

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant Kandersteg

Menu



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Typically Swiss Hotel Ermitage! Wir wollen die Schweizer Hotel- und Gastrokultur hochleben lassen und freuen uns, Sie kulinarisch herzlich verwöhnen zu dürfen. Die Verbindung zwischen Tradition und Moderne ist unsere Leitidee, und deshalb finden Sie sowohl die grossen Schweizer Klassiker wie Röstli, Raclette und Zürcher Geschnetzeltes, aber auch leichte, moderne Gerichte.

Nur beste Produkte – soweit sinnvoll aus der Region – werden von unserer Küchen-Crew mit grosser Leidenschaft verarbeitet.

Genau so wichtig wie ein leckeres Essen auf dem Teller ist für uns der persönliche Service: vom ersten Moment an sollen Sie sich bei uns herzlich willkommen fühlen. Wir sind für Sie da und es ist uns eine Freude, Ihnen ein paar genussvolle Stunden oder gar Tage ermöglichen zu können.

Herzlich,
Ihr Gastgeber Thomas König
& das Ermitage-Team

PS: bei Allergien und speziellen Bedürfnissen wenden Sie sich an unser Personal, wir informieren Sie gerne.



vegane Gerichte



vegetarische Gerichte


Fleischdeklaration: an der Tafel beim Buffet

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.



Vorspeisen / Entrées / Starters


Vorspeise / Hauptgang
Entrée / plat principal
Starter / Main Course

Warmer Ziegenkäse auf Toast im Salatbeet  14 / 18
Salade Chèvre chaud / Salad with warm goat's cheese on toast

Blattsalat / Salade à feuilles / Leaf Salad  8 / 12

Gemischter Salat / Salade Mêlée / Mixed Salad  10 / 14

Tagessuppe  8 / 12
Soupe du jour / Soup of the day

Tomaten-Crèmesuppe mit Rahmhaube  8 / 12
Soupe à la crème de tomates / Tomato cream soup

Rindstatar garniert, Toast & Butter 21 / 29
Tartare de bœuf, toast & beurre
Beef tartare, toast & butter

Markbein mit Fleur de Sel und Kräutertoast/ 12
Os à moelle avec fleur de sel et toasts aux herbes
Marrow bone with fleur de sel and herb toast



Hauptgänge / Principaux / Main courses

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti <i>Emincé de veau à la zurichoise, roesti</i> Zurich veal slices in a creamy mushroom sauce and Roesti	38 / 42
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites, <i>Entrecôte de bœuf au beurre d'herbes, pommes frites,</i> Sirloin steak with herb-butter, french fries, market	41
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <i>Escalope de porc panée Ermitage aves pommes frites</i> Breaded Schnitzel with pork veal, French fries	27 / 31
Poulet im Sbrienzmantel mit Tomatennudeln <i>Poulet en croûte de Sbrienz avec nouilles à la tomate</i> Chicken wrapped in Sbrinz with tomato pasta	24 / 28
Schweinssteak an Pfeffersauce, Röstikroketten <i>Steak de porc à la sauce au poivre, croquettes de rösti</i> Pork steak with pepper sauce, rösti croquettes	32
Frutigbier-Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti <i>Saucisse à rôtir à la bière avec sauce aux oignons, rösti</i> Frutigbier Bratwurst with onion sauce, rösti	29



Vegan / Vegetarisch

Gemüsetäschli mit Sweet Chili Sauce und Reis

Galettes de légumes avec sauce chili douce et riz

Vegetable dumplings with sweet chilli sauce sauce and rice



27

Pastetli mit Pilz-Frutiger Tofu-Füllung

Vol-au-vent avec une sauce champignons et Frutig tofu

Pasty filled with a mushroom-Frutig tofu sauce



24 / 28

Kinder / Enfants / Kids

Pastetli mit Kalbsbrätkügeli an Rahmsauce

Pastetli avec boulettes de viande de veau à la crème

Pastetli with veal meatballs in cream sauce

17

Chicken Nuggets, Pommes frites

Nuggets de poulet, frites

Chicken nuggets, french fries

12

Penne Nature oder mit Tomatensauce, Reibkäse

Penne nature ou à la sauce tomate, fromage râpé

Penne plain or with tomato sauce, grated cheese



9 / 11

Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes frites

Escalope de porc avec Pommes Frites

Schnitzel from the porc with French Fries



17

Für Erwachsene / pour adultes / for adults

+ 10.



Imbiss / Collation / Snack

- Raclette (Portion) von der Sennerei Kandersteg**  16
mit Kartoffeln, garniert mit Essiggurken und Silberzwiebeln
Raclette de la fromagerie d'alpage de Kandersteg, pommes de terre, garni de cornichons et d'oignons argentés /
Swiss Raclette (melted cheese) from the Kandersteg Dairy, potatoes and garnished with pickles and silver onions
- Rösti mit Speck und Käse überbacken** 24
Roesti avec du lard et du fromage
Roesti with bacon and cheese
- Rösti Walliser Art mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse** 25
Rösti à la valaisanne avec tomates, jambon et raclette
Rösti Walliser Art with tomatoes, ham and raclette cheese
- Pastetli mit Kalbsbrätkügeli an Rahmsauce** 27 / 31
Pastetli avec boulettes de viande de veau à la crème
Pastetli with veal meatballs in cream sauce
- Äpler-Makkronen**  18 / 22
Makkronen, Kartoffeln an Rahmsauce, Zwiebeln und Apfelmus
Macarons des Alpes Style-maison avec compote de pommes
Typical Swiss Pasta with apple puree
- Mit Speck / *avec lardon* / with bacon 22 / 26

