

## Entrées / Starters / Vorspeisen

|   |          |
|---|----------|
| Jeunes feuilles de salade aux graines<br><i>Young salad leaves with seeds</i><br><i>Junger Blattsalat mit Körnern</i>   | CHF 9.-  |
| Mêlée de l'Ermitage (mesclun, crudités du moment)<br><i>Mixed salad of Ermitage (Mesclun, fresh seasonal vegetables)</i><br><i>Gemischter Salat "Ermitage" (gemischter Blattsalat, rohes Gemüse der Saison)</i>                                   | CHF 12.- |
| Lobe de foie confit au naturel chutney de fruits, brioche au beurre tiède<br><i>Lobe of foie confit au naturel fruit Chutney, brioche with warm butter</i><br><i>Leberlappen, natürlich kandiert mit Fruchtchutney, Brioche mit warmer Butter</i> | CHF 26.- |
| Noix de Saint-Jacques dorées, mousseline de légumes racines, jus de crêpe Suzette<br><i>Golden scallops, root vegetable mousseline, crepe Suzette juice</i><br><i>Goldene Jakobsmuscheln, Wurzelgemüse-Musselin, Crêpe Suzette-Jus</i>            | CHF 27.- |
| Tartare de gibier aux saveur d'Asie<br><i>Game Tartar with Asian flavor</i><br><i>Wildtartar mit asiatischem Geschmack</i>  | CHF 22.- |
| Pâté en croute de gibier, noisettes de céleri au jus de truffe<br><i>Pâté en croute of game, celery nuts with truffle juice</i><br><i>Wildpastete, Sellerienuss und Trüffeljus</i>  | CHF 21.- |

---

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

---

# Vegetariens / Vegetarian / Vegetarisch

|  |          |
|--|----------|
| Velouté de potimarron aux éclats de marrons<br><i>Andalusian gazpacho with basil sorbet</i><br><i>Kürbiscremesuppe mit Kastanienstückchen</i>  | CHF 18.- |
| Risotto aux champignon émulsion de persil<br><i>Risotto with mushroom and parsley emulsion</i><br><i>Pilzrisotto mit Petersilienemulsion</i>   | CHF 24.- |
| Tartelette de pois chiche déclinaison de légumes du moment cru et cuit<br><i>Chickpea tartlet with raw and cooked vegetables of the moment</i><br><i>Kichererbsen-Törtchen mit rohem und gekochtem Gemüse der Saison</i> | CHF 32.- |

---

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 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 meunière au citron, frites & salade (selon arrivage)<br><i>Perch fillets from the Léman lake, meunière style, fries &amp; salad (depending on availability)</i><br><i>Barschfilet aus dem Genfer See nach Müllerinnen Art, Pommes &amp; Salat (nach Verfügbarkeit)</i> | CHF 45.- |
| Filets de perches meunière au citron, frites & salade<br><i>Perch fillets, meunière style, fries &amp; salad</i><br><i>Barschfilet nach Müllerinnen Art, Pommes &amp; Salat</i>   | CHF 40.- |
| Médallions de brochet aux bolets mousseline de brocolis<br><i>Pike medallions with broccoli mousseline</i><br><i>Hechtmedaillons mit Brokkoli-Mousseline</i>  | CHF 45.- |
| Lotte glacé au jus de carottes boulangère revisitée<br><i>Glazed monkfish with baked carrot juice revisited</i><br><i>Glasierter Seeteufel mit gebackenem Karottenjus</i>   | CHF 43.- |

### PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

**PERCHE / PERCH**, Suisse (selon arrivage) – Allemagne / Switzerland (according to availability) – Germany – **LOTTE / MONKFISH**, France / France  
**MAIGRE / MEAGRE**, France / France – **BROCHET / POACHED PIKE**, Suisse – France / Switzerland – 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 Nahrungsmittelleinschränkungen 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 rassis, pommes confites farcie aux champignon<br><i>Stale beef tenderloin, candied potatoes stuffed with mushrooms</i><br><i>Abgehangenes Rinderfilet, kandierte Kartoffeln mit Pilzfüllung</i> | CHF 47.- |
| Selle de chevreuil en filet agro dolce<br><i>Saddle of venison in agro dolce net</i><br><i>Rehrücken in Agro-Dolce-Filet</i>  | CHF 48.- |
| Cote de cerf aux fèves de cacao grillé<br><i>Venison rib with roasted cocoa beans</i><br><i>Rippchen vom Reh mit gerösteten Kakaobohnen</i>   | CHF 45.- |
| Tournedos de lièvre au foie gras sauce poivrade<br><i>Tournedos of hare with foie gras and pepper sauce</i><br><i>Tournedos vom Hasen mit Gänseleber und Pfeffersauce</i>                                     | CHF 39.- |

*Toute notre chasse est accompagné d'une garniture spaëtzli maison, choux Bruxelles, poire botzi, choux rouge braisé, potimarron, marron*  
*All our game is accompanied by a filling spaëtzli house, Brussels sprouts, pear botzi, braised red cabbage, pumpkin, 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 – **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 Nahrungsmittelschränkungen 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<br><i>Ice cream and homemade sorbets</i><br><i>Eis mit hausgemachtem Sorbet</i>  | CHF 14.- |
| Møelleux chocolat cœur aux framboise<br><i>Chocolate cake with raspberry heart</i><br><i>Schokoladenkuchen mit Himbeerherz</i>  | CHF 14.- |
| Tartelette pomme cheesecake<br><i>Apple cheesecake tartlet</i><br><i>Apfel-/Käseküchlein</i>  | CHF 14.- |
| Pommes confites dix heures glace rhum raisin<br><i>Candied apples ten hours rum and grape ice cream</i><br><i>Kandierte Äpfel (zehn Stunden) mit Rum und Traubeneis</i> | CHF 14.- |
| Figues rôties au miel glace au pain d'épices<br><i>Roasted figs with honey and gingerbread ice cream</i><br><i>Gebratene Feigen mit Honig und Lebkucheneis</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 de coin  
*Pan-fried liver schnitzel with peach & blackcurrant*  
*Gebratenes Schnitzel von der Gänsestopfleber mit einer Auswahl an Wedges*

---

Noix de Saint-Jacques dorées, mousseline de légumes racines, jus de crêpe Suzette  
*Golden scallops, root vegetable mousseline, crepe Suzette juice*  
*Goldene Jakobsmuscheln, Wurzelgemüse-Musselin, Crêpe Suzette-Jus*

---

Noisette de chevreuil agro dolce, spaëtzli maison, garniture chasse  
*Agro dolce venison hazelnut, homemade spaetzle, hunting garnish*  
*Reh-Nüsschen, hausgemachte Spätzle, Jagdbeilage*

---

Poire, miel et safran  
*Pear, honey and saffron*  
*Birne, Honig und Safran*

---

|  |                  |
|--|------------------|
| Menu entier / Complete Menu / Komplettes Menü  | CHF 98.-         |
| Menu une entrée / 3 Plate Menu (One starter) / 3-Gang-Menü (1 Vorspeise)   | CHF 78.-         |
| Nous vous proposons également un menu découverte (min. 2 pers.) à<br><i>We also propose a discovery menu (min. 2 pers.)</i><br><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 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.-  |
| Badoit 50cl       | 5.50 |
| Perrier 33cl      | 5.50 |

## BOISSONS SUCRÉES

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Coca-Cola 33cl            | 5.-  |
| Coca-Cola Zéro 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 Nahrungsmittelleinschränkungen informieren Sie bitte unser Personal.*

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