

ENTRÉES / STARTERS

Terrine de gibier, foie gras et coing confit <i>Wildfowl terrine, foie gras and candied quince</i>	CHF 21.–
Jeunes feuilles de salade aux graines <i>Young salad leaves with seeds</i>	CHF 9.–
Mêlée de l'Ermitage (mesclun, crudités du moment) <i>Mixed salad of Ermitage (Mesclun, fresh seasonal vegetables)</i>	CHF 12.–
Salade automnale vinaigrette aux épices (Mesclun, caille, pickles de champignons, raisin, figue) <i>Autumnal salad with a spiced vinaigrette (Mesclun, quail, pickled mushrooms, grapes and figs)</i>	CHF 18.–
Saint jacques dorées, mousseline de persil tubéreux caramel d'agrumes <i>Golden scallops, tuberous parsley mousseline and citrus caramel</i>	CHF 26.–

VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN

Risotto aux potimarrons, éclats de marrons confits <i>Pumpkin risotto with candied chestnuts</i>	CHF 26.–
Velouté de topinambour chantilly de mascarpone à la truffe <i>Artichoke soup whipped with mascarpone and truffles</i>	CHF 18.–

POISSONS / FISH

Filets de perches du Léman meunière au citron (selon arrivage) <i>Perch fillets from the Léman lake, meunière style (depending on availability)</i>	CHF 45.–
Filets de perches meunière au citron <i>Perch fillets, meunière style</i>	CHF 42.–
Lotte glacée au jus de betterave, orge perlée comme un risotto <i>Monkfish glazed with beetroot juice and barley pearled like a risotto</i>	CHF 43.–

VIANDES / MEAT

Filet de bœuf Suisse rassis au poivre Malabar pressée de pommes de terre <i>Aged Swiss beef fillet with Malabar pepper and mashed potatoes</i>	CHF 47.–
Dos de chevreuil rôti sauce agro dolce <i>Roasted venison back with agro-dolce sauce</i>	CHF 45.–
Côte de cerf au sautoir jus au chocolat et myrtilles <i>Stag chop with a delicious chocolate and blueberry sauce</i>	CHF 44.–

Garniture chasse: spatzli maison, choux rouge, choux Bruxelles, marron, poire
Garnish for wild game: homemade spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnut and pear

DESSERTS / DESSERTS

Ardoise de fromages / Cheese platter	CHF 15.–
Café gourmand	CHF 13.–
Glaces et sorbets maison / Ice cream and home-made sorbets	CHF 14.–
Moelleux chocolat pur caraïbe cœur praliné / Fluffy Caribbean Chocolate Fondant with praliné heart	CHF 14.–
Dentelle croustillante aux fruits exotiques / Crispy lace with exotic fruits	CHF 14.–

MENU DE L'ERMITAGE

THE ERMITAGE TASTING MENU

Escalope de foie gras poêlée, déclinaison de pomme
Pan-fried foie gras escalope with an apple declination

Saint Jacques dorées, mousseline de persil tubéreux, caramel d'agrumes
Golden scallops, tuberous parsley mousseline and citrus caramel

Dos de chevreuil agro douce, garniture chasse
Roasted venison back with agro-dolce sauce, hunting garnish

Dentelle croustillante aux fruits exotiques, sorbet passion
Crispy lace with exotic fruits

Menu entier / <i>Complete Menu</i>	CHF 98.-
Menu une entrée / <i>3 Plate Menu (One starter)</i>	CHF 78.-

TVA, incluse dans nos prix / *VAT is included in our prices*

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avertir notre personnel de service.
For any allergies or food restrictions, please inform our staff.