



ERMITAGE
GSTAAD-SCHÖNRIED

Wellness- & Spa-Hotel

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/-innen 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.
Bitte verlangen Sie diese bei unserem Service-Team.

E Guete!

Peter Dosot und das ERMITAGE-Team

Vorspeisen

Carpaccio von Lachs und Seezunge mit Tomaten-Olivensalat	CHF	24.--
Cesar Salat "ERMITAGE", Römischer Salat mit Pouletbrust an Parmesan-Dressing	CHF	25.--
Gebratene Entenleber an Feigen-Chuntesy mit warmer Brioche	CHF	29.--
Feines "simmentaler" Rindstatar mit Toast	CHF	29.--

Suppen

Täglich wechselnde Tagessuppe	CHF	12.--
Herzhafte Gulaschsuppe	CHF	18.--
Rindskraftbrühe mit Steinpilz-Raviolini und Wurzelgemüse	CHF	18.--
Brunnenkresse-Cappuccino mit Garnele und Meeresfrüchte-Knusperli	CHF	18.--

Hauptgänge

Trofie mit Pesto, Kartoffelwürfeln und grünen Bohnen	CHF	27.--
Kürbis-Risotto mit Trüffel und grünem Staudensellerie	CHF	32.--
Gebratene Lachsschnitte auf einem Lauchfondue mit Safransauce und Salzkartoffeln	CHF	39.--
Riesengarnelen auf einer weissen Bohnen-Mousseline mit Blattspinat an ligurischern Oliven-Gemüse	CHF	42.--
Lammkoteletts auf Auberginenkonfit mit einem Tomaten-Sabayone und Rosmarin-Kartoffeln	CHF	48.--
Saaner Kalbsgeschnetzeltes "ERMITAGE" mit einer Champignonrahmsauce, feine Butterrösti und Tomate mit einer Kräuterkruste	CHF	48.--
Kross gebratenes Simmentaler Rindsfiletsteak, an Thymianjus, mit glasierten Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin im Gusspfännli	CHF	59. --

Entremets & Desserts

Schweizer Käseteller mit Früchtebrot und hausgemachtem Chutney	CHF	16.--
Schokoladenmousse auf Preiselbeerkompott und Mandelkrokant	CHF	16.--
Gebrannte Creme mit Taggiasca-Olivenöleis und marinierte Mandarinenfilets	CHF	16.--
Karamelflan auf Orangenfilet mit einer Orangenhippe	CHF	16.--
Hausgemachter warmer Apfelstrudel an Vanillesauce	CHF	16.--

Preise in CHF inkl. MwSt und Service

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.