

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 Rösti, 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	V	14 / 18
Salade Chèvre chaud / Salad with warm goat's cheese on	toast	
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	V	14 / 18
Salade de Doucette avec oeuf et des crôutons Lambs lettuce with egg and croutons		
Blattsalat / Salade à feuilles / Leaf Salad	\bigcirc	8/12
Gemischter Salat / Salade Mêlée / Mixed Salad	\bigcirc	10 / 14
Tagessuppe Soupe du jour / Soup of the day	\bigcirc	8/12
Tomaten-Crèmesuppe mit Rahmhaube Soupe à la crème de tomates / Tomato cream soup	\bigcirc	8 / 12
Markbein mit Fleur de Sel und Toast Os à moelle avec fleur de sel et toasts		12
Marrow bone with fleur de sel and toast		

Hauptgänge / Principaux / Main courses

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti Emincé de veau à la zurichoise, roesti	35 / 39
Zurich veal slices in a creamy mushroom sauce and Roesti	
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites,	38
Entrecôte de bœuf au beurre d'herbes, pommes frites,	
Sirloin steak with herb-butter, french fries, market	
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Escalope de porc panée Ermitage aves pommes frites Breaded Schnitzel with pork, French fries	24 / 29
Pouletbrust an Pfifferlingrahmsauce mit Makronen	26
Poitrine de poulet, sauce aux chanterelles, macarons au beurre	
Chicken breast with chanterelle sauce and buttered pasta	
Frutigbier-Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti	24
Saucisse à rôtir à la bière avec sauce aux oignons, rösti	
Frutigbier Bratwurst with onion sauce, rösti	

Vegan / Vegetarisch

Roesti with bacon and cheese

Rösti Walliser Art mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse

Rösti Walliser Art with tomatoes, ham and raclette cheese

Rösti à la valaisanne avec tomates, jambon et raclette

Capuns mit Gemüse (Bündner Spezialität) 23 Capuns avec légumes (spécialité des Grisons) Capuns with vegetables (Grisons speciality) Älpler-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 Gemüsetätschli mit Sweet Chili Sauce Pommes Frites 27 Galettes de légumes avec sauce chili douce et pommes frites Vegetable patties with sweet chilli sauce sauce, french fries Imbiss / Collation / Snack Rösti mit Speck und Käse überbacken 24 Roesti avec du lard et du fromage



25

Kinder / Enfants / Kids	k	ois 12 Jahre
Chicken Nuggets, Pommes frites		12
Nuggets de poulet, frites		
Chicken nuggets, french fries		
Makronen Nature oder mit Tomatensauce, Reibkäse	V	9/11
Macarons nature ou à la sauce tomate, fromage râpé	v	
Typical Swiss Pasta plain or with tomato sauce, grated cheese		
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes frites		14
Escalope de porc panée aves Pommes Frites		
Breaded pork Schnitzel with French Fries		
Für Erwachsene / pour adultes / for adults		+ 10.

