

Grund zum Feiern

Aperitif-Vorschläge

Aperitif-Kreationen - ab 10 Personen buchbar CHF

Aperitif easy

Pommes Chips & Nüssli
Gehobelter Seelisberger Käse
Marinierte und gefüllte Oliven
Schwyzer Rauchwürstli mit gerösteten Brotchips
pro Person je eine Komponente 12

Aperitif light

Pommes Chips & Nüssli
Gefüllte Wraps mit Krevetten
Rosmarin-Frischkäsetörtchen mit Heublumen-Rohschinken
Meatballs mit pikantem Dip
Mozzarella-Perlen und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto
Samosa mit Sweet Chili Sauce
pro Person je eine Komponente 18

Aperitif exklusiv

Lachs- und Tatarcanapés
Jakobsmuscheln auf Kichererbsen Couscous
Roastbeef mit Trüffelcrème und Rucola
Entenbrust geräuchert mit Orangenkonfit
Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Blätterteig und Rosmarinöl
Krevetten im Knuspermantel mit Ananans-Chutney
pro Person je eine Komponente 25

Kinder von 6 bis 12 Jahren zum ½ Preis

Preise gültig im 2018/19, inkl. 7.7% MwSt

Seite 1 von 6


HERMITAGE

Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Pool Kreationen mit saisonalen Früchten

Liter/CHF

Red Pool (Rum, Weisswein, Prosecco, Cranberry, Erdbeer, Red Bull)	47
Exotic Pool (Pfirsichlikör, Prosecco, Passionsfrucht, Orange, Litchi)	47
Strawberry Pool <small>(nach Saison)</small> (Campari, Weisswein, Prosecco, Tonic Water, Vanille, Basilikum, frische Erdbeeren)	47
Apple Pool (Calvados, Weisswein, Prosecco, Apfelsaft, Traubensaft, Zimt)	47
Driver Pool (Passionsfrucht, Orange, Pfirsich, Litchi, Rimus)	29

Mindestbestellmenge je Bowle 5 Liter

Spritziges aus der Flasche

CHF

Schweiz	SECCO Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch	75cl	59
	Apfel-Secco Bio-Haldihof Weggis	75cl	65
Italien	Prosecco Goccia d'Oro	75cl	56
	Prosecco Goccia d'Oro	300cl	250
	Moscato d'Asti „Vina senza nome“	75cl	52
Frankreich	Laurent-Perrier Brut	75cl	85
	Laurent-Perrier Brut Magnum	150cl	190
	Laurent-Perrier Ultra Brut	75cl	120
	Laurent-Perrier Brut Rosé	75cl	130
	Grand Siècle Laurent Perrier	75cl	220
	Cuvée Dom Pérignon vintage	75cl	250
	Krug Grand Cuvée	75cl	280
Deutschland	Raumland Trauben Secco Alkoholfrei	75cl	39
Zusätze	Hibiskusblüte	Stück	3
	Fruchtpürees (Passionsfrucht, Himbeer, Pfirsich)	pro Glas	2.50

Preise gültig im 2018/19, inkl. 7.7% MwSt

Seite 2 von 6

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Canapés gefüllt mit Frischkäsemousse und belegt mit...	pro Stück/CHF
Salami, Schinken, Käse	3.20
Bündnerfleisch, Rauchlachs, Rindstatar, Cocktailcrevetten	3.50
Geräucherte Forellenfilets	4
Wachtelei mit Rigi Trüffel	5.50
Gänseleber	5.50
Kräuter-Hüttenkäse	2.50
Gemüsetatar	2.50

Gebackenes

Lauchküchlein	2.50
Käseküchlein	2.50
Spinatküchlein	2.50
Schinkengipfeli	3
Focaccia mit Tomaten und Kräutern	3
Crostini mit Tomaten oder Peperoni oder Oliven	2.50
Crostini mit Lachstatar oder Rohschinkentatar	4
Crostini mit Thunfischtatar	5

Mindestmenge je Aperitif-Häppchen beträgt 10 Stück.

Preise gültig im 2018/19, inkl. 7.7% MwSt

Seite 3 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Hermitage-Baguette (in 10 Stücke geschnitten) pro Baguette/CHF

Thonmousse	32
Rauchlachs	35
Forelle geräuchert	35
Schinken	32
Salami	32
Rohschinken	35
Chorizo	35
Roastbeef	35
Avocado-Hüttenkäse-Tatar	32
Bergkäse	32

Preise gültig im 2018/19, inkl. 7.7% MwSt

Seite 4 von 6


HERMITAGE

Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Aperitif-Schalen kalt - ab 10 Stück erhältlich	pro Stück/CHF
Gazpacho Andalouse	6
Gurkenkaltschale-Shot mit Wasabi	5
Rauchlachstatar mit Guacamole und Sauerrahm	6.50
Sashimi vom Thunfisch mit Wasabischaum	6.50
Gefüllte Wraps mit Krevetten	5
Jakobsmuscheln auf Kichererbsen Couscous	4.50
Entenbrust mit Orangenkonfit	6
Geräuchertes Lammfilet mit Melonenperlen	6
Melone und Heublumen-Rohschinken	6
Roastbeef mit Trüffelcrème und Rucola	4.50
Schwyzer Rauchwürstli mit gerösteten Brotchips	3
Mozzarella-Perlen und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto	5.50
Gemüsetatar mit Frischkäse	5.50
Gereifter Sbrinz in Stücke gebrochen mit Baguette	pro Person 4.50
Antipasti mit Oliven, gedörrten Tomaten, Zucchetti, Peperoni, Auberginen	pro Person 2.50
Marinierte Nüsse und Mandeln	pro Person 2.50

Preise gültig im 2018/19, inkl. 7.7% MwSt

Seite 5 von 6

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Sushi	ab 20 Stück erhältlich	pro Stück/CHF
Maki	in Seetangblätter gerollter Reis mit Fisch und Gemüse	5
Sashimi	dünn aufgeschnittener Thunfisch und Lachs auf Rettich mit Wasabi	6.50

Aperitif-Schalen warm - ab 10 Stück erhältlich.

Knusperli vom Zanderfilet mit Tatarsauce	4.50
Riesenkrevetten im Knuspermantel mit Ananas-Chutney	4.50
Kartoffel-Lauchsüppchen mit Heublumen-Rohschinken	4
Thaicurrysüppchen mit Pouletspiess	4
Pouletspiess süss-sauer	4
Meatballs mit Kapern Sauce	3.50
Wiener Schnitzel-Lolli mit Preiselbeer Dip	5.50
Getrocknete Feigen im Speckmantel mit Ziegenkäse	4
Samosas mit Sweet Chili Sauce	3.50
Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Blätterteig und Rosmarinöl	3.50
Arancini mit Pilzen (gebackene Reisbällchen)	4

Preise gültig im 2018/19, inkl. 7.7% MwSt

Seite 6 von 6

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr