

Menuvorschläge für Bankette und Festanlässe

(Bis 12 Personen können Sie aus
unserer  la cart Karte auswählen)

Hotel Ermitage ***
Bei Gondelbahn zum Oeschinensee
Fam. Karl und Rosmarie Bieri
CH- 3718 Kandersteg
Tel: 033 675 80 20
Fax: 033 675 80 21
eMail: info@ermitage-Kandersteg.ch
www.Ermitage-Kandersteg.ch

Kalte Vorspeisen

Blausee Rauchforelle (aus Biozucht)

CHF 16.50

Frisch geräucherte Blauseeforelle auf zarten Salatblättern, dazu einen rassigen Meerrettichschaum, Toast und Butter

Marinierter Lachs mit Orangen und Honig

CHF 13.50

Serviert mit Senfhonigsauce, Salatbouquet und Toast

Melonenteller (während den Sommermonaten)

CHF 13.50

Umlegt mit Rohschinken

Carpaccio mit Rauchfleisch, Ruccolasalat

CHF 13.50

Mit Bergkäsespännen, nappiert mit Italien-Dressing (im Winter mit Nüssler)

Saisonsalat

CHF 8.50

Blattsalate mit Kernen, Brotcrûton
mit hausgemachter Salatsauce

Salatbuffet „Ermitage „

Wir empfehlen unser frisches, saisongerechtes Salatbuffe
Portion: mini CHF 8.00, midi CHF 9.00, maxi CHF 12.00

Suppen

Bouillon aus Rosmarie's Küche

CHF 7.00

Eine hausgemachte und raffiniert abgeschmeckte Bouillon mit Einlage Ihrer Wahl.

Saisonsuppe (Spargel, Kürbis, Tomaten)

CHF 7.50

Im Frühling mit Spargeln, Im Sommer mit Tomaten, Im Herbst mit Kürbis

Warme Vorspeisen

Rosmarie's Forellentraum I

CHF 14.00

BIO- Blausee-Forellenfilet gebraten, mit Äpfeln und Mandelsplitter. Blattspinat
Dazu servieren wir Salzkartoffeln oder Trockenreis

Rosmarie's Forellentraum II

CHF 15.00

BIO- Blausee-Forellenfilet pochiert auf Spinatbett mit Buttersauce,
dazu servieren wir Salzkartoffeln oder Trockenreis

Blätterteigherz nach Saison gefüllt

CHF 8.50

Feines Blätterteigherz nach dem Angebot der Saison (Spargeln, Blattspinat, Pilze)

Hauptgerichte

Mit Nachservice bis genug !

vom Fisch

Rosmarie's Forellentraum I *CHF 32.00*

BIO- Blausee-Forellenfilet gebraten, mit Äpfeln und Mandelsplitter, dazu servieren wir Salzkartoffeln oder Trockenreis, Gemüse

Rosmarie's Forellentraum II *CHF 32.50*

BIO- Blausee-Forellenfilet pochiert an Safranbittersauce. Dazu servieren wir Salzkartoffeln oder Trockenreis, Gemüse

Lachstranche mit Zitronen-Thymiankruste *CHF 27.00*

Lachstranche gebraten mit Zitronen-Thymiankruste ueberbacken auf Weissweinsauce angerichtet. Salzkartoffel oder Trockenreis, Gemüse

vom Rind

Brasato al Ticinese *CHF 30.50*

Rindsschmorbraten im Merlotwein zusammen mit Gemüse geschmort
Dazu Gemüseplatte und Kartoffelstock oder Butterspätzli

Roastbeef (Ein feines Stück vom Rind) *CHF 38.50*

Rosa gebratenes Rindszwischenrippenstück, Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Williamskartoffel oder Pommes frites

Rindsfilet -Stroganov *CHF 41.00*

Kurz gebratene Rindsfiletwürfel an feiner Paprika-Rahmsauce mit frischen Champignons, garniert mit Salzgurkenstreifen, Gemüseplatte, Reis oder Nüdeli

vom Lamm

Lammgigot mit Zitronenthymiansauce CHF 32.00

Mit Kräutern und Knoblauch marinierte Lammkeule, rosa gebraten mit einer raffinierten Zitronenthymiansauce serviert.
Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Risotto oder Bratkartoffel.

