

Entrées / Starters / Vorspeisen

Jeunes feuilles de salade aux graines <i>Young salad leaves with seeds</i> <i>Junger Blattsalat mit Körnern</i>	CHF 9.-
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes <i>Carpaccio of scallops with citrus fruits vinaigrette</i> <i>Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten</i>	CHF 22.-
Marbré de foie gras à la truffe et au porto <i>Marbled foie gras with truffles and port</i> <i>Marmorierte Foie gras mit Trüffel und Portwein</i>	CHF 26.-
Velouté de choux fleur, huitres grillées vinaigrette de curry <i>Cauliflower velouté with grilled oysters and curry vinaigrette</i> <i>Blumenkohlcremesuppe, gegrillte Austern mit Curry-Vinaigrette</i>	CHF 19.-
Œuf parfait aux topinambours confit au magret de canard fumé, crème fleurette au parmesan <i>Perfect egg with Jerusalem artichokes, smoked duck breast and parmesan cream</i> <i>Topinambur-Parfait-Ei mit geräucherter Entenbrust, Parmesan-Flockencreme</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 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

Betteraves cuites au sel, vinaigrette de condiments et herbes fraîches <i>Salt Baked beets, condiment and herb vinaigrette</i> <i>Gekochte Rote Bete in Salz, Würzvinaigrette und frischen Kräutern</i>	CHF 22.-
Royale de potimarron, jardin d'hiver <i>Royale of pumpkin, winter garden</i> <i>Royale de potimarron, Wintergarten</i>	CHF 24.-
Risotto au safran et légumes <i>Saffron risotto and vegetables</i> <i>Safranrisotto und Gemüse</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 Nahrungsmitelein-schränkungen 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 meunière au citron, frites & salade (selon arrivage) <i>Léman lake Perch fillets, meunière style, fries & salad (depending on availability)</i> <i>Barschfilet aus dem Genfer See nach Müllerinnen Art, Pommes & Salat (nach Verfügbarkeit)</i>	CHF 45.-
Ombles des Cévennes laqué au whisky, salsifis grillé et quinoa <i>Whisky glazed Cevennes char, grilled salsify and quinoa</i> <i>Cevennen-Saibling in Whisky-Lack, gegrillte Schwarzwurzeln und Quinoa</i>	CHF 41.-
Turbot au miso, vapeur de navets daïkon <i>Turbot with miso, steamed daikon turnips</i> <i>Steinbutt mit Miso, gedämpfte Daikon-Rüben</i>	CHF 40.-

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

PERCHE / PERCH, Suisse (selon arrivage) – Allemagne / Switzerland (according to availability) – Germany – **OMBLE / CHAR**, France / France
TURBO / TURBOT, 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 Nahrungsmiteleschränkungen 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

- Joue de bœuf braisé comme un Rossini, pressé de pomme de terre à la truffe CHF 49.-
Braised beef cheek like a Rossini, pressed potatoes with truffles
Rinderbäckchen, geschmort wie ein Rossini, Kartoffelpressen mit Trüffel
- Poitrine de pigeon, crumble pain d'épices, pommes Macaire, jus à la bière brune CHF 52.-
Pigeon breast, gingerbread crumble, Macaire apples, brown beer juice
Taubenbrust, Lebkuchen-Crumble, Macaire-Äpfel, Dunkelbierjus
- Grenadin de veau au sautoir aux fruits du mendiant, polenta coulante aux épices CHF 45.-
Grenadin of veal sautéed with beggar's fruits, flowing polenta with spices
Grenadin vom Kalb im Sautoir mit Bettlerfrüchten, fließende Polenta mit Gewürzen

PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

BŒUF / BEEF, Suisse / Switzerland – **VEAU / VEAL**, Suisse / Switzerland – **PIGEON / PIGEON**, 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

Desserts / Desserts / Desserts

Café gourmand	CHF 13.-
Glaces et sorbets maison <i>Ice cream and homemade sorbets</i> <i>Eis mit hausgemachtem Sorbet</i>	CHF 14.-
Møelleux chocolat cœur de coco <i>Coconut heart chocolate cake</i> <i>Schokoladenkuchen mit Kokos Kern</i>	CHF 14.-
Le Saint-Florent <i>Le Saint-Florent</i> <i>Le Saint-Florent</i>	CHF 14.-
Poire louise bonne rôtie au lait de cèleri <i>Roasted Pear Louise in celery milk</i> <i>Gebratene Birne Louise in Selleriemilch</i>	CHF 13.-
Fromages affinés de la région <i>Matured cheeses from the region</i> <i>Verschiedener Käse aus der Region</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 Nahrungsmittelleinschränkungen 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 pommes, jus de raisinée
Panfried Escalope of foie gras with apples, grape juice
Gebratenes Gänseleberschnitzel mit Äpfeln Raisinée-Saft

Turbot au champagne, mousseline de panais
Turbot with champagne and parsnip mousseline
Steinbutt in Champagner, Pastinakenmousseline

Joue de bœuf braisée jus à la truffe,
pressé de pommes de terre, légumes du marché
Braised beef cheek with truffle juice,
mashed potatoes, market vegetables
Geschmorte Ochsenbacke mit Trüffeljus,
Kartoffelpüree, Marktgemüse

Tartelette au chocolat tourbée et sa glace au cacao
Peaty chocolate tartlet with cocoa sorbet
Törtchen mit torfiger Schokolade, Kakaosorbet

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 <i>We also propose a discovery menu (min. 2 pers.)</i> <i>Wir bieten auch ein Überraschungsmenü an (min. 2 Personen)</i>	CHF 126.-/ 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 / ?

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 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