

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 – STARTERS

Wildentenmousse im Portweingelee an Mango-Chutney und Hagebuttensauce

*Mousse de canard sauvage dans une gelée de Porto
accompagnée de chutney à la mangue et sauce aux cynorrhodons*



Wild duck mousse in port jelly with mango chutney and rosehip sauce

29.-

Buttermilchterrinen im Rauchlachsmantel mit marinierten Gurkennudeln und Senf-Dillsauce

*Terrine de babeurre dans un manteau de saumon fumé
accompagnée de pâtes de concombres marinées, sauce à la moutarde et à l'aneth*



*Buttermilk terrine in smoked salmon coat
with marinated cucumber noodles and mustard-dill sauce*

27.-

Gebackenes Gstaader Ei auf Kartoffelstampf mit einer Berg-Taleggio-Trüffelsauce

*Œuf de Gstaad au four sur une purée de pommes de terre
accompagné d'une sauce à la truffe et au Taleggio des montagnes*

Baked Gstaad egg on potato mash with a mountain Taleggio and truffle sauce

21.-

SUPPEN – SOUPES

Wildkraftbrühe mit Kastanien-Ricotta-Raviolini und Rehfiletstreifen

*Bouillon de gibier accompagné de raviolini à la ricotta et aux châtaigniers
garnit de lanières de filet de chevreuil*



Game broth with chestnut ricotta raviolini and strips of deer fillet

18.-

Kürbiscreme mit Senffrüchte und Amaretti-Crumble

Crème de potirons accompagnée de fruits à la moutarde et crumble d'Amaretti

Cream of pumpkin with mustard fruits and Amaretti crumble

18.-

Geräuchertes Forellensüppchen mit Lauch und Lachsstreifen

Soupe de truite fumée accompagnée de poireau et de lanières de saumon



Soup of smoked trout with leek and salmon strips

18.-

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE – PLATS VÉGÉTARIENS

Hausgemachte Trofie-Teigwaren mit Pesto, Kartoffelwürfeln und grünen Bohnen



Pâtes Trofie faites maison au pesto accompagnées de dés de pommes de terre et haricots verts

Trofie pasta with pesto, diced potato and green beans

27.-

Ricotta -Gnocchi mit Steinpilzen und glasierten Feigen an einer Portweinbuttersauce

Gnocchi à la ricotta accompagnés de cèpes et de figues glacées, sauce au beurre et au Porto

Ricotta-gnocchi with ceps and glazed figs, butter and Porto sauce

32.-

FISCH HAUPTGÄNGE - PLATS DE POISSON

Trilogie vom Swiss-Alpine Lachs auf einem Rauke-Risotto und geröstete Pinienkerne (Tatar, gebeizt und gegrillter Lachs)

*Trilogie du saumon alpin sur risotto de roquette et pignon de pin grillés
(Tartare de saumon, saumon mariné et saumon poêlé)*



*Trilogy of Swiss-Alpine salmon on arugula risotto and roasted pine nuts
(Tartar, marinated and grilled salmon)*

38.-

Zanderfilet mit Steinpilz-Cannelloni und Kürbispürree an Brunnenkressesauce

Filet de sandre accompagné de cannelloni aux cèpes et à la purée de potirons, sauce au cresson de fontaine

Fillet of pike-perch, cannelloni filled up with ceps and pumpkin puree, watercress sauce

36.-

FLEISCH HAUPTGÄNGE - PLATS DE VIANDE

Rosa gebratenes Kalbssteak im legiertem Estragonsud auf Rosenkohlblätter und glasierten Randen-Gnocchetti

*Steak saignant de veau poelé dans un bouillon à l'estragon
sur feuilles de choux de Bruxelles et gnocchetti de betteraves glacés*

*Steak of pink roasted veal in estragon stock
on Brussels sprouts leafs and glazed beetroot-Gnocchetti*

48.-

Rehmedaillon mit einer Herbsttrompetenkruste an Quitten-Chutney und Preiselbeerjus Selleriemousseline und geschmortem Rotkraut

*Médallions de chevreuil garnit d'une croute de trompette, chutney aux coings et jus d'airelles
accompagnés d'une mousseline de céleri et de chou rouge braisé*

*Medallions of deer garnished with a crust of trumpets, quinces chutney and cranberry juice
enhanced with celery Mousseline and braised red cabbage*

49.-

Lactosefrei



Plat sans lactose – lactose-free

Glutenfrei



Plats sans gluten – gluten free

DESSERTS

Schweizer Käsespezialitäten vom Buffet mit Früchtebrot und hausgemachten Chutneys

Spécialité fromagère suisse du buffet accompagné de pain aux fruits et de chutney fait maison

Swiss cheese from our buffet with fruit-bread and home-made chutneys

18.-

Ligurisches Taggiasca Olivenöleis auf einem Aprikosenkompott mit Mandelhippe

Glace à l'huile d'olive Taggiasca sur une compote d'abricots et tuile aux amandes

Ligurian taggiasca olive oil ice cream on apricot compote with almond tuile

16.-

Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit Zimteis

Quenelles de fromage blanc sur ragout de prunes à la cannelle

Quark dumplings on stewed plums with cinnamon

16.-

Eis aus einheimischen Milchprodukten & feine Sorbets

Glace de produits laitiers locaux & sorbets raffinés

Ice cream from local dairy products & delicate sorbets

Pro Kugel: 6.-

Vanille *vanille vanilla* | Schokolade *chocolat chocolate* | Stracciatella

Mocca | Haselnuss *noisette hazelnut* | *Caramel*

Zitrone *citron lemon* | Himbeere *framboise raspberry* | Erdbeere *fraise strawberry*

Mango *mangue* | Passionsfrucht *fruit de la passion passion fruit*

GENIESSEN SIE EIN PRICKELNDES GLAS CHAMPAGNER ODER SÜSSWEIN

PROFITER D'UN BON VERRE DE VIN D'UN GRAND CHAMPAGNE OU VIN DE DESSERT

ENJOY A SPARKLING GLASS OF CHAMPAGNE OR DESSERTWINE

Champagne Louis Roederer Brut Premier

1 dl CHF 17.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Maison Roederer, Reims, Frankreich

Cassiopea, 2017

1dl CHF 10.00

Cabernet Franc, Merlot

Poggio al tesoro, Rosato Bolgheri DOC, Toskana, Italien

Preise in CHF inkl. MwSt und Service

Lactosefrei



Plat sans lactose – lactose-free

Glutenfrei



Plats sans gluten – gluten free

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 und Zander	Schweiz
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
Wurstwaren	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland: Schweiz

Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

Lactosefrei



Plat sans lactose – lactose-free

Glutenfrei



Plats sans gluten – gluten free