Emmentaler Lammvoressen CHF 28.50

Zartes Lammvoressen mit Safransauce, Gemüseplatte und Kartoffelstock

vom Kalb

Kalbs- und Schweinsfilet CHF 42.00

Kalbs- und Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce
Gemüseplatte, Williams- Kartoffel oder Butternudeln

Kalbs- und Schweinsrahmschnitzel CHF 34.50

Kalbs- und Schweinsschnitzel mit Steinpilzrahmsauce,
Frucht, Gemüseplatte, Pommes frites oder Nüdeli

Oeschiwald-Traum CHF 33.50

Kalbsgeschnetzeltes mit Morchelrahmsauce
dazu verwöhnen wir Sie mit Berner Rösti oder
Butternudeln und Gemüse

vom Poulet

Pouletbrust an Steinpilzsauce CHF 28.50

Frische Pouletbrust mit Orangenbuttersauce,
Reis oder Butternudeln, Gemüseplatte

vom Schwein

Schweinsbraten mit Zwetschgen CHF 29.50

Mit Zwetschgen gefülltes, gebratenes Schweinsnierstück,
Gemüseplatte, Pommes frites oder Kartoffelgratin

Schweinsnierstück „einmal anders“ CHF 29.50

Mild gepökelttes Schweinsrippli mit Rahmsauce und Früchten
Gemüseplatte und hausgemachte Spätzli

Schweinssteak mit Pfifferlingen CHF 29.00

Zartes Schweinssteak mit Pfifferling-Rahmsauce
Gemüseplatte, Birnenkartoffeln oder Nudeln

Schweins- und Kalbsbraten CHF 33.00

Kalbs- und Schweinsbraten, Gemüseplatte,
Pommes frites oder Kartoffelgratin

Schweinsfilet nach Walliser Art CHF 35.50

Auf Aprikosensauce angerichtet, überbacken mit Mandeln,
Gemüse, Beilage nach Wahl

Unsere Dessertvorschläge

Ermitage - Dessertbuffet CHF 15.00

ab 15 Personen

*Frischer Fruchtsalat, warme Schokoladesauce, Schokolade- oder Früchtemousse,,
4 Sorten Eis, Schlagrahm, Meringueschalen, Bretzeli, gebrannte Crème und
warme Beeren nach Saison*

Verraten Sie uns Ihre geheimen Dessertwünsche! Sie können sich Ihr Dessertbuffet auch selber zusammenstellen.

Auf Wunsch mit Käseplatte pro Person plus Fr. 3.—

Rosmarie's Schokoladetraum CHF 7.50

*Zartes braunes Schokolademousse mit Kirsch aromatisiert
mit „hausgemachten Brützeli“*

Gebrannte Crème CHF 7.50

Nach altem „Emmentaler“ Rezept.

Frisher Fruchtsalat CHF 7.50

Mit Schlagrahm oder Kirsch

Parfaitglace hausgemacht „Ermitage“ CHF 9.50

Aroma nach Saison

Dessertcreation Ermitage CHF 11.50

Diverse kleine Desserts

Auswahl an Saisondessert

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren Saisongerechten Dessert's

Die Klassiker

Verlangen Sie unsere Dessertkarte. Wir verwöhnen Sie mit Gran- Premium Eis.

Komplett- und Buffet Menuvorschläge

(Falls Sie 2 Vorspeisen wählen
Zuschlag CHF 5.00)

Menu 1 “Blümisalp” CHF. 46.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Schweinsnierstückbraten gefüllt mit Pflaumen

Pommes frites und Kartoffelgratin

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 2 “ Fisistöck” CHF. 47.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Kalbsbraten mit einer feinen Steinpilzrahmsauce überzogen

Pommes frites und Butternudeln

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 3 “ Oeschinensee” CHF. 51.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Rindsroastbeef englisch gebraten

Bérnaise Buttersaucen frites und Butternudeln

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 4 “ Gasterntal” CHF. 48.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Kalbs- und Schweinsrahmschnitzel mit Fruchtgarniture

Pommes frites und Butternudeln

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 5 “ Oeschiwald” CHF. 49.00

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 6 “ Blausee” CHF. 47.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Bio Blauseeforellenfilet gebraten mit Äpfeln und Mandeln

Salzkartoffel und Trockenreis

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 7 “ Sunnbühl” CHF. 49.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Rindsfiletwürfel “ Stroganoff”

