

# Grund zum Feiern

## Frühlings-Menuvorschläge

In unserer Dokumentation finden Sie saisonale Speise-Kreationen unseres Küchenchefs, Andreas Stübi. Selbstverständlich können Sie aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Menu kreieren.

Wir empfehlen Ihnen unsere Vorschläge für Veranstaltungen ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus unserer aktuellen à la carte Karte zusammen.

Gerne beraten wir Sie und komponieren ein Menu ganz nach Ihren individuellen Wünschen und beziehen die Saisonalität der jeweiligen Produkte mit ein.

## Unsere Empfehlung - Hermitage-Frühlings-Kreation

---

Frühlingsalat mit grünen Spargeln  
und Heublumen-Rohschinken

\*\*\*

Kräuter-Weissweinsuppe  
mit Rauchlachs

\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten mit Balsamico-Schaum  
Frühlingsgemüse und Neuen Kartoffeln

\*\*\*

Holunderblüten-Terrine mit Mangosorbet

\*\*\*

Hermitage-Kreation CHF 85

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

Seite 1 von 10

  
**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

## Kalte Vorspeisen

CHF

---

Thunfisch-Carpaccio mit Mango-Ingwersalat	24
Grilliertes Seeteufel-Medaillon mit Limettensauce auf Frühlingszwiebelsalat	26
Gebratene Jakobsmuscheln am Rosmarin-Spiess auf Ratatouille-Salat	26
Black-Tiger Riesenkrevetten auf mediterranem Gemüsesalat mit Shiitake-Pilzen	28
Frühlings-Salatbouquet mit grünen Spargeln und Heublumen-Rohschinken	19
Streifen von der geräucherten Entenbrust auf asiatischem Gemüsesalat	28
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten Oliven und Feta-Käse	19

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

Seite 2 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

## Suppen

---

CHF

Kräuter-Weissweinsuppe mit Rauchlachs	14
Thaicurrysüppchen mit Pouletspiess	14
Spargelcrème mit Knoblauchcroûtons	14
Morchelcrèmesuppe mit Schnittlauchschaum	15
Safransüppchen mit Sesamcroûtons	14
Klare Frühlingszwiebelsuppe mit Käsestange	14

## Sorbet

---

Holundersorbet mit Apfel-Secco	10
Bärlauch Sorbet mit Campari	12
Limetten-Basilikum Sorbet mit Prosecco	10
Sorbet nach Ihrer Wahl (Mango, Limone, Aprikose, Cassis)	8
...mit Prosecco	+ 2
...mit Champagner	+ 4
...mit Vodka	+ 4

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

Seite 3 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

## Warme Vorspeisen

---

CHF

Spargelrisotto mit Hummermedaillon und frischer Minze	30
Gefülltes Maispoulardenbrüstchen mit Mango auf Bärlauchrisotto	25
Spargel-Ravioli mit sautierten Morcheln und gerösteten Pinienkernen	26
Taglierini mit Tomatenragout und Basilikum-Olivenöl	19

## Fisch als Zwischen- oder Hauptgang

---

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Pinienkernen-Pesto	28
Zitronen-Kartoffelpüree als Hauptgang	44
Pochierter Bachsaibling auf pikantem Gurkengemüse mit Thaicurry	28
mit Jasminreis als Hauptgang	44
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf pikantem Erbsenpüree mit Tomaten-Basilikum Salsa	28
Gemüse-Couscous als Hauptgang	44

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

Seite 4 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

## Hauptgang mit Fleisch

CHF

---

Gebratene Maispouardenbrust auf grünen Spargeln mit Zitronen-Hollandaise und Basmati-Reis	44
Gebratenes Kalbsteak mit Kräuterjus und sautierten Morcheln mit Bärlauch-Risotto	50
Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Calvados-Rahmsauce junges Gemüse und Bratkartoffeln	55
Tranchen vom Entrecôte double an Portweinjus mit Blattspinat und Kernser Tagliatelle	50
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Balsamicojus Frühlingsgemüse und Neuen Bratkartoffeln	53
Gebratenes Lammkaree in der Kräuterkruste an Bärlauchschaum mit Kartoffel-Sellerie Püree	48
Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit 140g Fleisch.	
Nachservice (auf Vorbestellung) pro Person	20

