

# ERMITAGE

# Stube

Liebe Gäste  
Schön, dass Sie heute unser Gast sind.

Entspannen Sie sich - tun Sie sich selbst was Gutes! Tauchen Sie ein in das einzigartige Ambiente unseres Hauses. Unsere Service-Mitarbeiter wollen Ihnen, zusammen mit dem Küchenteam unter der Leitung von Peter Dosot, einen Aufenthalt des Wohlfühlens und des Genusses bieten.

Dazu gehört auch die ausschliessliche Verwendung von Frischprodukten.  
Bitte entschuldigen Sie die damit verbundenen Wartezeiten.

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle Karte kreiert.  
Verlangen Sie diese bei unseren Servicemitarbeitern.

E Guete!

Ihr Peter Dosot und das Ermitage-Team

## Vorspeisen

Feine Salate vom Buffet	CHF	18.--
Vegetarische Vorspeisen-Empfehlung	CHF	18.--
Täglich wechselnde Vorspeisen-Kreation	CHF	21.--
Unsere Pasta-Empfehlung	CHF	24.--
Seezunge und Lachs Carpaccio mit Pesto an einem Pulpo-Kartoffelsalat	CHF	27.--
Entenleberparfait und gebratene Entenleber an Feigen-Senf-Chutney mit einer Orangen-Hippe und Brioche	CHF	32.--

## Suppen

Zwei täglich wechselnde Tagessuppen	CHF	12.--
Taubenessenz mit Steinpilz-Raviolini und Wurzelgemüse	CHF	18.--
Brunnenkresse-Cappuccino mit Garnele und Meeresfrüchte-Knusperli	CHF	18.--

Lassen Sie sich bitte von unserem Service-Mitarbeiter beraten

# Hauptgänge

Kürbis-Risotto mit Trüffel und grünem Spargel	CHF	32.--
Lachsfilet mit einer Meerrettichkruste an Champagner-Senfsauce Randen-Ricotta-Gnocchi und glasierte Gurkenstreifen mit Dill	CHF	39.--
Riesengarnelen auf einer weissen Bohnen-Mousseline mit Blattspinat an ligurischem Oliven-Gemüse	CHF	42.--
St. Petersfilet im "Lardo di Colonnata" Mantel auf einer Karotten-Ingwersauce, Kartoffelstroh, und Ratatouille-Gemüse	CHF	46.--
Lammkarree mit einer Kräuterkruste an Knoblauch-Limetten-Jus an Auberginenkonfit und einem Gemüse-Tian	CHF	48.--
Saaner Kalbsgeschnetztes mit einer Champignonrahmsauce, feine Butterrösti und Tomate mit einer Kräuterkruste	CHF	48.--
Kross gebratenes Simmentaler Rindsfiletsteak Selleriepüree, Bergthymianjus, grillierte Zwergkürbisse und geschmorte Kirschtomaten	CHF	59.--

## Schlemmen ab 2 Personen

Ganzer Wolfsbarsch in Meersalzkruste mit nativem Taggiasca-Olivenöl  
Salzkartoffeln und Blattspinat mit konfierten Cherrytomaten

CHF 64.-- p/P  
30min.

## Dessert ab 2 Personen

Schokoladen-Oliven-Soufflé mit Orangensalat und Taggiasca-Olivenöleis

CHF 18.-- p/P  
30min.

# Desserts

Gebrannte Creme mit Taggiasca-Olivenöleis und marinierte Mandarinenfilets	CHF	16.--
Schokoladen Mille-feuilles mit Lebkuchenmousse und Glühwein-Sabayone	CHF	16.--
Warmes Apfel-Mandel-Küchlein auf Vanillesauce mit Zimteis	CHF	16.--
Zwei täglich wechselnde Dessert-Kreationen aus unserer Patisserie	CHF	16.--
Schweizer Käse-Spezialitäten vom Buffet auf dem Punkt gereift mit hausgemachtem Früchtebrot und Garnituren	CHF	18.--

Lassen Sie sich bitte von unserem Service-Mitarbeiter beraten

## Deklaration von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Fleischerzeugnissen

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Rindsentrecote / Rindsfilet / Rindshuft	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland / Australien
Wild	Österreich
Pouletbrust / Poularde	Schweiz
Entenbrust	Frankreich
Lachs	Norwegen / Schottland
Tintenfisch	Indonesien / Vietnam
Meeresfrüchte	Vietnam
Riesencrevetten	Thailand / Vietnam
Schinken und Vorderschinken	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Rohschinken	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Parmaschinken	Produktionsland: Italien Herkunftsland Fleisch: Italien
Salami	Produktionsland: Italien Herkunftsland Fleisch: Italien
Speck	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Trockenfleisch	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz

Wenn Sie mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergien wissen möchten, fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.