

Entrées / Starters / Vorspeisen

Salade mêlée de l'Ermitage <i>Ermitage Mixed Salad</i> <i>Gemischter Salat L'Ermitage</i>	CHF 12.-
Filet de féra fumée au vert sorbet vert <i>Smoked fillet of fera with green sorbet</i> <i>Geräuchertes Felchenfilet mit grünem Sorbet</i>	CHF 25.-
Noix de Saint-Jacques, mousseline de topinambour à la truffe <i>Scallops, Jerusalem artichoke mousseline with truffle</i> <i>Jakobsmuschel, Topinamburmousseline mit Trüffel</i>	CHF 27.-
Lobe de foie confit en crouste de pistache, brioche au beurre <i>Lobe of foie confit in pistachio crust, butter brioche</i> <i>Kandierter Leberlappen in Pistazienkruste, Butterbrioche</i>	CHF 26.-
Huitre Marennes d'Oléron n°3 <i>Oyster Marennes d'Oléron</i> <i>Auster Marennes d'Oléron</i>	CHF 4.50/pièce

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmiteleinschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Vegetariens / Vegetarian / Vegetarisch

Risotto crémeux aux chanterelles <i>Creamy risotto with chanterelles</i> <i>Cremiges Risotto mit Pfifferlingen</i>	CHF 26.-
Velouté de lentilles, quenelle de mascarpone au citron vert <i>Lentil soup with mascarpone and lime quenelle</i> <i>Linsencremesuppe Mascarpone-Quenelle mit Limette</i>	CHF 19.-
Royale de potimarron, jardin d'hiver <i>Soup of potimarron, winter garden</i> <i>Kürbis-Royale, Wintergarten</i>	CHF 24.-

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmiteleschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Poissons / Fish / Fisch

Filets de perches du Léman poêlés au citron, frites et salade <i>Fillets of perch from Lake Geneva fried with lemon, French fries and salad</i> <i>In Zitrone gebratenes Barschfilet aus dem Genfersee, Pommes frites und Salat</i>	CHF 46.-
Omble de fontaine confit en meurette, orge perlée comme un risotto <i>Confit of brook trout in a meurette, pearl barley like risotto</i> <i>Confiertes Bachsaibling in Meurette, Perlgraupen wie ein Risotto</i>	CHF 44.-
Pavé de bar au champagne, poutargue râpée et pamplemousse rouge <i>Sea bass with champagne, shredded bottarga and red grapefruit</i> <i>Pavé vom Wolfsbarsch in Champagner, geriebener Bottarga und rote Grapefruit</i>	CHF 45.-

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

PERCHE / PERCH, Suisse (selon arrivage) – Allemagne / Switzerland (according to availability) – Germany – **BAR / SEEBASS**, France / France
TRUITE / TROUT, Suisse / Switzerland

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmiteleinschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Viandes / Meat / Fleisch

Quasi de veau rôti pommes grenailles croustillantes au parmesan <i>Roasted veal quasi with crispy potatoes and parmesan cheese</i> <i>Gebratenes Kalbsquasi knusprige Grenaille-Kartoffeln mit Parmesan</i>	CHF 47.-
Fricassée de ris de veau aux légumes racines à la truffe <i>Sweetbread fricassee with root vegetables and truffle</i> <i>Frikassee von Kalbsbries mit Wurzelgemüse und Trüffel</i>	CHF 42.-
Filet de bœuf rassis, échalotes confites et pomme Maxim's <i>Stale fillet of beef with shallot confit and Maxim's apple</i> <i>Altbackenes Rinderfilet, kandierte Schalotten Maxim's Apfel</i>	CHF 48.-

PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

BŒUF / BEEF, Suisse / Switzerland – **CANARD / DUCK**, France / France – **VOLAILLE / POULTRY**, France / France – **RIS DE VEAU / SWEETBREAD**, Suisse / Switzerland

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmiteleschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Desserts / Desserts / Desserts

Café gourmand <i>Gourmet coffee</i> <i>Gourmet-Kaffee</i>	CHF 15.-
Glaces et sorbets maison <i>Ice cream and homemade sorbets</i> <i>Eis mit hausgemachtem Sorbet</i>	CHF 14.-
Møelleux au chocolat, cœur à la framboise <i>Chocolate cake with raspberry heart</i> <i>Schokoladenfondant mit Himbeerkerneln</i>	CHF 15.-
Millefeuille aux pommes poêlées au sel et crème mascarpone vanillée <i>Millefeuille of apples fried with salt and vanilla mascarpone cream</i> <i>Mille-Feuille mit in Salz gebratenen Äpfeln und Vanille-Mascarpone-Creme</i>	CHF 15.-
Poire rôtie aux éclats de cacao <i>Roasted pear with cacao nibs</i> <i>Gebratene Birne mit Kakaosplittern</i>	CHF 14.-
Ardoise de fromages affinés <i>Slate of matured cheese</i> <i>Schieferplatte mit gereiftem Käse</i>	CHF 15.-

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmitelein-schränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Menu de L'Ermitage

THE ERMITAGE TASTING MENU

Escalope de foie gras poêlée déclinaison d'une pomme
Pan-fried foie gras escalope with an apple declination
Gebratenes Schnitzel von der Gänseleber Deklination eines Apfels

Dos de bar doré sur peau, champagne poutargue et pamplemousse rouge
Back of sea bass on skin, champagne, bottarga and red grapefruit
Goldener Wolfsbarschrücken auf Haut, Champagner Bottarga und rote Grapefruit

Quasi de veau rôti jus au marsala pommes grenailles croustillantes au parmesan, légumes de saison
Roasted veal quasi with marsala sauce crispy potatoes with parmesan, seasonal vegetables
Gebratenes Kalbsquast mit Marsalajus Knusprige Grenadillkartoffeln mit Parmesan, Saisongemüse

Entremet chocolat blanc, coulis de fruits exotiques, sorbet kiwi
White chocolate entremet, exotic fruit coulis, kiwi sorbet
Weißes Schokoladen-Entreme, Coulis von exotischen Früchten, Kiwisorbet

Menu entier / Complete Menu / Komplettes Menü CHF 98.-

Menu une entrée / 3 Plate Menu (One starter) / Ein Vorspeisenmenü CHF 78.-

Nous vous proposons également un menu découverte (min. 2 pers.) à CHF 126.-/ pers.

We also propose a discovery menu (min. 2 pers.)

Wir bieten auch ein Überraschungsmenü an (min. 2 Personen)

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmiteleinschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Boissons / Drinks / Getränke

BOISSONS CHAUDES

Café	4.50
Thé	4.50
Renversé ou Cappuccino	5.-
Chocolat ou Ovomaltine	5.-
Café ou Chocolat Viennois	5.50

MINÉRALES

Henniez Vert 50cl	5.50
Henniez Bleu 50cl	5.50
Henniez Vert 75cl	8.-
Henniez Blue 75cl	8.-
Badoit 50cl	5.50
Perrier 33cl	5.50

BOISSONS SUCRÉES

Coca-Cola 33cl	5.-
Coca-Cola Zéro 33cl	5.-
Fanta Orange 33cl	5.-
St-Pellegrino Bitter 10cl	5.-
Schweppes Tonic 20cl	5.-
Jus de Pomme 33cl	5.-
Rivella Rouge 33cl	5.-
Romanette 33cl	5.-
Thé froid Pêche/Citron	5.-
Crodino	5.50
San Bitter Rouge	5.50

JUS DE FRUITS

Granini à choix 20cl	5.-
----------------------	-----

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avvertir notre personnel de service.

For any allergies or food restrictions, please inform our staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmitelein-schränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten
