

## Entrées / Starters / Vorspeisen

Roulade de Caille aux Cœurs d'artichauts confits <i>Quail roulade with candied artichoke hearts</i> <i>Wachtelroulade mit kandierten Artischockenherzen</i>	CHF 25.-
Carpaccio de Cerf légèrement fumé au Romarin <i>Carpaccio of venison lightly smoked with rosemary</i> <i>Carpaccio vom geräucherten Hirsch mit Rosmarin</i>	CHF 24.-
Noix de Saint-Jacques dorées, Mousseline de Persil tubéreux <i>Golden scallops, mousseline of tuberous parsley</i> <i>Goldene Jakobsmuscheln, Mousseline von Knollenpetersilie</i>	CHF 27.-
Salade mêlée de l'Ermitage <i>Ermitage Mixed Salad</i> <i>Gemischter Salat «L'Ermitage»</i>	CHF 12.-
Marbré de Foie gras au Vin d'épices, Gel de Yuzu <i>Marbled foie gras with spiced wine and yuzu gel</i> <i>Gänselebermarmor mit Gewürzwein, Yuzu-Gel</i>	CHF 26.-

---

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

---

## Vegetariens / Vegetarian / Vegetarisch

- Velouté de bolets, Fine de Tartelette de celui-ci cru et cuit CHF 19.-  
*Cream of mushroom soup, thin tartlet of cooked raw mushroom*  
*Steinpilzcremesuppe, feines Törtchen von diesem roh gekocht*
- Risotto aux Potimarrons, Eclat de Marrons confits CHF 26.-  
*Risotto with pumpkins and candied chestnuts*  
*Risotto mit Kürbis, Splitter von kandierte Kastanien*
- Courge de spaghetti, retour de ski CHF 25.-  
*Spaghetti squash, return from skiing*  
*Spaghettikürbis, Rückkehr vom Skifahren*

---

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 Nahrungsmittelschränkungen 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

Aiguillette de Saint-Pierre aux bolets, Risotto de Quinoa vert <i>Aiguillette of Saint-Pierre with mushrooms, green quinoa risotto</i> « Aiguillette de Saint-Pierre » mit Steinpilzen, Risotto von grünem Quinoa	CHF 47.-
Sandre poêlé aux Sésames, Coulis de Crustacés <i>Pan-fried pike-perch with sesame seeds and shellfish coulis</i> Gebratener Zander mit Sesam, Krustentiercoulis	CHF 46.-
Filets de Perche du Léman poêlé au Citron, Frites & Salade (selon arrivage) <i>Léman lake Perch fillets, meunière style, fries &amp; salad (depending on availability)</i> Eglifilet aus dem Genfer See nach Müllerinnen Art, Pommes & Salat (nach Verfügbarkeit)	CHF 46.-

**PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH**

**PERCHE / PERCH**, Suisse / Switzerland - **SANDRE / PIKE PERCH**, France / France - **SAINT PIERRE / SAINT PIERRE**, France/ France

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

Filet de bœuf glacé au Poivre de Malabar, Extrait de Chou rouge, Pressé de Pommes de terre <i>Malabar pepper glazed beef tenderloin with red cabbage extract, pressed potatoes</i> <i>Rinderfilet glasiert mit Malabar-Pfeffer, Rotkohl-Extrakt, Kartoffelpressen</i>	CHF 47.-
Joue de Sanglier caramélisée à la Verveine <i>Caramelised wild boar cheek with verbena</i> <i>Karamellisierte Wildschweinbäckchen mit Eisenkraut</i>	CHF 44.-
Filet de Cerf farci aux Langoustines, Sauce Périgourdine <i>Venison fillet stuffed with scampi, Perigord sauce</i> <i>Hirschfilet gefüllt mit Langustinen, Perigourdine-Sauce</i>	CHF 47.-
Tournedos de Lièvre au Foie gras, Sauce Poivrade <i>Tournedos of hare with foie gras and pepper sauce</i> <i>Hasentournedos mit Gänseleber, Pfeffersauce</i>	CHF 44.-
Dos de chevreuil au Cassis et Citron vert <i>Back of venison with blackcurrant and lime</i> <i>Rehrücken mit schwarzen Johannisbeeren und Limetten</i>	CHF 48.-

Toute notre Chasse est accompagnée d'une Garniture Spaëtzli maison, Choux de Bruxelles, Poire Botzi, Choux rouge Braisé, Potimarrons et Marrons  
*All our game is accompanied by a filling spaëtzli house, Brussels sprouts, pear botzi, braised red cabbage, pumpkin, and chestnut*  
*Alle unsere Jagden werden begleitet von hausgemachten Spätzle, Rosenkohl, Birnen-Botzi, geschmortem Rotkohl, Kürbis, Kastanien*

### PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

**BŒUF / BEEF, Suisse / Switzerland – Chevreuil / Roe Deer, Autriche / Austria – Cerf / Deer, New Zeland – Lièvre / Hare, Uruguay**

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

# 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, Cœur au Potimarron <i>Chocolate Moelleux pure caraïbe with passion heart</i> <i>Schokoladenkuchen mit Passionherz</i>	CHF 15.-
Tartelette au Pamplemousse et Matcha <i>Grapefruit matcha tartlet</i> <i>Grapefruit-Matcha-Törtchen</i>	CHF 14.-
Figues tièdes au Citron vert et Coulis de Framboises <i>Warm figs with lime and raspberry coulis</i> <i>Lauwarme Feigen mit Limetten und Himbeercoulis</i>	CHF 16.-
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 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

---



L'ERMITAGE  
HÔTEL-RESTAURANT

# Menu de L'Ermitage

## THE ERMITAGE TASTING MENU

Escalope de Foie gras Poêlée aux Figues, Gastrique de fruits rouges aux épices\*  
*Hot duck foie gras cutlet with figs, gastrique of red fruits with spices*  
*Schnitzel von der Entenleber mit mit Feigen Gastrique aus roten Früchten mit Gewürzen*

Pavé de Sandre en Croûte de Pavot, Coulis de Crustacés\*  
*Pike perch in a poppy crust, shellfish coulis*  
*Zandersteak in Mohnkruste, Krustentiercoulis*

Dos de Chevreuil au sautoir, Cassis et Citron vert, Spaetzli maison et Garniture Chasse  
*Back of venison with blackcurrant and lime sauce, homemade spaetzle, hunting garnish*  
*Rehrücken mit Sautoir, Cassis und Limone, Jagdgarnitur, hausgemachte Spaetzli*

Mousse légère à la Noisette, Poire caramélisée  
*Light hazelnut mousse, caramelized pear*  
*Leichte Haselnussmousse, karamellisierte Birne*

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 Nahrungsmitelein-schränkungen 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 Nahrungsmitelein-schränkungen informieren Sie bitte unser Personal.*

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