



Speisekarte

Hotel Restaurant Ermitage

Öffnungszeiten: täglich von 8.00 – 22.30 Uhr
warme Küche von 11.30 - 21.00 Uhr

Vorspeisen und Suppen

Entrées et Soupes

Starters and Soups

Blattsalat / <i>Salade en Feuilles</i> / Leaf Salad	8.00
Gemischter Salat / <i>Salade Mêlée</i> / Mixed Salad	10.00
Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Ei <i>Salade de mâche avec du lardon et des œufs</i> <i>Lamb's lettuce with bacon and egg</i>	13.00
Ermitage Plättli <i>Assiette de viande séchée et de fromage de la région</i> <i>Plate of local dried meat and local cheese</i>	18.00
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>	15.50
Kürbiscremesuppe / <i>Soupe à la crème de Potiron</i> / Pumpkin cream soup	9.50
Tomatencremesuppe / <i>Soupe à la crème de Tomates</i> / Tomatocream soup	8.50
Tagessuppe / <i>Soupe du Jour</i> / Soup of the day	8.50

Rösti

Rösti mit Speck und Käse überbacken	24.50
<i>Roesti avec du lard et du fromage</i>	
<i>Roesti with bacon and cheese</i>	
Rösti Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	24.50
<i>Roesti Hawaii avec jambon, ananas et fromage</i>	
<i>Roesti Hawaii with ham, pineapple and cheese</i>	
Rösti mit Herbstpilzen und Rahmsauce	22.00
<i>Roesti avec champignons d'automne et sauce à la crème</i>	
<i>Roesti with autumn-mushrooms and cream sauce</i>	
Rösti mit pochierten Birnen und Käse überbacken	23.50
<i>Roesti aux poires pochées et fromage</i>	
<i>Roesti with poached pears and cheese</i>	

Wild / Gibier / Venison

Hirschpfeffer, Spätzli, Rotkraut, Mirza-Apfel, Marroni, Pilze	33.00
<i>Civet de cerf, spaetzli, chou rouge, châtaignes, champignons</i>	
<i>Venison red wine stew, spaetzli, red cabbage, chestnuts, mushrooms</i>	
Reh-Geschnetzeltes, Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni	36.00
<i>Emincé de Chevreuil, sauce à la crème sauvage, spaetzli, chou rouge</i>	
<i>Sliced deer, wild cream sauce, spaetzli, red cabbage, chestnuts, mushrooms</i>	
Kürbis Agnolotti, Herbstpilze, Kräuter	24.50
<i>Agnolottis de potiron, champignons d'automne, herbes fraîches</i>	
<i>Pumpkin agnolotti, autumn mushrooms, fresh herbs</i>	
Wildbratwurst, Wildjus, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Pilze	28.00
<i>Saucisse de cerf, Sauce gibier, spaetzli, chou rouge, châtaignes, champignons</i>	
<i>Venison sausage with his jus, spaetzli, red cabbage, chestnuts, mushrooms</i>	

Fleisch & Fisch
Viande et Poisson
Meat and Fish

<i>Gebratene Schweizer Pouletbrust mit gemischtem Salat</i>	24.50
<i>Poitrine de poulet du Suisse avec un Salade Mêlée</i> <i>Chicken breast from Switzerland with an Mixed Salad</i>	
<i>Ermitager Äpler Makronen ohne/ mit Speck</i>	21.50 / 24.50
<i>Macarons des Alpes Style-maison sans/avec du lard</i> <i>Typical Swiss Pasta without/with bacon</i>	
<i>Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes und Marktgemüse</i>	28.50
<i>Escalope de porc Viennois avec Pommes Frites et légumes</i> <i>Wiener Schnitzel from the porc with French Fries and vegetables</i>	
<i>Schweinsrack mit Senfsauce, Kartoffelstock, Marktgemüse</i>	32.50
<i>Échine de porc avec purée de pomme de terre et légumes</i> <i>Pork Rack with mashed potatoes and vegetables</i>	
<i>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Weisswein-Risotto, Marktgemüse</i>	41.00
<i>Entrecôte de bœuf au beurre d'herbes, risotto, légumes</i> <i>Sirloin steak with herb-butter, risotto, market vegetables</i>	
<i>Gedünstetes Kalbsfrikassee, Safransauce, Kartoffelstock, Gemüse</i>	35.00
<i>Fricassée de veau, sauce safranée, purée de pommes de terre, légumes</i> <i>Veal-fricassee, saffron sauce, mashed potatoes, vegetables</i>	
<i>Pochierte Blausee-Lachsforelle, Zitronensauce, Weisswein-Risotto</i>	41.00
<i>Truite saumonée du Lac Bleu, Sauce citronnée, risotto au vin blanc</i> <i>Blue lake Salmon-Trout, whitewine-sauce, potatoes</i>	

