

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.

Das Seehotel Hermitage ist seit August 2018 stolzes Mitglied des Vereins United Against Waste. Wir machen uns stark gegen Food Waste und tragen gemeinsam zu einem nachhaltigen Umgang mit unserer Natur bei. Wir stellen uns der Verantwortung und handeln.



Mehr als nur ein Anfang

Nüsslisalat ²⁴

mit Ballenberger -Trockenwurst
an Apfelbalsamico-Dressing und getrockneten Feigen

Blumenkohl-Haselnuss-Salat ²⁴

mit Streifen vom geräucherten Entenbrüstchen

Jakobsmuscheln gebraten ²⁷

mit Süsskartoffelstampf und Flower Sprouts



Kürbis im Tempurateig ²⁴

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



Gelbes Randensüppchen 14

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.

Sellerie-Apfelsüppchen 16

mit gebeizter Lachsforelle
vom Sattel aus Schwyz



Vegan zubereitet

Mehr Wert auf Tradition

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.

Leber vom Kalb 39

aus Wolfenschiessen in Nidwalden geschnetzelt, Butter-Rösti

Zander-Knusperli 35 | 46

mit Tartarsauce
Kartoffeln aus dem Freiamt

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

Ganze Forelle 39

von der Seefischerei Alois Hofer, Meggen gebraten oder aus dem Sud Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln

Pikantes Stroganoff 58

vom Grand Cru Rindsfilet mit Sauerrahm und Kräuterreis

Mehr aus dem Wasser

Lachsforellenfilet 36 | 45

vom Brüggli Sattel / Schwyz, Familie Reichmuth
auf der Haut gebraten
mit Schalottenconfit und Süsskartoffelstampf

Seit über 30 Jahren produziert die Familie Reichmuth Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblinge. Sie betreiben die Zucht vom Ei bis zum Speisefisch, um eine optimale Fischqualität zu erzielen. Frisches Bergquellwasser, Nahrung, Pflege und Erfahrung sorgen dafür, dass der Fisch gesund heranwächst.

Bach-Saiblingsfilet 36 | 45

von der Zucht Lutherbach in Ennetmoos
gebraten
Thurner Rahm-Sauerrüben und Schnittlauch-Kartoffeln

Saltimbocca vom Seeteufel 37 | 46

mit Schwyzer Heublumen-Rohschinken
Ofengemüse, Steinpilz-Risotto aus dem Maggial

Das Maggia-Delta zwischen Locarno und Ascona ist das einzige Reisanbaugebiet der Schweiz und zugleich das nördlichste der Welt. Eine echte Schweizer Spezialität.

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

Lamm: Schweiz

Ente: Frankreich

Perlhuhn: Frankreich

Zander: Schweiz, Osteuropa | Wildfang

Seeteufel: Island | Wildfang

Lachsforelle: Schweiz | Zucht

Forelle: Schweiz | Zucht

Saibling: Schweiz | Zucht

Jakobsmuschel: USA | Wildfang

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.

Mehr Fleisch am Knochen

Rindsfilet die ersten 200 g: 69 | + 100 g: 25

zart und saftig aus der Lende geschnitten
aufgrund seiner feinen Struktur das begehrteste Stück vom Rind

Entrecôte 250 g: 65

ein saftiges Rumpfstück aus dem vorderen Rücken
mit klassischem Fettrand

Rib Eye 300 g: 69

aus dem mittleren Rippenstück geschnitten
kräftig im Geschmack, sehr hohe Marmorierung

T-Bone Steak 500 g: 85 | 800 g (2 Personen): 135

mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten
ein unvergleichlicher Geschmack

Spareribs 500 g: 44

herzhaft marinierte Rippchen

Kalbskotelett 450 g: 68

feinster Geschmack am Knochen

...all unsere Steaks werden mit Ofengemüse serviert.

Garstufen

Rare (bleu):

Medium rare (saignant):

Medium (a point):

Well done (bien cuit):

Kräftig angebraten...

innen roh

innen blutig

innen rosa

durchgebraten

Mehr gehört dazu

Wählen Sie Ihre 2 Lieblingsbeilagen ...

- ... Süsskartoffelstampf
- ... Hermitage Fries
- ... Steinpilzrisotto

- ... Ofengemüse
- ... Blattspinat

- ... Blattsalat mit Apfel und Nüssen
- ... Coleslaw-Salat

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen unsere 4 hausgemachten Saucen...

- ... Sauce Bearnaise
- ... Barbecue-Sauce
- ... Apfel-Preiselbeerchutney
- ... Kräuterbutter

Die Zubereitung ist uns wichtig

Die renommierten Produkte aus der «**Swiss Gourmet Grand Cru**» Linie überzeugen durch hervorragende Qualität und sind Sinnbild für das Schweizer Genuss-Erlebnis.

Für «**Swiss Gourmet Grand Cru**» Produkte von Mérat Martigny wird nur hochwertiges Schweizer Fleisch aus dem Wallis verwendet. Durch die drei- bis sechsmonatige Reifung am Knochen auf Fichtenholzregalen, verlieren die Edelstücke bis zu 20% Wasser.

Die Weiterverarbeitung wird in einem eigens aus den USA eingeführten Ofen von 800 Grad Celsius gebraten. Die hohe Hitze lässt den Zucker im Fleisch karamellisieren und verleiht ihm zusätzlich ein unnachahmlicher Charakter. Das Fleisch ist eine Delikatesse und muss daher als solches bewertet werden.

Wir freuen uns, Sie mit diesem erstklassigen Produkt verwöhnen zu dürfen.

Das Küchenteam

Mehr Genuss ohne Fleisch

Marroni-Ravioli 22 | 28

mit Pak Choi
aus dem Seeland

Pak Choi gehört zur Familie der Kreuzblütler und ist eng mit dem Chinakohl verwandt. Er schmeckt sehr mild. Pak Choi wird im grossen Stil in Asien angebaut, jedoch auch in der Schweiz wird Pak Choi angebaut und geerntet. Er lässt sich gut anstelle von Mangold oder Spinat einsetzen.

Rosenkohl-Süsskartoffel-Gratin 24

mit Seelisberger Bergkäse

Mitten im Dorf Seelisberg, oberhalb des Rütlis auf 805 m ü. M., produziert die Familie Aschwanden natürlichen Bergkäse aus frischer Rohmilch. Die laktosefreien Käse werden nach Familienrezept hergestellt und mit Aufmerksamkeit und Sorgfalt gelagert.

Steinpilz-Risotto 24 | 34

aus dem Maggiatal



Wraps-Tasche 26

mit Wirsing und Rotkohlpüree

Schon die Griechen und Römer liebten den Wirsing als Gemüse, aber er war ihnen ebenso als Heilmittel vertraut. Er wurde gegen zahlreiche Krankheiten eingesetzt. Heute verwenden Gourmet-Köche nur allzu gern die zarten Blätter und kreieren daraus die feinsten Gerichte.



Kürbis-Tartelette 26

mit Sojajoghurt-Sauerrahm



Vegan zubereitet