

Liebe Ermitage-Gäste

Geniessen Sie im Rahmen der ERMITAGE Kulinarik ein Abendessen ganz nach Ihren Vorlieben.

Andrea Gaia und Sven Ahlers, unsere Küchenchefs und unsere Küchencrew bereitet Ihnen ein täglich wechselndes 5-Gänge-Menü oder ein vegetarisches "VITALITA-Menü" zu.

Sollten Ihnen diese nicht zusagen, haben Sie die Möglichkeit die einzelnen Gänge der Menüs durch Gerichte unserer saisonalen À-la-Carte Karte zu ersetzen oder „Ihr“ 5-Gänge-Menü selbst ganz individuell aus beiden zusammenzustellen. Wenn Sie einen Nachservice wünschen, zögern Sie nicht beim Service nachzufragen.

Wir legen grossen Wert auf regionale und nachhaltig produzierte Produkte. Rosario Mauro, Maître d'hôtel, und unser Service-Team stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung!

Unser Sommelier, Marc-André Grässli, hat ausserdem sein Schatzkämmerli geöffnet und die passenden Weine ausgesucht. Ob offen oder in der Flasche, dem Genuss kann nichts mehr im Wege stehen.

ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel

Unsere Speise- und Weinkarte können Sie auch digital einsehen



Chers hôtes de l'Ermitage

Dans le cadre de notre pension culinaire ERMITAGE, profitez d'un diner d'après vos préférences. Andrea Gaia et Sven Ahlers, nos chefs et toute l'équipe de cuisine vous prépare chaque jour un nouveau menu ERMITAGE à 5 plats et un menu végétarien "VITALITÀ".

En plus, vous avez la possibilité de choisir des plats à la carte sans surtaxe. Bien sûr vous pouvez aussi composer votre menu personnel en combinant les plats des menus avec les plats à la carte. Si vous avez envie d'un supplément, n'hésitez pas à nous le demander.

Nous travaillons autant que possible avec des produits de la région et avec des fournisseurs locaux. Si vous avez des questions, Rosario Mauro, notre maître d'hôtel, et son équipe sont à votre disposition.

Notre sommelier, Marc-André Grässli, a ouvert sa cave d'exception et a choisi les vins qui accompagneront au mieux votre menu.

ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel

Notre carte des mets et vins est également visible en version digitale



Vorspeisen/Entrées

Variation vom Kürbis – Salbei
Variété de courge – sauge



CHF 23.00

Saibling nach Matjes Art – Anis Jogurt - grüner Apfel - Sellerie
Ombre chevalier façon harreng – joghurt d'anis - pomme verte -
céleri



CHF 27.00

Sashimi vom Hirsch – Trauben Focaccia - Steinpilze - Kerbelcreme
Sashimi de cerf – focaccia de cépage - bolets - crème cerfeuil

CHF 30.00

Suppen/Soupes

Marroni Süppchen – geräucherter Speck
Soupe de marrons – lard fumé



CHF 14.00

Wild-Consommé – Wacholder - Pisarei
Consommé – Genévrier - pisarei



CHF 16.00

Hauptgänge/Plat Principaux

Hausgemachte Caserecce – Wildschweinragout
Caserecce maison – Ragoût de sanglier



CHF 34.00

Carnaroli Risotto – Hummerfleisch - Kürbis
Risotto Carnaroli – chair de homard - potiron



CHF 32.00

Frutiger Zanderfilet – Tamarinden Sauce - Kürbis Püree - Lauch
Filet de sandre Frutiger – sauce tamarin - purée de potiron - poireau



CHF 36.00

Duo vom Lamm – Karree und Krokette von der Schulter -
Artischocken - Jus - Topinambur - Ravioli

Duo d'agneau – carré et croquette d'épaule - artichauts -
jus - topinambour - raviolis

CHF 44.00

Fasanenbrust Sou-Vide gegart – Foie Gras Sauce - Kartoffelmousseline -
Rosenkohlblätter

Poitrine de faisan cuite sous vide – sauce au foie gras -
mousseline de pommes de terre - feuilles de choux de Bruxelles



CHF 38.00

Dessert

Kürbis– Rüeblikuchen – Honig Eis

Gâteau au potiron et carotte – glace au miel

CHF 21.00

Red Love Apfel – Eis - Portweinsauce

Red Love pomme – glace - sauce douce au vin de porto



CHF 23.00

Eis aus einheimischen Milchprodukten & feine Sorbets –

Vanille / Schokolade / Stracciatella / Mokka / Haselnuss / Karamel /
Zitrone / Himbeere / Erdbeere / Mango / Passionsfrucht

Glaces et sorbets de la region

vanille / chocolat / stracciatella / mokka / noisettes / caramel /
citron / framboises / fraises / mangue / fruits de la passion

CHF 6.00 pro Kugel / par boule