

# Mehr Aperitif in der Flasche

## Der Hermitage Klassiker

Man mixe Hermitage Dry Gin aus Luzern, Jsotta Rosso aus Winterthur und Gran Classico aus Kallnach – der Hermitage Negroni ist geboren.

Der Apéro Klassiker wurde speziell für das Hotel Hermitage, durch die Firma Barrel Aged Brothers in Zürich, kreiert und produziert.



## Hermitage Negroni

29.1% 6cl 19

Hermitage Dry Gin aus Luzern  
Jsotta Rosso aus Winterthur  
Gran Classico aus Kallnach

Dieser Apéro Klassiker wird über einem Monat im Akazienfass gelagert. Das eher kräftige Akazienholz gibt dem Drink eine zusätzliche Holznote und rundet ihn geschmacklich ab.

# Mehr als nur Verpflegung

## Nüsslisalat <sup>24</sup>

mit Ballenberger Trockenwurst  
an Apfelbalsamico-Dressing und getrockneten Feigen



## Kürbis im Tempurateig <sup>24</sup>

gebacken  
mit Kräuterseitlingen aus Kerns

Seit 1996 produziert die Kernser Edelpilze GmbH im ungenutzten Schweinestall im Steini, oberhalb von Kerns, Edelpilze. Erkenntnisse und Erfahrungen haben den Betrieb in den vergangenen Jahren geprägt und so die Produktion von Edelpilzen auf höchstem Niveau ermöglicht. Die hohe Qualität der Kernser Edelpilze wird nicht nur schweizweit, sondern auch international geschätzt.

## Hermitage Tatar 80 g: 27 | 150 g: 39

Swiss Gourmet Beef aus Courtepin Fribourg  
nach der Rezeptur unseres Küchenchefs, mit einem rauchigen Aroma

## Swiss Tapas <sup>26</sup>

mit Bergkäse, Heublumen-Rohschinken, geräucherte Forelle,  
Schwyzer Rauchwurstli und Brot Chips



## Gelbes Randensüppchen <sup>14</sup>

aus dem Berner Seeland  
mit Falafel

Die Falafel ist im gesamten Orient verbreitet. Sie hat in fast jeder kulinarischen Tradition in Nordafrika und im Nahen Osten ihren Platz. Falafeln gehören zu den ältesten und traditionsreichsten Gerichten überhaupt, ihre Entstehungszeit liegt bereits mehrere Jahrtausende zurück.



Vegan zubereitet

## Steinpilz-Risotto 24 | 34

aus dem Maggiatal

## Zander-Knusperli 35 | 46

mit Tartarsauce

Kartoffeln aus dem Freiamt

Der Klassiker unter den Klassikern und ein Bestseller aus unserer Küche.

## Grand Cru Burger 42

200 g Swiss Gourmet Beef, Lardo, Heublumen-Käse, karamellierte Zwiebeln, Salat, Barbecue-Sauce und dazu Coleslaw-Salat mit Hermitage Fries

## Cordon bleu 48

vom Kalb aus Nidwalden

mit Seelisberger Bergkäse, Bauernschinken, Ofengemüse, Hermitage Fries

Über den Ursprung des Rezeptes gibt es mehrere Theorien, aber keine Gewissheit. Wie es zur Bezeichnung Cordon bleu kam, ist ebenfalls nicht geklärt. Fest steht, dass der Ausdruck Cordon bleu im Französischen eine Metapher für hohe Kochkunst ist und auf das breite, himmelblaue Band zurückgeht, an dem das goldene Kreuz des elitären Ordens vom heiligen Geist aus dem 16. Jahrhundert getragen wurde.

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität. Sehr gerne geben wir Ihnen Auskunft über Nährwerte und Allergene.

**Kalb:** Schweiz

**Rind:** Schweiz

**Schwein:** Schweiz

**Zander:** Schweiz, Osteuropa | Wildfang

**Lachsforelle:** Schweiz | Zucht

**Forelle:** Schweiz | Zucht

Wir verwenden Fisch und Krustentiere ausschliesslich aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei und unterstützen die Label MSC und Friend of the Sea. Unsere Fischlieferanten sind Mitglieder der WWF SEAFOOD GROUP.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

# Käsevariation mit...

## Entlebucher Schwingerkäse

Rohmilchkäse Kuh, Schweiz 45 %

Der Entlebucher Schwingerkäse stammt aus dem ersten Biosphärenreservat der Schweiz. Der stärkste Käse aus dem UNESCO Biosphärenreservat Entlebuch. Die Talschaft Entlebuch darf sicherlich zur Urheimat des Schwingens gezählt werden. Der Käse enthält dank der natürlichen Gärung keine Laktose mehr und ist daher für Konsumenten mit Laktoseintoleranz geeignet.

## Nonnenstolz

Rohmilchkäse Kuh, Schweiz 45 %

Der Nonnenstolz wird nach alter Tradition handwerklich gekäst. Geprägt wurde die Käsespezialität von den Klosterfrauen des einstigen Benediktinerinnenklosters des Nachbardorfes Rüegsau. Die feinwürzigen Käseköstlichkeiten aus der Gotthelf-Region basieren auf der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen dem Käser, den Milchproduzenten und der Dorfbevölkerung. Die Milch stammt vollumfänglich von landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus Sumiswald und Umgebung.

## Tomme Fleurette

Rohmilchkäse Kuh, Schweiz 45 %

Der Tomme Fleurette ist eine Spezialität der Käserei von Rougemont. Dieser kleine Weichkäse zeichnet sich durch eine feine weisse Schimmelrinde aus und riecht nach Wiese. Die Käserei wird von 30 Milchproduzenten beliefert, deren Vieh auf den umliegenden Natur- und Alpweiden weidet.

## Stanser Röteli

Kuhmilchkäse 45 %

Der Stanser Röteli gehört zu den besten Weichkäse der Innerschweiz. Der Stanser Röteli vom Käser Sepp Barmettler aus Stans kann sich mit dem erstklassischen Reblonchons Savoyens aus Frankreich messen.

Portion

80 g 15

120 g 19

# Mehr Sünde

## Hermitage Apfeltarte 16

Hauchdünn und knusprig mit Bourbon-Vanille Glace (20 Minuten)

Diese Versuchung sollten Sie nicht verpassen!



## Blaubeer Muffins 14

mit erfrischender Soja-Joghurtcreme

## Caramelköpfchen 11

mit geschlagenem Rahm

## Vermicelles 8 | 12

mit Rigi Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm

# Mehr Glace

## Mountain Ice-Cream

Kugel  $\frac{3}{4}$

Schlagrahm  $\frac{2}{4}$

Likör/Destillate  $\frac{4}{4}$

Mountain Ice-Cream ist die artisanale Bergmilchglace aus der Region Gstaad-Saanenland, in handwerklicher Manier hergestellt von kreativen Glacemachern. Die Zutaten sind regional, die Aromen exotisch!

### Glace

Bourbon-Vanille  
Erdbeer  
Alpenmilch-Schokolade  
Mocca Arabica  
Feigen  
Baumnuss  
Ingwer-Honig  
\* Schokolade

### Sorbet

\* Mango  
\* Hagebutten  
\* Limone  
\* Orange



Vegan zubereitet