

Entrées / Starters / Vorspeisen

Caponata glacée, Fleur de Courgette farcie au Homard <i>Iced caponata, courgette flower stuffed with lobster</i> <i>Glasierte Caponata, Zucchiniblüte gefüllt mit Hummer</i>	CHF 28.-
Ceviche de Daurade et Saumon, fine gelée de Courgette <i>Ceviche of sea bream and salmon, fine courgette jelly</i> <i>Ceviche von Seebrasse und Lachs, feines Zucchinigelee</i>	CHF 23.-
Tartare de pointe de filet de Bœuf au Whisky, Frites de Patate douce <i>Tartar of beef fillet with whisky, sweet potato fries</i> <i>Tartar von Rinderfiletspitzen mit Whisky, Süßkartoffelpommes frites</i>	CHF 24.-
Salade mêlée de l'Ermitage <i>Ermitage Mixed Salad</i> <i>Gemischter Salat «L'Ermitage»</i>	CHF 12.-
Soupe fraîche de Tomate, Glace à la Moutarde <i>Fresh tomato soup with mustard ice cream</i> <i>Frische Tomatensuppe, Senfeis</i>	CHF 18.-

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

Jardinière en pot, Pesto de Roquette <i>Potted planter with rocket pesto</i> <i>Topfgarten, Rucola-Pesto</i>	CHF 24.-
Millefeuille de Légumes tiède sans pâte <i>Warm vegetables millefeuille without pastry</i> <i>Lauwarmes Gemüse-Millefeuille ohne Teig</i>	CHF 24.-
Déclinaison de Légumes cuits et crus, Bulgour comme un Taboulé au Balsamique blanc <i>Combination of cooked and raw vegetables, bulgur like tabbouleh with white balsamic</i> <i>Deklination von gekochtem und rohem Gemüse, Bulgur wie ein Taboulé mit weißem Balsamico</i>	CHF 25.-

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 Nahrungsmiteleinschränkungen 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

Pavé de Merlu doré, Croustillant au Café, Tagliatelles de Céleri <i>Golden hake steak, coffee crisp, celery tagliatelle</i> <i>Goldenes Seehechtsteak, knuspriger Kaffee, Sellerie-Tagliatelle</i>	CHF 39.-
Filets de Rouget grillés, Harissa de Framboise fraîche, Quinoa comme un Taboulé <i>Grilled red mullet fillets, fresh raspberry harissa, quinoa like tabbouleh</i> <i>Gegrillte Rotbarbenfilets, Harissa aus frischen Himbeeren, Quinoa wie ein Taboulé</i>	CHF 46.-
Filets de Perche du Léman poêlé au Citron, Frites & Salade (selon arrivage) <i>Léman lake Perch fillets, meunière style, fries & salad (depending on availability)</i> <i>Eglifilet aus dem Genfer See nach Müllerinnen Art, Pommes & Salat (nach Verfügbarkeit)</i>	CHF 45.-
Ombre de Fontaine de Chamby, déclinaison de fenouil <i>Chamby trout with fennel</i> <i>Chamby-Saibling, Fenchel-Deklination</i>	CHF 46.-

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

PERCHE / PERCH, Suisse / Switzerland – **ROUGET / RED MULLET**, France / France – **MERLU / HAKE**, France/ France – **OMBLE DE FONTAINE / 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, Jus tranché, Barigoule d'Artichauts, Pommes Grenailles au Romarin du jardin CHF 47.-

Roasted veal, sliced juice, artichoke barigoule, grilled potatoes with rosemary from the garden

Gebratenes Kalbsschnitzel mit Artischocken, Kartoffeln mit Rosmarin aus dem Garten

Filet de Bœuf Suisse rassis, Pommes confites farcies aux Bolets CHF 46.-

Stale Swiss beef fillet with boletus stuffed potatoes

Altbackenes Schweizer Rinderfilet, kandierte Kartoffeln gefüllt mit Steinpilzen

Flanc de Volaille Jaune, Oignon confit, Mousseline de Maïs à l'estragon CHF 39.-

Yellow poultry flank, onion confit, corn and tarragon mousseline

Gelbe Geflügelflanke, kandierte Zwiebel, Maismousseline mit Estragon

PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

BŒUF / BEEF, Suisse / Switzerland – **VEAU / VEAL**, Suisse / Switzerland – **VOLAILE / POULTRY**, 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 Nahrungsmiteileinschränkungen 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	CHF 14.-
Glaces et Sorbets Maison <i>Ice cream and homemade sorbets</i> <i>Eis mit hausgemachtem Sorbet</i>	CHF 14.-
Mølleux au Chocolat pur caraïbe, Cœur Coulant à la Passion <i>Chocolate Mølleux pure caraïbe with passion heart</i> <i>Schokoladenkuchen mit Passionherz</i>	CHF 15.-
Pêche Melba rafraîchi au Thym-Citron <i>Peach melba refreshed with lemon thyme</i> <i>Pfirsich Melba gekühlt mit Zitronenthymian</i>	CHF 15.-
Tartelette à la Myrtille et au Sésame noir <i>Blueberry and black sesame tartlet</i> <i>Heidelbeer-Tartelette mit schwarzem Sesam</i>	CHF 14.-
Sélection de 5 Fromages affinés <i>Local cheese platter</i> <i>Auswahl von 5 Käsesorten</i>	CHF 15.-

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



L'ERMITAGE
HÔTEL-RESTAURANT

Menu de L'Ermitage

THE ERMITAGE TASTING MENU

Escalope de Foie gras Poêlée, Marmelade d'Abricot « dolce forte »*
Hot duck foie gras cutlets with apricot marmalade « dolce forte »
Schnitzel von der Entenleber mit Aprikosenmarmelade «dolce forte»

Pavé de Merlu doré, Mousseline de Céleri, Jus à la Verveine*
Golden hake steak, celery mousseline with verbena juice
Goldener Seehechtsteak, Selleriemousseline mit Eisenkrautjus

Quasi de Veau au sautoir, Barigoule d'Artichaut, Pommes Grenailles au Romarin
Roasted veal, sliced juice, artichoke barigoule, grilled potatoes with rosemary
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Artischocken, Rosmarinkartoffeln und Rosmarin

Dentelle au Citron et aux Fruits rouges, Crèmeux de Mascarpone à la Vanille, Sorbet maison
Lemon lace with red fruits, creamy mascarpone with vanilla, homemade sorbet
Zitronenspitze mit roten Früchten, cremiger Mascarpone mit Vanille, hausgemachtes Sorbet

Menu Complet en 4 Plats / Complete Menu / Komplettes Menü	CHF 99.-
Menu en trois Plats (avec 1 entrée) / three Plate Menu (1 starter) / 1 Vorspeisenmenü	CHF 79.-
*Entrées possible à la carte / Starters à la carte / Vorpeisen à la carte	CHF 26.-

Menu Découverte en 5 Plats (min. 2 pers.)	CHF 126.-/ pers.
<i>Discovery menu (min. 2 pers) / Überraschungsmenü an (min. 2 Personen)</i>	
Accord Mets et Vins (5 verres) / Food and Wine pairing /Speise- und Weinbegleitung	CHF 49.-/ pers.

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 Nahrungsmittelleinschränkungen 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.-

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.-
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 Nahrungsmiteleinschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.

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