebeln und Apfelmus ohne Speck 	
<i>Macarons des Alpes Style-maison sans/avec du lard</i> <i>Typical Swiss Pasta without/with bacon</i>	21

Fleisch & Fisch

Viande & poisson / Meat and fish

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites, Marktgemüse	29
<i>Escalope de porc Viennois avec Pommes Frites et légumes</i>	
<i>Wiener Schnitzel from the pork with French Fries and vegetables</i>	
Pochierte Blausee-Lachsforelle, Zitronensauce, Weisswein-Risotto	41
<i>Truite saumonée du Lac Bleu, Sauce citronnée, risotto au vin blanc</i>	
<i>Blue lake Salmon-Trout, whitewine-sauce, risotto</i>	
Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Rotwein-Jus und Salat	25
<i>Poitrine de poulet du Suisse avec un Salade Mêlée</i>	
<i>Chicken breast from Switzerland with a Mixed Salad</i>	
Schweinsrack mit Senfsauce, Kartoffelstock, Marktgemüse	33
<i>Échine de porc avec purée de pomme de terre et légumes</i>	
<i>Pork Rack with mashed potatoes and vegetables</i>	
Rindsentrecôte mit Rosmarin-Jus, Weisswein-Risotto, Marktgemüse	41
<i>Entrecôte de bœuf au jus de romarin, risotto, légumes</i>	
<i>Sirloin steak with rosemary jus, risotto, market vegetables</i>	
Gedünstetes Kalbsragout an Safransauce, Kartoffelstock, Marktgemüse	33
<i>Fricassée de veau, sauce safranée, purée de pommes de terre, légumes</i>	
<i>Veal-fricassée, saffron sauce, mashed potatoes, vegetables</i>	

Modern und Saisonal

Moderne et saisonnier / Modern and seasonal

- Weisswein-Risotto mit Kürbiswürfeln und Mascarpone**  24
Risotto au vin blanc avec cubes de courge et mascarpone
White wine risotto with pumpkin cubes and mascarpone cheese
- Gemüseschnitzel mit gemischtem Salat**  22
Escalope de légumes pané avec un Salade Mêlée
Vegetable schnitzel with mixed salad
- Spinat Gnocchi mit Frischkäsesauce und Pinienkernen**  25
Gnocchi d'épinards avec Sauce au Fromage Fraîs et pignons de pin
Spinach Gnocchi with Cream Cheese Sauce and pine nuts
- Falafel mit asiatischem Gemüse und Cashewnüssen**  22
Falafel aux légumes asiatiques et noix de cajou
Falafel with Asian vegetables and cashew nuts
- Kichererbsentäschli mit Gemüse und Zitronengrassauce**  27
Galettes de pois chiches, légumes et Sauce citronelle
Chickpea dumplings with vegetables and lemongrass sauce

Kinderkarte

Pour les enfants / Kids Menu

- | | |
|---|--------|
| Panierte Schweinsschnitzel, Pommes frites und Gemüse | 14 |
| <i>Escalope de porc avec Pommes Frites et légumes</i>
<i>Schnitzel from the porc with French Fries and vegetables</i> | |
| Kalbsbrätkügel, Rahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse | 14 |
| <i>Boulettes de veau, sauce à la crème, purée de pommes de terre, légumes</i>
<i>Veal meatballs, cream sauce, mashed potatoes, vegetables</i> | |
| Chicken Nuggets oder Fischstäbchen, Pommes frites und Gemüse | 12 |
| <i>Nuggets de poulet ou Bâtonnets de poisson, frites et légumes</i>
<i>Chicken nuggets or breaded Fish Sticks, french fries and vegetables</i> | |
| Penne Nature oder mit Tomatensauce, Reibkäse  | 9 / 11 |
| <i>Penne nature ou à la sauce tomate, fromage râpé</i>
<i>Penne Plain or with tomato sauce, grated cheese</i> | |