

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Menüvorschläge für Bankette

(ab 10 Personen)

Propositions de menus pour les banquets - Menu suggestions for banquets

(à partir de 10 personnes - from 10 persons)

Menu 1

Graved Lachs mit Pumpernickel,
Salatbouquet und Honigsensauce

*Saumon graved avec pumpernickel,
bouquet de salade et sauce à la moutarde au miel,
Graved salmon with pumpernickel,
salad bouquet and honey mustard sauce*

Rindshuftstreifen «Stroganoff» mit Paprikasauce und Sauerrahm
dazu hausgemachte Spätzli

*Emincé de bœuf "Stroganoff" avec sauce au paprika et crème fraîche
servi avec spaetzli fait maison
Strips of beef "Stroganoff" with paprika sauce and sour cream
served with homemade spaetzli*

ODER – OU – OR

Saisonale vegetarische Ravioli
aus unserer Karte

*Raviolis végétariens saisonniers
de notre carte
Seasonal vegetarian ravioli
from our menu*

Früchtemousse im Glas

*Mousse de fruits en verre
Fruit mousse in a glass*

52.00 CHF

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Menu 2

Cremesuppe nach Saison
(z.B. Bärlauch, Spargel, Kresse, Spinat, Kürbis, Sellerie, Petersilienwurzel)
Soupe à la crème selon la saison
(p. ex. ail des ours, asperges, cresson, épinards, potiron, céleri, racine de persil)
Seasonal cream soup
(e.g. wild garlic, asparagus, cress, spinach, pumpkin, celery, parsley root)

Kalbssteak mit Morchelsauce
Butternüdeli und Gemüsebouquet
Steak de veau avec sauce aux morilles
Nouilles au beurre et bouquet de légumes
Veal steak with morel sauce
Butter noodles and vegetables

ODER – OU – OR

Spinat Gnocchi an Tomatensauce,
Pinienkernen und Käse
Gnocchi d'épinards à la sauce tomate,
pignons de pin et fromage
Spinach gnocchi with tomato sauce,
pine nuts and cheese

Schokoladenkuchen mit Glace
Gâteau au chocolat avec glace
Chocolate cake with ice cream

46.00 CHF

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Menu 3

Tagessuppe oder kleiner gemischter Salat

Soupe du jour ou petite salade mêlée

Soup of the day or small mixed salad

Gebratenes Saiblingfilet

mit Basilikum-Risotto und Dörrotomaten

Filet d'omble chevalier sauté

avec risotto au basilic et tomates séchées

Fried char filet

with basil risotto with dried tomatoes

ODER – OU – OR

Kräuterrisotto mit Pilzen und Brie

Risotto aux herbes avec champignons et brie

Herb risotto with mushrooms and Brie

Panna Cotta mit Himbeersauce

Panna cotta au coulis de framboises

Panna Cotta with Raspberry Sauce

44.00 CHF

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Menu 4

Saisonaler Blattsalat mit Kernen und Croûtons

Salade verte de saison avec graines et croûtons

Seasonal leaf salad with seeds and croutons

Schweinshalssteak an Calvados-Rahmsauce

Butternüdeli und Gemüsebouquet

Steak de cou de porc à la sauce crème au calvados

Nouilles au beurre et bouquet de légumes

Pork neck steak with Calvados cream sauce

Butter noodles and vegetable bouquet

ODER – OU – OR

Kichererbsentaschli mit Gemüse und Zitronengrassauce

Pochettes de pois chiches avec légumes et sauce à la citronnelle

Chickpea pockets with vegetables and lemongrass sauce

Gebrannte Crème mit Mandeln

Crème brûlée aux amandes

Burnt crème with almonds

38.00 CHF

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Zum selbst zusammenstellen

A composer soi-même - To put together yourself

Stellen Sie Ihr Menu frei zusammen und verlangen Sie unsere Offerte. Gerne beraten wir Sie!

Composez librement votre menu et demandez notre offre. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller!

Compose your menu freely and ask for our offer. We will be happy to advise you!

