

ERMITAGE

Stube

ABENDKARTE

VORSPEISEN · Entrées · Starters

HERBST-SALAT | Gemüsestreifen | Stachelbeeren | Kürbis | eingelegte Zwiebeln
Kerne | Preiselbeer-Dressing
Salade d'automne | julienne de légumes | groseilles à maquereau | potiron
oignons marinés | graines | vinaigrette aux airelles
Autumn salad | vegetable strips | gooseberries | pumpkin | pickled onions
seeds | cranberry dressing

24



HIRSCH-SCHINKEN | Carpaccio | Belper Knolle | Nüssler | Preiselbeer-Dressing
Jambon de cerf | carpaccio | Belper Knolle fromage | doucette | vinaigrette aux airelles
Deer ham | carpaccio | Belper Knolle cheese | field salad | cranberry dressing

36



SAIBLING | halb gegart | Rucola | Ponzu Sauce | Miso-Mayonnaise
Omble chevalier | mi-cuit | roquette | sauce ponzu | mayonnaise miso
Char | half-cooked | rocket | ponzu sauce | miso mayonnaise

34



SEMMEI-TALER | Pilzragout | Sauerrahm
Quenelle de pain | ragoût de champignons | crème acidulée
Bread dumpling | mushroom stew | sour cream

26

SUPPEN · Potages · Soups

KÜRBIS-SUPPE | Kürbiskerne | Kürbis-Öl
Soupe au potiron | graines de potiron | huile de potiron
Pumpkin soup | pumpkin seeds | pumpkin oil

16



KLARE TOMATENSUPPE | Balsamico-Ricotta-Ravioli
Soupe claire à la tomate | Raviolis à la ricotta et au vinaigre balsamique
Clear tomato soup | Ravioli with ricotta and balsamic vinegar

16

VEGETARISCH/VEGAN · Végétarien/Végétalien

VEGANES AUBERGINEN-CURRY | Bulgur | Ingwer | Peperoni
Curry végétalien d'aubergines | boulgour | gingembre | poivrons
Vegan aubergine curry | bulgur | ginger | chilli pepper

34



SPÄTZLE | Rotkraut | Rosenkohl | Birne | glasierte Marronen
Spätzle | choux rouges | choux de Bruxelles | poire | crème de marrons
Spaetzle | red cabbage | Brussels sprouts | pear | chestnuts à la crème

38

FISCH · Poisson · Fish

TESSINER ZANDER | Amaranth | junges Gemüse | Kräuter Öl
Sandre du Tessin | amarante | jeunes légumes | huile aux herbes
Ticino pike-perch | amaranth | young vegetables | herb oil

52



FLEISCH · Viande · Meat

WILD-RAGOUT | Hirsch | Spätzle | Rosenkohl
Ragoût de gibier | spätzle | choux de Bruxelles
Game ragout | spaetzle | brussels sprouts

54

KALBS-STEAK | Pommes rissolées | Pfifferlinge | Jus
Steak de veau | pommes de terre rissolées | chanterelles | jus
Veal steak | pommes rissolées | chanterelles | jus

56



RINDS-FILET | Pommes rissolées | Tagesgemüse | Sauce Béarnaise
Filet de bœuf | pommes de terre rissolées | légumes du jour | sauce béarnaise
Beef fillet | pommes rissolées | vegetables of the day | sauce béarnaise

68



KLASSIKER · Classique · Classic

AB 2 PERSONEN | DÈS 2 PERSONNES | FROM 2 PEOPLE

REH-RÜCKEN | in zwei Gängen serviert

Spätzle | Rotkraut | Maronen | Rotweinbirne

Selle de Chevreuil | servie en deux services

Spätzle | chou rouge | marrons | poires au vin rouge

Roe-deer saddle | served in two courses

Spaetzle | red cabbage | chestnuts | red wine pear

72

pro Person

KALBS-KOTELETTE | am Knochen gegart | in zwei Gängen serviert

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Pommes rissolées

Côte de veau | cuite sur l'os | servie en deux services

Sauce béarnaise | légumes du marché | pommes de terre rissolées

Veal cutlet | on the bone | served in two courses

Sauce béarnaise | | market vegetables | pommes rissolées

74

pro Person



DESSERTS

VERMICELLE | Meringue | Kürbis-Mango-Sorbet

19

Crème de marrons | meringue | sorbet potiron - mangue

Sweet chestnut puree | meringue | pumpkin-mango sorbet

SCHOKOLADEN MOUSSE | Aprikose | Thymian

18

Mousse au chocolat | abricot | thym



Chocolate mousse | apricot | thyme

GLACE/SORBETS

GLACE aus einheimischen Milchprodukten von Swiss Mountain Ice Cream

6

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Mokka | Pistazie | Karamell



Vanille | chocolat | stracciatella | café | pistache | caramel

Vanilla | chocolate | stracciatella | mocha | pistachio | caramel

SORBET

6

Zitrone | Himbeere | Champagner | Mango | Passionsfrucht



Citron | framboise | champagne | mangue | fruit de la passion

Lemon | raspberry | champagne | mango | passion fruit



DEKLARATION

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren. Wir informieren Sie sehr gerne.

Rind	Schweiz	Buure Metzg, Schönried
Kalb	Schweiz	Buure Metzg, Schönried
Wild	Österreich	
Speck	Schweiz	
Poulet	Schweiz	Ostschweiz
Lachs	Schweiz	Swiss Alpine Lachs, Misox, Graubünden
Lachs geräuchert	Norwegen	
Saibling	Schweiz	Brüggli, Sattel, Schwyz
Zander	Schweiz	Tessin
Käse	Schweiz	Molkerei Schönried
Freilande	Schweiz	
Brot	Schweiz	Chnusper Beck, Schönried

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MWST.

DÉCLARATION

Pour en savoir plus sur les allergènes contenus dans nos aliments, veuillez-vous adresser au personnel de service. Nous serons heureux de vous informer.

Bœuf	Suisse	Buure Metzg, Schönried
Veau	Suisse	Buure Metzg, Schönried
Gibier	Autriche	
Lard	Suisse	
Poulet	Suisse	
Saumon	Suisse	Swiss Alpine Lachs, Lostalio, Misox, Grisons
Saumon fumé	Norvège	
Omble chevalier	Suisse	Brüggli, Sattel, Schwyz
Sandre	Suisse	Tessin
Fromage	Suisse	Molkerei Schönried
Œuf	Suisse	
Pain	Suisse	Chnusper Beck, Schönried

Tous les prix s'entendent en francs suisses et TVA incluse.

DECLARATION

Please ask our service staff to find out more about the allergens contained in our dishes. We will be happy to inform you.

Beef	Switzerland	Buure Metzg, Schönried
Veal	Switzerland	Buure Metzg, Schönried
Game	Austria	
Bacon	Switzerland	
Chicken	Switzerland	
Salmon	Switzerland	Swiss Alpine Lachs, Lostalio, Misox, Grisons
Smoked Salmon	Norway	
Char	Switzerland	
Pikeperch	Switzerland	
Cheese	Switzerland	Molkerei Schönried
Bread	Switzerland	Chnusper Beck, Schönried

All prices are in swiss francs and VAT included.