Vegetarisch & Vegan

Végétariens et végétaliens

Vegetarian and vegan

<i>Risotto mit frischen Waldpilzen und Kräutern</i>	24.50
<i>Risotto aux champignons des bois frais et aux herbes</i> <i>Risotto with fresh forest mushrooms and herbs</i>	
<i>Gemüseschnitzel mit gemischtem Salat</i>	22.00
<i>Escalope de légumes pané avec un Salade Mêlée</i> <i>Vegetable schnitzel with mixed salad</i>	
<i>Spinat Gnocchi mit Frischkäsesauce und Pinienkernen</i>	24.50
<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>	
<i>Falafel mit asiatischem Gemüse und Cashewsnüssen</i>	22.00
<i>Falafel aux légumes asiatiques et noix de cajou</i> <i>Falafel with Asian vegetables and cashew nuts</i>	
<i>Kichererbsentäschli mit Gemüse und Zitronengrassauce</i>	27.00
<i>Galettes de pois chiches, légumes et Sauce citronnelle</i> <i>Chickpea dumplings with vegetables and lemongrass sauce</i>	



Kinderkarte / Pour les enfants / For the children

<i>Panierte Schweinsschnitzel, Pommes frites und Gemüse</i>	14.50
<i>Escalope de porc avec Pommes Frites et légumes</i> <i>Schnitzel from the porc with French Fries and vegetables</i>	
<i>Kalbsbrätkügel, Rahmsauce, Kartoffelstock, Gemüse</i>	14.50
<i>Boulettes de veau, sauce à la crème, purée de pommes de terre, légumes</i> <i>Veal meatballs, cream sauce, mashed potatoes, vegetables</i>	
<i>Chicken Nuggets oder Fischstäbchen, Pommes frites und Gemüse</i>	11.50
<i>Nuggets de poulet ou Bâtonnets de poisson, frites et légumes</i> <i>Chicken nuggets or Fishfingers, french fries and vegetables</i>	
<i>Penne Nature oder mit Tomatensauce, Reibkäse</i>	9.50 / 11.50
<i>Penne nature ou à la sauce tomate, fromage râpé</i> <i>Penne Nature or with tomato sauce, grated cheese</i>	

Dessert

<i>Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm klein / gross</i>	9.00 / 11.00
<i>Purée de marrons avec meringues et chantilly petit / grand</i> <i>Chestnut puree with meringues and whipped cream small / large</i>	
<i>Coupe Nesselrode mit Vanilleglace und Schlagrahm klein / gross</i>	10.00 / 12.50
<i>Coupe Nesselrode, Purée de marrons, Meringues, chantilly, glace à la vanille</i> <i>Coupoé Nesselrode, Chestnut puree, Meringues, whipped cream, vanilla-ice</i>	
<i>Coupe Danmark, Vanille-Glace und Schokoladensauce klein / gross</i>	9.00 / 11.00
<i>Glace vanille et sauce chocolat petit / grand</i> <i>Vanilla ice cream and chocolate sauce small / large</i>	
<i>Kirschenkuchen oder Schokoladenkuchen mit Schlagrahm</i>	8.50
<i>Tarte aux cerises ou gâteau au chocolat avec crème fouettée</i> <i>Cherry pie or chocolate cake with whipped cream</i>	
<i>Caramelköppli mit Schlagrahm und Früchten garniert</i>	11.50
<i>Flan au caramel avec du crème chantilly et des fruits</i> <i>Caramel flan with whipped cream and fruit</i>	
<i>Öpfu-Chüechli mit Vanillesauce</i>	11.50
<i>Beignets aux pommes et sauce vanille</i> <i>Apple fritters with vanilla sauce</i>	
<i>Eiskaffee mit Schlagrahm klein / gross</i>	8.50 / 10.50
<i>Café glacé à la chantilly petit / grand</i> <i>Iced coffee with whipped cream small / large</i>	
<i>Weisses Schoggimousse mit Schlagrahm und Früchten garniert</i>	8.50
<i>Mousse au chocolat blanc avec du crème chantilly et des fruits</i> <i>White chocolate mousse with whipped cream and fruit</i>	
<i>Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Früchten garniert</i>	8.50
<i>Crème brûlée avec du crème chantilly et des fruits</i> <i>Caramel creme brulee with whipped cream and fruit</i>	

