

# Grund zum Feiern

## Winterliche Kreationen

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-Winter-Kreation

---

Wintersalat  
mit Trauben und Rauchlachs-Wrap  
\*\*\*

Apfel-Selleriesuppe  
mit Speckcroûtons  
\*\*\*

Zentralschweizer Roastbeef mit Balsamico-Jus  
winterlichem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln  
\*\*\*

Schokoladen-Zimtmousse  
mit Birnenkompott  
\*\*\*

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

---

Wintersalat mit Trauben und Rauchlachs-Wrap	18
Nüsslisalat mit Speck, Trauben und Feigen an Balsamico-Dressing	22
Randencarpaccio mit Stanser Ziegen-Frischkäse und Orangen-Vinaigrette	18
Lachsforelle und Thunfisch mit Zitronengras-Dipp	25
Black-Tiger Riesenkrevetten auf asiatischem Glasnudelsalat	24
Geräucherter Lammrücken mit Nüsslisalat und Haselnussöl-Vinaigrette	25
Carpaccio von gebratenem Hirsch-Entrecôte mit Wachholderöl und Waldpilz-Birnensalsa	28

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

Apfel-Selleriesuppe mit Speckcroûtons	15
Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch und Cashewnüssen	15
Schwarzwurzelcrème mit Poulet-Spiess	16
Rieslingschaum mit Rauchlachsstreifen	16
Marronisüppchen mit Amaretti und Gorgonzola	15
Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli	16

## Sorbet

---

Blutorangen-Zimt Sorbet mit Moscato	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

Bätterteigkissen mit Wildragout und Pilzen	25
Kürbis-Risotto mit Chorizo	22
Gebratener Kürbis mit Apfel-Vinaigrette und Kaninchenfilet	21
Crêpes mit Rauchlachs und Wasabi-Sauerrahm	22

## Fisch als Zwischen- oder Hauptgang

---

Gebrautes Zanderfilet und Kürbispüree mit Bourbon-Vanille mit Parfumreis als Hauptgang	28 44
Seeteufel-Saltimbocca mit mediterranem Gemüse mit Gnocchi als Hauptgang	28 44
Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Champagner-Sauerkraut mit Kartoffelstock 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
Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkraut und Macaire-Kartoffeln	52
Kalbsbraten an Senfsauce mit Ofengemüse und Kartoffelgratin	52
Duett vom Kalb (Filet & Bäckchen) mit glasierten Karotten und Kartoffelstock	56
Zentralschweizer Roastbeef mit Balsamico-Jus winterlichem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	50
Entrecôte vom Grill mit Rahmwirsing und Spätzle	52
Rindsfiletmédaille „Rossini“ mit gebratener Entenleber Blattspinat und Petersilien-Risotto	58
Lamm-Médailles mit gelben Bohnen und Steinpilzravioli	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

---

Sellerieschnitzel mit Basilikumquark ...und den Stärkebeilagen Ihres Menus serviert	38
Wirsingroulade mit Tofu-Kräuterfüllung ...und den Stärkebeilagen Ihres Menus serviert	34
Auberginen-und Zucchini Cordon Bleu mit Tomatensauce ...und den Stärkebeilagen Ihres Menus serviert	38
Kartoffelstock mit Blattspinat und pochiertem Landei	34
Mais-Lauchplätzli mit Senfsauce Herbst Gemüse und Penne	34
Geschnetzeltes vom Quorn mit glasierten Karotten und Kräuter Spätzle	38
Randenrisotto mit Kürbis-Piccata	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

<b>Käse &amp; Dessert</b>		CHF
<b>Käse</b>	Auswahl an Rohmilch Käse mit Garnituren	17
	Taleggio mit Feigen und Nussbrot	15
	Französischer Brie im Nussmantel mit winterlichem Pesto	15
<b>Desserts</b>	Weisses Kaffee-Panna Cotta mit Balsamico-Kirschen	15
	Glühwein-Schaum mit Baumusseis	15
	Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Mangosalat und Joghurtglace	17
	Schokoladen-Parfait mit Grand-Marnier Schaum	17
	Marronimousse mit Zimtpflaumen	15
	Mohn-Parfait im Knuspermantel mit Mandarinenkompott	15
	Luzerner Lebkuchen Tiramisu mit Kirschen	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

## Winter-Dessertbuffet Kreation ab 20 Personen im Panoramasaal

CHF

Früchte der Saison  
Lebkuchen Tiramisu  
Marroniparfait im Knuspermantel  
Quittenmousse  
Bananen-Diplomat mit Krokant  
Kaffee-Panna Cotta mit Balsamico Kirschen  
Schokoladenmousse mit Rum  
Milchreis mit Ingwer-Apfelkompott  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Sabayon mit Preiselbeeren  
Heidelbeer-Tartletts  
Caramelköpfchen  
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**

Geräucherter Lammrücken  
mit Nüsslisalat und Haselnussöl-Vinaigrette

Schwarzwurzelcrème  
mit Poulet-Spiess

Kürbis-Risotto mit Chorizo

### **Hauptgang**

Jakobsmuschel  
mit Bratnudeln

Gebratenes Zanderfilet  
mit Erbsen-Minz Püree

Kalbsfilet und Black-Tiger Krevette  
mit Sellerie-Stampfkartoffeln

### **Dessert**

Weisses Kaffee-Panna Cotta  
mit Balsamico-Kirschen

Marronimousse mit Zimtpflaumen

Schokoladen-Parfait  
mit Grand-Marnier Schaum

pro Person

98

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

Seite 10 von 10

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr