






Menükarte





Fitnesssteller

Frisches Salatbuffet oder reichhaltige Gemüsevariation mit ...

	mit Salatbuffet	mit Gemüse
 Schweinssteak (Schweiz)	CHF 24.50	CHF 26.00
 Pouletbrust (Schweiz)	CHF 23.00	CHF 24.00
Schweins-Cordon-bleu (Schweiz)	CHF 26.50	CHF 28.00
 Lammfilet (Australien)	CHF 31.50	CHF 32.50
Blauseeforellenfilet (Bio) (Schweiz)	CHF 29.50	CHF 30.50
Käsekuchen	CHF 16.50	CHF 17.50

Bei der Salatvariante bedienen Sie sich am Salatbuffet und das Fleisch- / Fischgericht wird Ihnen separat serviert. Die Gemüseauswahl wird mit dem Fleisch / Fisch auf dem Teller serviert.

Gesund und knackig

 Chefsalat	CHF 17.00
Saisonale Blattsalate mit Pouletbrust (140g, CH) mit Ei, Bergkäse, frischen Tomaten, knackigen Sprossen und Ruccola	
 Sommersalat	CHF 15.50
Blattsalat gemischt mit Mozzarella, Ei, Tomaten, Maiskörnern, Thon, Oliven Mit hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce	
Salatbuffet «Ermitage»	Portion: mini CHF 8.00 midi CHF 9.00 maxi CHF 12.00

Unsere Küchen-Philosophie

Wir bieten unseren Gästen eine natürliche, saisonale und regionale Küche sowie die frische Zubereitung der Speisen mit besonders umwelt- und artgerechten Produkten an. Beim Einkauf achten wir auf einheimische Lieferanten und berücksichtigen den regionalen Landwirtschaftsbetrieb. Wir verwenden Fairtrade-Produkte. Unsere Küche verarbeitet **keine** gentechnisch veränderten Produkte, keine Fische, die gemäss Fischführer des WWF Schweiz mit «Hände weg» deklariert sind. Fleisch, das mit «kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein» ist **nicht** in unserem Angebot. Wir bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte an. Wir pflegen das Koch- und Gastgeberhandwerk und sind stolz auf unsere Berufstätigkeit.

Unser Betrieb ist Mitglied der IG Zölliake Schweiz. Wir bieten glutenfreie Gerichte an. Bitte folgen Sie den Markierungen der glutenfreien Gerichte sowie den laktosefreien Gerichten. Gerne dürfen Sie glutenfreies Brot bestellen. Bitte bei Rauchforelle, Lachs und Blattsalat erwähnen, dass Sie glutenfrei essen.

Wir sind Mitglied der United Against Waste. Die Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig. Wir setzen uns zum Ziel, Lebensmittelabfall in unserem Betrieb zu reduzieren. Für den Genuss zu Hause, falls die «Portion zu gross ist» bieten wir Ihnen eine Schachtel zum Mitnehmen an. Weitere Informationen finden Sie unter www.united-against-waste.ch.


 Diese Gerichte sind glutenfrei.

Kalte Vorspeisen und kalte Gerichte

 Bunter Blattsalat nach Saison		CHF 9.50
Mit hausgemachter französischer oder italienischer Salatsauce		
 Blausee (Biozucht) Rauchforelle		CHF 16.80
Frisch geräucherte Blauseeforelle auf zarten Salatblättern, dazu ein rassiger Meerrettichschaum und Toast		
 Trockenfleisch-Carpaccio mit Ruccola	Tellergericht	CHF 19.50
Ein Bouquet Ruccola-Salat auf Trockenfleisch garniert mit Bergkäsespänen		
	Vorspeise	CHF 12.50
 Marinierter Lachs mit Honig (laktosefrei)	Tellergericht	CHF 17.50
Frischer Lachs mariniert mit Dill und Honig, Toast und Senfsauce		
	Vorspeise	CHF 11.50
 Ziegenkäse mit Blattsalaten	Tellergericht	CHF 18.00
Marinierte Dörrotomaten und Olivenöl		
	Vorspeise	CHF 12.00



Suppen

Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum		CHF 8.50
Hausgemachte frische Tomatensuppe mit Rahmhäubchen		
	mini	CHF 7.50
 Bouillon aus Rosmarie's Küche		CHF 7.50
Eine hausgemachte Bouillon mit Einlage Ihrer Wahl Wir servieren mit Flädli, Backerbsen oder Sherry		



Fleischlose Gerichte

**Spaghetti mit Tomatenkräutersauce
oder hausgemachtem Pesto** CHF 18.50
kleinere Port. CHF 13.50


 **Gemüseteller** CHF 22.00
Frisch zubereitete Gemüse, serviert
mit Kartoffelgratin kleinere Port. CHF 17.00

Ziegenpeterpfanne CHF 24.00
Bio-Vollkornteigwaren mit Ziegenkäse
mit Dörrotomaten und Basilikum kleinere Port. CHF 19.00

Einfaches aus Rosmarie's Küche

Hausgemachte Lasagne CHF 22.00
Lasagne mit Kalb- und Rindfleisch,
Tomaten und italienischen Kräutern kleinere Port. CHF 16.50

Käseschnitte «Ermitage» CHF 20.50
Käseschnitte mit Schinken, Käsemischung und Spiegelei,
im Ofen gebacken

 **Hausgemachte Rösti** CHF 20.50
Hausgemachte Rösti mit Specktranchen und Käse

Beilagen zur Auswahl: hausgemachter Kartoffelgratin, Trockenreis, Butternudeln,
Pommes frites, Rösticroquetten, Salzkartoffeln

Reduktion ohne Gemüse CHF 3.00

Alle Beilagen ausser Nudeln sind glutenfrei

Alle Beilagen ausser Kartoffelgratin sind laktosefrei


Hauptgerichte

Tellergerichte

vom Schwein

Cordon bleu mit Käse und Schinken gefüllt (Schweiz) CHF 29.00
Gemüse, Beilage nach Wunsch


Schweinsrahmschnitzel (Schweiz) CHF 28.00
Schweinschnitzel an Rahmsauce, Fruchtgarnitur, kleinere Port. CHF 23.00
Gemüse, Beilage nach Wunsch

 **Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter** (Schweiz) CHF 27.00
Gemüse, Beilage nach Wunsch

Schweinschnitzel paniert (Schweiz) CHF 25.50
Paniertes Schweinschnitzel, Pommes frites, Gemüse kleinere Port. CHF 21.00

Bauernbratwurst (Schweiz) CHF 21.50
Bauernbratwurst serviert mit einer Zwiebelsauce und einer echten Berner Röstli oder Beilage nach Wunsch

vom Schweizer Weiderind

 **Brasato al Ticinese** (Schweiz) CHF 31.00
Zarter Rindsschmorbraten im Merlot-Rotwein, kleinere Port. CHF 26.00
zusammen mit Gemüse im Ofen geschmort,
Gemüse, Beilage nach Wunsch

 **Kilterschnitte** (Schweiz) CHF 39.50
Zartes Rindsentrecôte mit einer hausgemachten Kräuterbutter überbacken, Gemüse, Beilage nach Wunsch

Tafelspitz vom Bio-Rind (Siedfleisch) (Schweiz) CHF 28.00
Siedfleisch überzogen mit einer rassigen kleinere Port. CHF 23.00
Meerrettichrahmsauce, Gemüse, Beilage nach Wunsch

Beilagen zur Auswahl: hausgemachter Kartoffelgratin, Trockenreis, Butternudeln, Pommes frites, Rösticroquetten, Salzkartoffeln

Reduktion ohne Gemüse CHF 3.00

Alle Beilagen ausser Nudeln sind glutenfrei

Alle Beilagen ausser Kartoffelgratin sind laktosefrei





Hauptgerichte

Tellergerichte

vom Kalb

Oeschiwald-Traum (Schweiz) CHF 35.50
Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce,
Gemüse, Beilage nach Wunsch kleinere Port. CHF 30.50

Wiener Schnitzel (der Klassiker) (Schweiz) CHF 36.50
Zarte Kalbsschnitzel paniert,
Gemüse, Beilage nach Wunsch kleinere Port. CHF 31.50

 **Kalbs-Paillard** (Schweiz) CHF 34.00
Kalbsschnitzel, Gemüsebouquet
Beilage nach Wunsch (laktosefrei) kleinere Port. CHF 29.00

vom Lamm

Lammfilet mit Kräuterdeckel CHF 37.50
auf Thymiankräutersauce angerichtet,
Gemüse, Beilage nach Wunsch kleinere Port. CHF 32.50

vom Poulet

Reis Kasimir (Schweiz) CHF 28.00
Pouletbruststreifen an Currysauce
mit Früchten und Trockenreis kleinere Port. CHF 23.00

Schweizer Pouletbrust (laktosefrei) CHF 29.00
Gebraten, mit Kräuterbutter
Gemüse, Beilage nach Wunsch kleinere Port. CHF 24.00

Beilagen zur Auswahl: hausgemachter Kartoffelgratin, Trockenreis, Butternudeln,
Pommes frites, Rösticroquetten, Salzkartoffeln

Reduktion ohne Gemüse CHF 3.00


Alle Beilagen ausser Nudeln sind glutenfrei

Alle Beilagen ausser Kartoffelgratin sind laktosefrei

Fischgerichte &

Forellengerichte vom Blausee (Biozucht) und Tropenhaus Frutigen



Rosmarie's Forellentraum (Schweiz)	CHF 32.50
Forellenfilet gebraten, mit Äpfeln und Mandelscheiben, Gemüse, Beilage nach Wunsch	kleinere Port. CHF 27.50
 Blauseeforelle ganz, gebraten nach Sommerart (Schweiz)	CHF 33.50
Mariniert mit Kräutern, Gemüse, Beilage nach Wunsch	
Eglifilet mit Tomaten und Curry (Tropenhaus Frutigen, Schweiz)	CHF 36.00
Zarte Eglifilets gebraten mit einer raffinierten Kombination von Tomaten und Curry, Beilage nach Wunsch	kleinere Port. CHF 31.00

Falls Sie Auskunft über Allergene wünschen, kontaktieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

Beilagen zur Auswahl: hausgemachter Kartoffelgratin, Trockenreis, Butternudeln, Pommes frites, Rösticroquetten, Salzkartoffeln

Reduktion ohne Gemüse CHF 3.00

Alle Beilagen ausser Nudeln sind glutenfrei

Alle Beilagen ausser Kartoffelgratin sind laktosefrei

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunftsdeklaration

Unsere Fleischprodukte haben folgende Herkunft:

Rindfleisch und Kalbfleisch: Schweiz | Schweinefleisch: Schweiz |

Poulet: Schweiz | Lamm: Australien | Fisch: Forellen Blausee und Eglifilet:

Tropenhaus | Lachs Norwegen | Eier: Niederhauser, Wichtrach |

Käse und Milch: Molkerei Hari, Kandersteg | Kartoffeln: Familie Wüthrich,

Mirchel | Gemüse: Berner Seeland



Rosmarie und Kari Bieri-Keller | CH-3718 Kandersteg
Telefon ++41 (0)33 675 80 20 | Fax ++41 (0)33 675 80 21
E-Mail info@ermitage-kandersteg.ch | www.ermitage-kandersteg.ch