«Coffee-Time» 1 Espresso/Kaffee mit 1 Kugel Glace nach Wahl 7.00
«Coffee-Time» 1 espresso/café avec 1 boule de glace au choix
«Coffee-Time» 1 espresso/coffee with 1 scoop of ice cream of your choice

Glacé-Sorten / Sélection de glaces / Ice cream selection

Vanille, Schokolade, Mokka, Caramel, Baumnuss, Zitrone, Mango, Erdbeer, Himbeer

Pro Kugel : 3.50
Mit Schlagrahm : 1.50

Für Kinder / Pour les enfants / For the kids 4.50

Ermitage Häсли: 1 Kugel Glacé nach Wahl mit Smarties und Schlagrahm
Lapin d'Ermitage: 1 boule de glace au choix avec Smarties et chantilly
Ermitage Bunny: 1 scoop of ice cream of your choice with Smarties

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

Fleischherkunft:

Fisch/Schwein/Rind/Reh: Schweiz Hirsch: Polen Poulet: Schweiz und Ungarn Lamm: Grossbritannien

Truten: Brasilien Rauchlachs: Norwegen

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bier vom Fass und in der Flasche

	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Feldschlösschen Hopfenperle vom Fass</i>	3.70	4.50	5.50
<i>Schneider Weisse vom Fass</i>		4.80	5.80
<i>Feldschlösschen 1876 Dunkel vom Fass</i>	3.70	4.50	5.50
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>		50cl	5.80
<i>Adelbodner Bergbier Hell in der Flasche</i>		33cl	6.50
<i>Adelbodner Bergbier Dunkel in der Flasche</i>		33cl	6.50

Aperitifs und Bitters

<i>Aperol Spritz, Hugo, Kir royal</i>	16 Vol. %		8.50
<i>Cynar, Campari</i>	16 Vol. %	4cl	7.00
<i>Martini rot und weiss</i>	15 Vol. %	4cl	7.00
<i>Appenzeller Alpenkräuter</i>	29 Vol. %	4cl	7.00
<i>Ramazotti</i>	30 Vol. %	4cl	7.00
<i>Pastis, Pernod, Ricard</i>	45 Vol. %	2cl	7.00
Südweine : Porto und Sherry	19 Vol. %	5cl	7.00

Spirituosen

<i>Remy Martin VSOP Cognac</i>	40 Vol. %	2cl	9.50
<i>Calvados Père & Fils Morin</i>	40 Vol. %	2cl	8.00
<i>Marc Père & Fils Morin</i>	40 Vol. %	2cl	8.00
<i>Bombay Gin, Vodka, Baccardi</i>	40 Vol. %	2cl	8.00
<i>Grappa Fior di Vite</i>	40 Vol. %	2cl	6.00
<i>Williams</i>	42 Vol. %	2cl	7.50
<i>Aprikosen</i>	42 Vol. %	2cl	7.50
<i>Vielle Prune vieillo en Barrique</i>	40 Vol. %	2cl	9.00
<i>Damasson Rouge</i>	42 Vol. %	2cl	8.50
<i>Berner Rosen</i>	42 Vol. %	2cl	9.00

Liköre

<i>Disaronno</i>	28 Vol. %	2cl	8.50
<i>Bailey's Irish Cream</i>	18 Vol. %	2cl	7.50
<i>Cointreau und Grand Marnier</i>	40 Vol. %	2cl	9.00

Whisky

<i>Scotch Ballantines,</i>	40 Vol. %	4cl	8.00
<i>Single Lakeland Malt Whisky</i>	42 Vol. %	4cl	10.00