Vorspeisen – Entrées – Starters

Blattsalat mit Kernen und Trauben

Salade verte aux pépins et raisins

Leaf salad with seeds and grapes

Gemischter Salat

Salade mêlée

Mixed salad

Tomaten-Mozzarella mit Rucola

Tomate-mozzarella et roquette

Tomato mozzarella with rocket salad

Graved Lachs mit Pumpernickel, Salatbouquet und Honigsenfauce

Saumon Graved avec bouquet de salade, pumpernickel et sauce à la moutarde au miel

Graved salmon with pumpernickel, salad bouquet and honey mustard sauce

Suppen – Potages - Soups

Gemüsecreme-Suppe mit Croûtons

Potage à la crème de légumes avec croûtons

Cream of vegetable soup with croutons

Tomatencreme-Suppe mit Basilikum

Potage à la crème de tomate et au basilic

Cream of tomato soup with basil

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Spinatcreme-Suppe mit Mandeln

Potage à la crème d'épinards et aux amandes

Cream of spinach soup with almonds

Apfel-Sellerie Suppe

Potage de pommes et céleri

Apple-Celery Soup

Karottencreme-Suppe mit Orangen

Potage à la crème de carottes à l'orange

Cream of carrot soup with oranges

Hauptgang - Plat principal – Main course

Lammracks mit Jus, Polenta und Gemüse

Racks d'agneau avec jus, polenta et légumes

Rack of lamb with jus, polenta and vegetables

Pouletbrust mit Kräuterbutter, Bratkartoffel und Gemüse

Poitrine de poulet avec beurre aux herbes, pommes de terre sautées et légumes

Chicken breast with herb butter, fried potato and vegetables

Schweinsfleischsteak mit Nudeln und Gemüse

Steak de cou de porc avec nouilles et légumes

Pork neck steak with noodles and vegetables

Paniertes Schnitzel mit Pommes und Gemüse

Escalope panée avec frites croustillantes et légumes

Breaded escalope with chips and vegetables

Rindsragout mit Kartoffelstampf und Gemüse

Ragoût de bœuf avec purée de pommes de terre et légumes

Beef stew with mashed potatoes and vegetables

Pasta Pfanne mit Tofu

Plat de pâtes et tofu

Pasta pan with tofu

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Kräuterrisotto mit Pilzen und Brie

Risotto aux fines herbes avec champignons et brie

Herb risotto with mushrooms and Brie

Kichererbsentaschli mit Gemüse und Zitronengrassauce

Pochettes de pois chiches avec légumes et sauce à la citronnelle

Chickpea pockets with vegetables and lemongrass sauce

Spinat Gnocchi an Tomatensauce, Pinienkernen und Käse

Gnocchi d'épinards à la sauce tomate, pignons et fromage

Spinach gnocchi with tomato sauce, pine nuts and cheese

Blauseeforelle mit Zitrusauce, Ravioli und Gemüse

Truite bleue de Blausee avec sauce aux agrumes, raviolis et légumes

Trout from Blausee with citrus sauce, ravioli and vegetables

Saiblingilet mit Kräuterrisotto und sautierten Pilzen

Filet d'omble chevalier avec risotto aux herbes et champignons sautés

Char filet with herb risotto and sautéed mushrooms

Dessert – Desserts - Dessert

Frücthemousse im Glas

Mousse de fruits en verre

Fruit mousse in a glass

Schokoladen-, Kirschen-, Ananas-, Beeren- Kuchen mit Glace

Gâteau au chocolats, cerises, ananas, baies avec glace

Cake from Chocolate, cherry, pineapple, berry with ice cream

Meringues mit Glace

Meringues avec glace

Meringues with ice cream

Panna Cotta mit Himbeersauce

Panna cotta au coulis de framboises

Panna Cotta with Raspberry Sauce

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Süssmostcreme

Crème de cidre doux

Sweet must cream

Gebrannte Crème mit Mandeln

Crème brûlée aux amandes

Burnt crème with almonds

Am Stück gebraten – Rôti en un morceau – Roasted in one piece

Kalbsschulter, Schweinshals, Truten, Rinds-Entrecôte, Lammgigot

Épaule de veau, cou de porc, dinde, entrecôte de bœuf, gigot d'agneau

Veal shoulders, pork neck, turkey, beef entrecôte, lamb gigot

Beilagen – Plat d'accompagnement – Supplements

Pommes, Nudeln, Polenta, Gemüse, Bratkartoffel, Risotto

Frites croustillantes, pâtes, polenta, légumes, pommes de terre sautées, risotto

French fries, pasta, polenta, vegetables, fried potato, risotto

Saucen – Sauces – Sauces

Jus, Bernaise, Morchel, Rahm, Calvados, Thymian

Jus, Béarnaise, morilles, crème, calvados, thym

Jus, Bearnaise, morel, cream, calvados, thyme

Fleischherkunft - Origine de la viande - Meat origin:

Fisch – Poisson - Fish: Blausee, Schweiz – Suisse – Switzerland

Schwein – Porc - Pork : Schweiz – Suisse – Switzerland

Rind – Boeuf – Beef: Schweiz – Suisse – Switzerland

Schinken/Salami/Rohschinken – Jambon/Salami/Jambon cru - Ham/salami: Schweiz – Suisse – Switzerland

Allergene – Allergènes – Allergens:

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.