

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg





Gerne verzaubern wir unsere Gäste durch einen persönlichen Service und schmackhafte Küche. David Richards (links), Leiter unserer kleinen aber feinen Küchencrew, bringt Farbe auf den Teller. Mit seinen feinen Kreationen von Klassik bis Moderne ist für jeden Gast etwas dabei.

Orlando Senden (rechts), Chef de Service, bietet Ihnen einen Rundumservice zum Geniessen. Regionale Weine, verschiedene Biere sowie erfrischende Cocktails mit und ohne Alkohol: Mit Charme und Humor erleben Sie bei uns einen unvergesslichen Besuch.

Nous aimons enchanter nos hôtes avec un service personnalisé et une cuisine savoureuse. David Richards, chef de notre petite mais fine équipe de cuisine, met de la couleur dans l'assiette. Avec ses créations savoureuses allant du classique au moderne, chaque client y trouvera son compte.

Orlando Senden, chef de service, vous propose avec notre équipe de service, des vins régionaux, différentes bières ainsi que des cocktails sans alcool, un service complet à savourer. Avec charme et humour, vous passerez chez nous une visite inoubliable.

We like to enchant our guests with personal service and tasty cuisine. David Richards, head of our small but fine kitchen crew, brings colour to the plate. With his tasty creations ranging from classic to modern, there is something for every guest.

Orlando Senden, Chef de Service, offers you with our service team, regional wines, various beers as well as non-alcoholic cocktails an all-round service to enjoy. With charm and humour, you will experience an unforgettable visit with us.

Vorspeisen-Entrées-Starters

Kalt-Froid-Cold

Blattsalat mit:

Salade en feuilles avec:

Leaf salad with:

Croutons, Radieschen, Kernen 8.00

Croûtons, radis de terre, noyaux

Frittierten Samosa 13.00

Samosa frit-deep fried samosa

Falafel 13.00

Ermitage Plättli 18.00

avec viande-with meat

Hobelkäse Plättli 15.00

Assiette de fromage à rebibes

Hobbed cheese

Heiss-Chaud-Hot

Tagessuppe 8.50

Potage du jour

Soup of the day

Gemischter Salat 10.00

Salade mêlée-mixed salad

Pommes Frites

Gross/grand/large 9.00

Klein/petit/small 7.50



Hauptgänge-plats principaux-main courses

Fleisch und Fisch

Viande et poisson-meat and fish

Pouletbrust 26.50

Pommes und Tagesgemüse

Poitrine de poulet

Frites croustillantes et légumes du jour

Chicken breast

French fries and vegetables of the day

Paniertes Schweinsschnitzel 26.00

Pommes Frites und Tagesgemüse

Escalope de porc panée

Frites croustillantes et légumes du jour

Breaded pork escalope

French fries and vegetables of the day

Vegetarisch und Vegan

Végétarien and Vegan

Spinat Gnocchi 24.50

Frischkäsesauce und Pinienkernen

Gnocchi aux épinards

Sauce au fromage et pignons de pin

Spinach gnocchi

Cream cheese sauce and pine nuts

Falafel auf Asia Gemüse 22.00

Wasabi Cashews

Falafel sur légumes asiatiques

Wasabi Cashews

Falafel on Asia vegetables

Wasabi Cashews

Älpler Makronen mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus 19.50

Macarons des Alpes avec oignons grillés et compote de pommes

Swiss pasta with roasted onions and apple sauce

Mit Speck/avec lard 22.00

Bei vielen Gerichten ist es möglich diese Gluten- sowie Laktose-frei zuzubereiten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Il est possible de préparer de nombreux plats sans gluten et sans lactose. Veuillez vous adresser à notre personnel de service.

For many dishes it is possible to prepare them gluten and lactose free. Please ask our service staff.



Dessert

Ein Ausblick- un aperçu - an outlook

Mousse im Glas nach Angebot 5.50

z.B. Rhabarber, Beeren, Pfirsich

Mousse en verre selon l'offre

par exemple: rhubarbe, baies, pêche

Mousse in a glass according to offer

for example: rhubarb, berries, peach

Luftige Kuchen nach Angebot mit Rahm 8.00

z.B. Schokolade, Kirsche, Ananas

Gâteaux aérés selon l'offre avec de la crème

par exemple: chocolat, cerise, ananas

Airy cakes to order with cream

for example: Chocolate, cherry, pineapple

mit Glace/avec glace/with ice cream 11.00