Butternudeln

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 8 “ Ueschinen” CHF. 51.00

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”
oder
Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe
oder
Blattsalate nach Saison serviert

Kalbssteak an einer raffinierten roten Pfefferrahmsauce
Butternudeln und Williamskartoffel
Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison
Rosmarie’s Schokoladetraum
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm
Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 9 “ Heubärgli” CHF. 48.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”
oder
Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe
oder
Blattsalate nach Saison serviert

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Butternudeln
Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison
Rosmarie’s Schokoladetraum
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm
Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Menu 10“ Höh” CHF. 45.50

1 Vorspeise zur Auswahl :

Reichhaltiges Salatbuffet “ Ermitage”

oder

Bouillon mit Einlage oder die hausgemachte Saisonsuppe

oder

Blattsalate nach Saison serviert

Schweizer Pouletbrust gebraten überzogen mit einer Steinpilzrahmsauce

Butternudeln und Pommes frites

Gemüseplatte

1 Dessert zur Auswahl :

Hausgemachte Parfaitglacé nach Saison

Rosmarie’s Schokoladetraum

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm

Dessertcréation “ Ermitage” Zuschlag 2.00 pro Person

Als Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl

**Pommes frites, Williamskartoffel, Kartoffelgratin, Trockenreis,
Butternudeln, Risotto**

Buffets

Bauern Buffet ab ca. 25 Personen CHF 31.50

reichhaltiges Salatbuffet mit Züpfen und Burenbrot
Warme Burenhämme, Schweinsbraten mit Pflaumen gefüllt,
Rindsiedfleisch, Schweinscipollata an Zwiebelsauce, Aelplermagronnen
und Kartoffelgratin

Ermitage Buffet ab ca. 25 Personen CHF 36.50

reichhaltiges Salatbuffet mit Züpfen und Burenbrot
Rindfleischstreifen "Stroganoff" Schweinsnierenstück mit Pflaumen gefüllt
Kalbsbraten glasiert, Schweizer Poulet gebraten,
Kartoffelgratin, Pommes frites, reichhaltige Gemüseplatte

Dessertbuffet ab ca. 15 Personen CHF 15.00

Frischer Fruchtsalat, warme Schokoladesauce, Schokolademousse,
4 Sorten Glace, Gebrannte Karamelcrème, warme Beeren, Meringues,
Bretzeli

Fondue Chinoise ab ca. 8 Personen CHF 44.00

Verschiedene Fleischsorten wie Poulet, Schweinefleisch und Rind
diverse hausgemachte Saucen, diverse Garnituren, Reis und Pommes frites

Wissenswertes ...

Dekoration

Falls Sie zusätzliche Tischdekoration wünschen, besorgen wir gerne für Sie das gewünschte. Je nach Blumen müssen Sie für 1 Arrangement Fr. 40.--/45.-- und für 1 Blumensträussli Fr. 30.--/35.-- rechnen. Kerzen sind in diesen Preisen inbegriffen.

Getränke

Unser Weinkeller hat für jeden Anspruch und Geschmack das Richtige bereit. Verlangen Sie unsere Weinkarte. Wir bieten Ihnen auch eine Auswahl an alkoholfreien Getränken an. Gerne bieten wir Ihnen auch lustige oder klassische Apéros an.

Hotelzimmer

Das Hotel Ermitage *** bietet Ihnen 15 Doppelzimmer mit Dusche/WC an.

Menuwahl

Falls Sie Ihren Gästen die Menus im Voraus zur Auswahl zustellen, bitten wir Sie, sich auf 2 Menus zu beschränken.

Service

Unsere Menus werden direkt auf Teller angerichtet.
Nachservice mit Fleisch und Beilagen (bis genug).

Besprechung

Wir möchten genügend Zeit für Sie reservieren. Deshalb bitten wir Sie, vorher einen Termin zu vereinbaren.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen.

Preise und Bezahlung

Damit Sie sich an Ihrem Bankett- und Festtag nicht mit Finanziellem herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu. Im Bankettsektor können wir nur EC-Direct und Postcard akzeptieren. Alle Preise inkl. 8 % MWSt.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Hotel Ermitage verwöhnen zu dürfen.
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Herzlichen Dank!

Familie Bieri- Keller und das Ermitageteam