

Grund zum Feiern

Sommer-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-Sommer-Kreation

Rauchlachsmousse
mit Rucola und Apfel-Meerrettichschaum

Tomatencrème-Suppe
mit Gin und Basilikum-Griessgnocchi

Tranchen vom heimischen Kalbssteak
mit sautierten Eierschwämmchen
Broccoli und Rosmarin-Bratkartoffeln

Beerenteller mit Bourbon-Vanilleeis

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

| | |
|--|----|
| Pochierter Bachsaibling auf Gurken-Carpaccio mit Zitronen-Sauerrahm | 26 |
| Rauchlachsmousse mit Rucola und Apfel-Meerrettichschaum | 19 |
| Gebratene Black-Tiger Riesenkrevetten mit Baby-Leaf und Mango-Vinaigrette | 24 |
| Parmaschinken mit Honigmelone Rucola und Modena-Essigvinaigrette | 18 |
| Geräucherte Entenbrust mit Kirsch-Chutney Baby-Leaf und Honig-Vinaigrette | 24 |
| Rinds-Carpaccio mit Sbrinzschaum und Rucola | 24 |
| Tomatenmousse mit Büffelmozzarella und Oliven-Tapenade | 21 |

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

| | |
|---|----|
| Kalte Gurkensuppe mit Meerrettich und Rauchlachs | 15 |
| Karotten-Orangensüppchen mit Ingwer und Jakobsmuschel | 18 |
| Zitronengras-Süppchen mit gebratener Riesenkrevette | 18 |
| Melonensuppe mit Prosecco und Heublumen-Rohschinken | 16 |
| Gazpacho Andalouse mit Oliven-Crostini | 15 |
| Eierschwämmchencrème mit Zitronenthymian-Croûtons | 16 |
| Tomatencrème-Suppe mit Gin und Basilikum-Griessgnocchi | 15 |

Sorbet

| | |
|---|-----|
| Erdbeer-Sorbet mit Minze und Lillet blanc | 12 |
| Limetten-Basilikum Sorbet mit Prosecco | 10 |
| Sorbet nach Ihrer Wahl Mango, Limone, Aprikose oder 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

| | |
|--|----|
| Zanderfilet unter der Kräuterkruste mit Linguine, Basilikum und Dörrtomaten | 29 |
| Geräuchertes Entenbrusttatar mit gebackener Röstgemüse-Strudelteig-Tasche | 25 |
| Brasato-Ravioli mit sautiertem Sellerie | 24 |
| Rucola-Risotto mit gehobeltem Sbrinz und karamellisierten Kirschtomaten | 20 |

Fisch als Zwischen- oder Hauptgang

| | |
|--|----------|
| Seeteufelmedaillons gebraten mit gedörrten Tomaten und Blattspinat Wildreis als Hauptgang | 28 44 |
| Duett von Seezungenfilet und Riesenkrevette auf Petersilienschaum Rucola-Risotto als Hauptgang | 29 46 |
| Gebrautes Zanderfilet auf mediterranem Ratatouille mit Linguine als Hauptgang | 28 38 |

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

| | |
|---|----|
| Kalbskarree und geschmortes Kalbsbäckchen mit sommerlicher Gemüsevariation und sautierten Neuen Kartoffeln | 54 |
| Kalbssteak mit Oliven-Tomaten-Kruste und Weissweinsrisotto | 52 |
| Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Eierschwämmchen, Broccoli und Kartoffelbaumkuchen | 57 |
| Tranchen vom Entrecôte double mit Portwein-Thymianjus, Sommergemüse und Kartoffel-Zwiebelgratin | 52 |
| Gebratenes Rindsfilet-Medaillon mit Riesenkrevette Krustentier-Jus und glasiertes Karottengemüse Kernser Bandnudeln | 56 |
| Rindsfiletmedaillon an Kaffee-Jus mit jungen Zuckerschoten und Kartoffel-Sellerie-Püree | 56 |
| Gebratenes Lammnierstück an Kräuterschaum mit mediterranem Gemüse und Lyoner Kartoffeln | 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

Vegetarische Hauptgänge

CHF

| | |
|---|----|
| Blätterteigkissen gefüllt mit Eierschwämmchen-Ragout | 35 |
| Auberginen- und Zucchini Cordon Bleu an pikanter Tomatensauce mit den Stärkebeilagen Ihres Menus serviert | 36 |
| Crêpes gefüllt mit Blattspinat und Sauerrahm | 34 |
| Ricotta-Ravioli an Salbeibutter | 32 |
| Mediterrane Pappardelle mit Auberginen, Zucchini und Oliven | 32 |
| Gnocchi mit sautierten Pilzen 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 Rohmilch Käse mit Garnituren | 17 |
| | Brillat-Savarin mit Olivenbrot und Pesto | 15 |
| | Dallenwiler Ziegen,- und Schafskäse aus dem Napfgebiet mit hausgemachtem Feigensenf | 15 |
| Dessert | Pfirsichstrudel mit Nougateis und Spumante-Schaum | 15 |
| | Beerenparfait mit Mascarpone-Schaum und Mandelgebäck | 15 |
| | Hüppenkörbchen mit Grand Cru-Schokoladenmousse und marinierten Erdbeeren | 16 |
| | Limonenterrine mit Beeren und Champagnerschaum | 15 |
| | Creme Brûlée mit Grand Marnier und Schokoladeneis | 15 |
| | Erdbeer-Tiramisu mit Alpenmilch-Schokoladeneis | 15 |
| | Mille-Feuille mit weissem Schokoladenmousse und frischen Beeren | 16 |

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

Seite 7 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Sommer-Dessertbuffet ab 20 Personen im Panoramasaal

CHF

Früchte der Saison
Beeren Tartelettes
Heidelbeer-Tiramisu
Erdbeerparfait mit Kokosschaum
Weisses und dunkles Schokoladenmousse
Beeren-Quark-Crème
Tobleronemousse
Himbeer-Crèmeschnitte
Panna Cotta mit Pfirsichsauce
Ananas-Diplomat
Passionsfrucht Crème mit Schokoladenkrokant
Caramelköpfchen mit Rahm
Aprikosenjalousie
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

Tomatenmousse mit Büffelmozzarella
und Oliven-Tapenade

Gebratene Jakobsmuschel
auf Glasnudelsalat

Gazpacho Andalouse
mit Knoblauch-Croûtons

Hauptgang

Carnaroli-Risotto
mit Trüffelöl und Rucola

Zanderfilet mit Petersilienschaum
und Gemüse-Couscous

Gebratenes Kalbsfilet und Riesenkrevetten
mit Curryschaum auf Sellerie-Stampfkartoffeln

Dessert

Zitronengras-Panna Cotta
mit Mango-Coulis

Tiramisu mit Schokoladensauce
und Himbeeren

Erdbeer-Parfait mit Kokosschaum

pro Person

98

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

Seite 10 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr