

# 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.--
Carpaccio von Lachs und Seezunge mit Tomaten-Olivensalat	CHF	24.--
Gebratene Entenleber an Feigen -Chutney mit warmer Brioche	CHF	29.--

## Suppen

Zwei täglich wechselnde Tagessuppen	CHF	12.--
Rindskraftbrühe 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 Stangensellerie	CHF	32.--
Gebratene Lachsschnitte auf einem Lauchfondue mit Safransauce und Salzkartoffeln	CHF	39.--
Gebratene 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 Kalbgeschnetzeltes 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.--

# Desserts

Gebrannte Creme mit Taggiasca-Olivenöleis und Mandarinenkompott	CHF	16.--
Schokoladenmousse auf Preiselbeerkompott und Mandelkrokant	CHF	16.--
Karamelflan auf Orangenfilet mit einer Orangenhippe	CHF	16.--
Zwei täglich wechselnde Dessert-Kreationen aus unserer Patisserie	CHF	16.--
Schweizer Käse-Spezialitäten vom Buffet auf dem Punkt gereift mit hausgemachtem Fruchtbrot und Garnituren	CHF	18.--

Lassen Sie sich bitte von unserem Service-Mitarbeiter beraten

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.