

Grund zum Feiern

Herbst-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-Herbst-Kreation

Kürbisterrine mit gerösteten Pinienkernen
und Nüsslisalat an Zwetschgen-Vinaigrette

Parmesan-Schaumsuppe
mit Mostbröckli-Chips

Kalbssteak an Kräuterjus
Gartengemüse und Polentaschnitte

Marronimousse mit Orangensalat

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

Frischkäseterrine an gegrillter Peperoni mit herbstlichem Blattsalat-Bouquet und gerösteten Walnüssen an Vinaigrette	19
Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen Trauben und Nüssen an Kräuterdressing	21
Kürbisterrine mit gerösteten Pinienkernen und Nüsslisalat an Zwetschgen-Vinaigrette	22
Gebratene Jakobsmuschel im Speckmantel auf Rucola mit Feigendressing	24
Pochierte Lachsforelle mit Kürbis-Chutney an herbstlichem Salatbouquet	18
Fasanenterrine mit Portweinreduktion auf herbstlichem Ratatouillesalat	24
Hirsch-Rohschinken mit Linsensalat und Preiselbeer-Chutney	24

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

Petersiliencrème mit Austernpilzen	15
Steinpilzcrème mit Mostbröckli	16
Apfel-Selleriesuppe mit Hirschschinken	17
Kürbisschaum mit Curryhäubchen	14
Parmesanschaum-Suppe mit Mostbröckli-Chips	14
Wildkraftbrühe mit Pilz-Quark-Klösschen	16

Sorbet

Apfel-Sorbet mit Hermitage Dry Dschinn	12
Limetten-Basilikum Sorbet mit Prosecco	10
Sorbet nach Ihrer Wahl (Mango, Limone, Aprikose, Cassis)	8
...mit Prosecco	+ 2
...mit Champagner	+ 4
...mit Spirituose	+ 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

Saltimbocca vom Zanderfilet auf lauwarmen Couscous	26
Maispouardenbrust gebraten auf Kürbissalat im Brikteig-Körbchen	26
Gebratenes Entenbrüstchen und Entenlebertranche auf Apfel-Chutney mit Brioche	28
Kürbisgnocchi mit Waldpilzschaum	24

Fisch als Zwischen,- oder Hauptgang

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Minestrone-Gemüse mit Sepia-Nudeln als Hauptgang	24 44
Wolfsbarschfilet auf Chorizo-Tomaten-Sugo mit Kleinen Kartoffeln als Hauptgang	24 44
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbispüree mit Ricotta-Ravioli als Hauptgang	28 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

CHF

Im Blätterteig gebackene Maispouardenbrust mit Broccoli und Haselnusskartoffeln	46
Geschmortes Kalbsbäckchen mit glasierten Karotten und Stampfkartoffeln	48
Zentralschwyzer Kalbsbraten mit sautierten Waldpilzen und Kartoffelgratin	52
Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Kürbis-Curry-Schaum mit asiatischem Gemüse und schwarzem Reis	57
Am Stück gebratenes Entrecôte mit Rahmwirsing und Kartoffel-Speckkuchen	52
Rindsfilet mit Trüffeljus mediterranes Röstgemüse und Petersilien-Risotto	56
Rosa gebratenes Lammkarree mit Sesam-Kräuterkruste Blattspinat und Lauchkartoffeln	52
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

Vegetarische Hauptgänge	CHF
Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilz-Ragoût	35
Kohlrabi-Kartoffelstock mit gebackenem Blumenkohl	35
Crêpes mit Blattspinat und Sauerrahm	34
Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter	32
Rotes Thai Curry mit Quorn und Bratnudeln	36
Kürbisgnocchi mit Zucchetti und Tomatenpesto	31
Rucolarisotto mit gebackenem Tofu	34

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

Seite 6 von 10


HERMITAGE

Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Käse & Dessert		CHF
Käse	Auswahl an Rohmilchkäse mit Garnituren	17
	Entlebucher Schafskäse mit Dörraprikosen	15
	Lauwarmes Aumônière vom St. Maure Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig und getrockneten Feigen	15
Dessert	Schokoladen-Panna Cotta mit lauwarmem Birnenkompott	15
	Grand Marnier-Schaum mit Schokoladeneis und Orangensalat	15
	Lauwarmer Heidelbeerkuchen mit Macarponecrème	16
	Kokos-Limetten Panna Cotta mit Mangosorbet	15
	Marroni-Crème mit Chili und Apfelstückchen	14
	Rotweifeigen mit Zimt und Doppelrahmeis	15
	Lebkuchen-Tiramisu mit Orangensorbet	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

Herbst Dessertbuffet Kreation ab 20 Personen im Panoramasaal

CHF

Früchte der Saison
Tiramisu mit Zwetschgen
Marroniparfait mit Kokos
Quittenmousse
Schokoladenmousse mit Baileys
Bananen-Diplomat mit Krokant
weisses Tobleronemousse
Panna Cotta mit Orangenkompott
Birkenstrudel mit Vanillesauce
Apple-Crumble
Blaubeerschnitte
Caramelköpfchen mit Rahm
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

Mitternachts-Snack		CHF
Klassiker vom Buffet...	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
Zum Selber bauen...	Hot Dogs mit gerösteten Zwiebeln, Gurken, verschiedene Saucen	10
Flying Snacks	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

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust
auf asiatischem Gemüsesalat

Gebratene Jakobsmuscheln am Rosmarin-Spiess
auf Kürbissalat

Steinpilzcrème mit Mostbröckli

Hauptgang

Kürbis-Ravioli mit gedörrten Tomaten
an Basilikum-Olivenöl

Black Tiger Riesenkrevetten
auf mediterranem Couscous

Gebratenes Kalbsfilet mit Ratatouille
und getrüffelten Stampfkartoffeln

Dessert

Apple Crumble

Schokoladen-Panna Cotta mit Birnenkompott

Marronicrème mit Chili
und Apfelstückchen

pro Person

98

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

Seite 10 von 10


HERMITAGE

Das Haus am See mit etwas Mehr