

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.

Ermitage Menu

Bärlauchcrème-Suppe mit Croutons

Soupe à la crème d'ail des ours avec croûtons
Wild garlic cream soup with croutons

Blattsalat mit Radieschen-Kernen und Trauben

Salade verte aux graines de radis et raisins
Leaf salad with radish seeds and grapes

Schweinebauch

auf Süsskartoffelpürée und Gemüse

Poitrine de porc
sur purée de patates douces et légumes
Pork belly
on sweet potato puree and vegetables

Rhabarber-Joghurtmousse in Glas

Mousse de yaourt à la rhubarbe en pot
Rhubarb yoghurt mousse in glass

3 Gänge-plats-courses: CHF 58.00 / 4 Gänge-plats-courses: CHF 64.00



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

Gemischter Salat 10.00

Salade mêlée-mixed salad

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

Spinatcreme-Suppe Royal 10.50

Potage crème d'épinards royal

Cream of Spinach Soup Royal

Spinat Gnocchi 15.50

Frischkäsesauce und Pinienkernen

Gnocchi d'épinards

sauce au fromage frais et pignons de pin

Spinach gnocchi

Cream cheese sauce and pine nuts

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

Servietten Knödel und Tagesgemüse

Poitrine de poulet

Quenelles et légumes du jour

Chicken breast

Serving dumplings and vegetables of the day

Kalbsgeschnetzeltes Morchelrahmsauce 38.00

Pickel-Schalotten und Rösti

Emincé de veau sauce à la crème aux morilles

Échalotes de pommes de terre et roesti

Veal cutlets morel cream sauce

Pickle shallots and hash browns

Schweinsrack mit Senfsauce 31.00

Bratkartoffeln und Gemüse

Échine de porc avec sauce à la moutarde

Pommes de terre sautées et légumes

Pork rack with mustard sauce

Fried potatoes and vegetables

Rindshuft an seinem Jus 35.00

Lauch-Pizokel und Tagesgemüse

Rôti de boeuf à son jus

Pizokel de poireaux et légumes du jour

Beef shank on its jus

Leek pizokel 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

Spargel Tortelli 25.00

Mandel-Orangensauce und Käse

Tortelli aux asperges

Sauce aux amandes et à l'orange et fromage

Asparagus Tortelli

Almond Orange Sauce and Cheese

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

Pasta Pfanne 19.00

Fragen Sie unseren Service

Poêle à pâtes

Demandez à notre service

Pasta pan

Ask our service

Kichererbsentätschli 27.00

Zitronengrassauce und Tagesgemüse

Galettes de pois chiches

Sauce citronnelle et légumes du jour

Chickpea dumplings

Lemongrass sauce, vegetables of the day

Falafel auf Asia Gemüse 22.00

Wasabi Cashews

Falafel sur légumes asiatiques

Wasabi Cashews

Falafel on Asia vegetables

Wasabi Cashews

Blausee-Lachsforellenfilet-Tranche	36.00	Serviettenknödel an Pilzsauce	19.00
Zitrussauce, Spargeltortelli, Tagesgemüse		Tagesgemüse	
<i>Tranche de filet de truite du lac bleu</i>		<i>Quenelles de serviette</i>	
<i>Sauce aux agrumes, tortelli d'asperges, légumes du jour</i>		<i>Sauce aux champignons, légumes du jour</i>	
<i>Blue Lake Salmon Trout Fillet Tranche</i>		<i>Napkin dumplings</i>	
<i>Citrus sauce, asparagus tortelli, vegetables of the day</i>		<i>Mushroom sauce, vegetables of the day</i>	

Älpler Makronen mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	19.50
<i>Macarons des Alpes avec oignons grillés et compote de pommes</i>	
<i>Älpler macaroons with roasted onions and apple sauce</i>	
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	
<i>Mousse en verre selon l'offre</i>	
<i>par exemple: rhubarbe, baies, pêche</i>	
<i>Mousse in a glass according to offer</i>	
<i>for example: rhubarb, berries, peach</i>	
Luftige Kuchen nach Angebot mit Rahm	8.00
z.B. Schokolade, Kirsche, Ananas	
<i>Gâteaux aérés selon l'offre avec de la crème</i>	
<i>par exemple: chocolat, cerise, ananas</i>	
<i>Airy cakes to order with cream</i>	
<i>for example: Chocolate, cherry, pineapple</i>	
mit Glace/avec glace/with ice cream	11.00

