

ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

| | |
|---|----------|
| Jeunes feuilles de salade aux graines <i>Young salad leaves with seeds</i> <i>Junger Blattsalat mit Körnern</i> | CHF 9.- |
| Mêlée de l'Ermitage (mesclun, crudités du moment) <i>Mixed salad of Ermitage (Mesclun, fresh seasonal vegetables)</i> <i>Gemischter Salat "Ermitage" (gemischter Blattsalat, rohes Gemüse der Saison)</i> | CHF 12.- |
| Escalope de foie gras poêlée pêche & cassis <i>Pan-fried liver schnitzel with peach & blackcurrant</i> <i>Kleines Schnitzel von der Gänseleber mit Pfirsich und schwarzer Johannisbeere</i> | CHF 26.- |
| Salade de gambas, vinaigrette onctueuse à l'orange, moutarde aigre douce <i>Prawn salad with creamy orange vinaigrette and sweet and sour mustard</i> <i>Garnelensalat mit einem cremig, süß-sauren Orangen-Senfdressing</i> | CHF 21.- |
| Mille-feuille de poissons du Lac, croustille de pain aux poivres, mayonnaise de livèche <i>Mille-feuille of lake fish, pepper bread chips and lovage mayonnaise</i> <i>Mille-feuille vom Fisch aus dem See, knuspriges Pfefferbrot und Liebstockelmayonaise</i> | CHF 23.- |

VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN / VEGETARISCH

| | |
|---|----------|
| Gaspacho andalous sorbet au basilic <i>Andalusian gaspacho with basil sorbet</i> <i>Andalusische Gazpacho mit Basilikumsorbet</i> | CHF 21.- |
| Ragout d'aubergines aux pois chiches <i>Eggplant ragout with chickpeas</i> <i>Auberginenragout mit Kichererbsen</i> | CHF 19.- |

POISSONS / FISH / FISCH

| | |
|--|----------|
| Filets de perches du Léman meunière au citron, frites & salade (selon arrivage) <i>Perch filets from the Léman lake, meunière style, fries & salad (depending on availability)</i> <i>Barschfilet aus dem Genfer See nach Müllerinnen Art, Pommes & Salat (nach Verfügbarkeit)</i> | CHF 45.- |
| Filets de perches meunière au citron, frites & salade <i>Perch filets, meunière style, fries & salad</i> <i>Barschfilet nach Müllerinnen Art, Pommes & Salat</i> | CHF 40.- |
| Dos de sandre, poêlée de chanterelles & jambon cru jus tranché <i>Back of pike-perch, pan-fried chanterelles & sliced raw ham</i> <i>Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen und rohem Schinken</i> | CHF 41.- |
| Pavé de maigre en écailles de courgettes, orge perlée comme un risotto <i>Meagre steak in zucchini scales, pearl barley like risotto</i> <i>Gebratenes Filet vom Adlerfisch auf Zucchini schuppen mit geperlter Gerste nach Risotto-Art</i> | CHF 38.- |



L'ERMITAGE
HÔTEL-RESTAURANT

VIANDES / MEAT / FLEISCH

Filet de bœuf rassis Suisse en habit vert jus à la moutarde & réglisse **CHF 47.-**
Stale Swiss beef tenderloin in green sauce with mustard & liquorice
Rinderfilet aus der Schweiz im grünen Mantel an einer Likörsefsoße

Ris de veau en croûte de sarrasin, fricassée de jeunes légumes **CHF 39.-**
Sweetbreads in buckwheat crust, fricassee of young vegetables
Kalbsbries mit Buchweizenkruste und jungem Gemüse

Filet de canard rôti, gastrique de pamplemousse, rosace de pomme de terre **CHF 38.-**
Roasted duck filet, grapefruit gastrique, potato rosette
Gebratenes Entenfilet mit Grapefruit und Kartoffelrosette

DESSERTS / DESSERTS / DESSERTS

Café gourmand **CHF 13.-**

Glaces et sorbets maison **CHF 14.-**
Ice cream and homemade sorbets
Eis mit hausgemachtem Sorbet

Moelleux chocolat pur caraïbe **CHF 14.-**
Pure Caribbean chocolate cake
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Tartelette pomme cheesecake **CHF 14.-**
Apple cheesecake tartlet
Apfel-/Käseküchlein

Fraises Cléry, panacotta à la vanille, granité fraise basilic **CHF 13.-**
Strawberries Clery, vanilla panacotta, strawberry basil granita
Erdbeeren (Cléry) mit Vanille - Panna Cotta und geeistem Erdbeerbasilikum

Fromages affinés de la région **CHF 15.-**
Matured cheeses from the region
Verschiedener Käse aus der Region

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

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.

MENU DE L'ERMITAGE

THE ERMITAGE TASTING MENU

Escalope de foie gras poêlée, pêche & cassis
Pan-fried liver schnitzel with peach & blackcurrant
Kleines Schnitzel von der Gänseleber mit Pfirsich und schwarzer Johannisbeere

Pavé de maigre doré sur peau, orge perlée façon risotto & jus de chlorophylle
Golden maigre steak on pearl barley skin risotto style chlorophyll juice
Filet vom Adlerfisch auf der haut gebraten mit geperlter Gerste nach Risotto-Art und Soße vom Blattgrün

Filet de canard rôti, gastrique de pamplemousse, rosace de pomme de terre
Roasted duck filet, grapefruit gastrique, potato rosette
Gebratenes Entenfilet mit Grapefruit und Kartoffelrosette

Fraises gariguettes, panacotta à la vanille, granité frais basilic
Gariguettes strawberries, vanilla panacotta, fresh basil granite
Erdbeeren (Gariguettes) und geistern Erdbeerbasilikum

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 CHF 126.- par personne

We also propose a discovery menu (min. 2 pers.) at CHF 126.- per person

Wir bieten auch ein Überraschungsmenü an (min. 2 Personen) CHF 126.- pro Person

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

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 Nahrungsmiteleinstränkungen informieren Sie bitte unser Personal.