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

Seite 5 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

<b>Vegetarische Hauptgänge</b>	CHF
Blätterteigkissen gefüllt mit Spargelragout	35
Auberginen- und Zucchini Cordon Bleu an pikanter Tomatensauce mit den Stärkebeilagen Ihres Menus serviert	36
Crêpes gefüllt mit Gemüseragout und Mozzarella	34
Spinatstrudel an Sauerrahmsauce auf sämigem Ratatouille	32
Mediterrane Pappardelle mit Auberginen, Zucchini und Oliven	32
Gnocchi mit Zucchini und Bärlauchpesto	31
Spargelrisotto mit Yasoya	28

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

Seite 6 von 10

  
HERMITAGE  
Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

<b>Käse &amp; Dessert</b>		CHF
<b>Käse</b>	Auswahl an Rohmilch Käse mit Garnituren	17
	Gratinierter Taleggio mit Balsamico aus Modena	15
	Tête de Moine Röschen mit Paprikaschaum	15
<b>Dessert</b>	Crema Catalana	14
	Joghurtparfait mit Rhabarberkompott	15
	Mascarpone-Mousse mit Erdbeeren und Amaretto	15
	Lauwarme Ananastranche mit Zuger Kirsch und Doppelrahm-Glace	15
	Weisses Schokoladenmousse mit Mangosalat	15
	Panna Cotta mit Erdbeeren und lauwarmem Schokoladenküchlein	18
	Löwenzahnhonig-Terrine mit Schokoladenmousse und Beerencoulis	15

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

Seite 7 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

## Frühlings-Dessertbuffet ab 20 Personen im Panoramasaal

CHF

Früchte der Saison  
Früchte Tartelettes  
Tiramisu  
Rhabarberparfait  
Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
Holunder-Quarkmousse mit Crumble  
Tobleronemousse  
Limoncello Crème  
Kokos-Panna Cotta mit Himbeersauce  
Schokoladen-Pistazien Brownie mit Fleur de Sel  
Caramelköpfchen mit Rahm  
Mascarpone Crème mit Grand Marnier und Amaretti  
Glace-Variation

mit 9 Komponenten pro Person 25  
mit 6 Komponenten pro Person 19

## Dessertbuffet mit Käse

Käsevariation mit Dörrfrüchten, Nüssen und Brot

Dessertbuffet mit Käse zusätzlich pro Person 5

## Süsser Abschluss

**Friandise** 3 Stück Friandise 3

**Dessertwein** In unserem Weinkeller lagern verschiedene Süssweine, welche Ihre Dessert- / Käseauswahl abrunden. Gerne beraten wir Sie.

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

Seite 8 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr



# Grund zum Feiern

<b>Mitternachts-Snack</b>		CHF
<b>Klassiker vom Buffet...</b>	Chili con Carne mit Tortilla Chips	8
	Meatballs & Wienerli mit diversen Saucen und Brot	10
	Gulaschsuppe mit Brot	8
	Kartoffel-Lauchsuppe mit geröstetem Speck	8
	Älpermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	8
<b>Zum Selber bauen...</b>	Hot Dogs mit gerösteten Zwiebeln, Gurken, verschiedene Saucen	10
<b>Flying Snacks</b>	Currywurst à la Hermitage mit Pommes Frites	12
	Pulled Pork im Pita Brot mit Coleslaw und BBQ Sauce	12

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

Seite 9 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

# Grund zum Feiern

## **Flying-Dinner**

ab 30 Personen

CHF

### **Vorspeisen**

Geräucherte Entenbrust  
auf Kichererbsen Couscous

Gebratene Jakobsmuschel am Rosmarin-Spiess  
auf Ratatouillesalat

Spargelcrème mit Knoblauchcroûtons

### **Hauptgang**

Ricotta-Ravioli mit gedörrten Tomaten  
und Basilikum-Olivenöl

Black Tiger Riesenkrevetten  
mit Spargelrisotto

Gebratenes Kalbsfilet mit Minikarotten  
und getrüffelten Stampfkartoffeln

### **Desserts**

Weisses Schokoladenmousse  
mit marinierten Erdbeeren

Crema Catalana

Rhabarber Parfait  
mit Schokoladen Crumble

pro Person

98

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

Seite 10 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr