

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant

Montag – Freitag von 18:00 Uhr – 21:00 Uhr

Wochenende 11:30 Uhr – 21:00 Uhr

«Vorspeisen»

Grüner Salat

8.00

- Green salad
- Salade verte

Nüssli Salat mit Speck, Ei und Croutons

14.00

- Lamb's lettuce salad with bacon, fried egg and croutons
- Rampon avec lardon, oeuf et croûtons

Ermitage Plättli

19.50

Eine schmackhafte Auswahl an regionalen Käsesorten, Hobelkäse, Trockenfleisch, dazu herzhaftes Brot

- A tasty selection of regional cheeses, Hobelkäse, dried meats, served with hearty bread
- Une savoureuse sélection de fromages régionaux, fromage à rebibes, viande séchée, accompagné de pain savoureux

Hobelkäseplättli

15.00

Herrlicher Hobelkäse (ca. 12 Rollen) aus dem Saanenland, dazu herzhaftes Brot

- Delicious hobbled cheese (approx. 12 rolls) from the Saanenland, served with hearty bread from the village bakery
- Delicieux fromage à rebibes (env. 12 rouleaux) du Saanenland, accompagné de pain savoureux de la boulangerie du village

Apfel-Sellerie-Suppe mit Apfelkugeln

9.50

- Apple-Celery Soup with Apple Balls
- Soupe de pomme et de céleri avec des boules de pomme

Kartoffel-Gnocchi

15.50

an Kräutersauce mit Käsespänen und gerösteten Pinienkernen

- Potato gnocchi in herb sauce with cheese shavings and roasted pine nuts
- Gnocchi de pommes de terre à la sauce aux fines herbes avec fromage et pignons de pin grillés

Kandersteger Raclette

13.50

Mit Kartoffeln und Gewürzgurken

- Raclette from Kandersteg with potatoes and pickles
- raclette avec pommes de terre et cornichons

Allergene:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Von den meisten Gerichten bieten wir auch kleine Portionen an.

We also offer small portions of most dishes.

Nous proposons également de petites portions de la plupart des plats.

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

ERMITAGE ★★★

Hotel & Restaurant

«Für richtig Hunger»

Äpler-Makronen mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	19.50
<ul style="list-style-type: none">• Äpler macaroons with roasted onions and apple sauce• Macarons des alpages avec oignons grillés et compote de pommes	
	mit Speck with bacon avec lard
	22.00
Lachsforellenfilet vom Blausee	36.00
an Zitronensauce mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse	
<ul style="list-style-type: none">• Salmon trout fillet from Lake Blausee on lemon sauce with fried potatoes and vegetable of the day• Filet de truite de saumon de Blausee à la sauce au citron avec pommes de terre sautées et légume du jour	
Schweins-Schnitzel paniert, goldbraun gebacken	26.00
mit Pommes-Frites und Tagesgemüse	
<ul style="list-style-type: none">• Pork escalope breaded, baked golden brown with french fries and vegetable of the day• Escalope de porc panée, dorée au four avec frites croustillantes et légume du jour	
Schweinsrahmschnitzel mit feinen Nudeln und Tagesgemüse	28.00
<ul style="list-style-type: none">• Pork cream escalope with fine noodles and vegetable of the day• Escalope de porc à la crème avec nouilles fines et légume du jour	
Kalbsgeschnetzeltes an Morchelsauce	38.00
mit knuspriger Rösti	
<ul style="list-style-type: none">• Veal cutlets with morel sauce with crispy rösti• Emincé de veau à la sauce aux morilles avec roesti croustillant	
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes	26.50
<ul style="list-style-type: none">• Roasted chicken breast with herb butter and french fries• Poitrine de poulet rôtie avec beurre aux fines herbes et frites croustillantes	
Kartoffel-Gnocchi an Kräutersauce	24.50
mit Käsespänen und gerösteten Pinienkernen	
<ul style="list-style-type: none">• Potato gnocchi in herb sauce with cheese shavings and roasted pine nuts• Gnocchi de pommes de terre au sauce aux fines herbes avec fromage et pignons de pin grillés	
Käseschnitte mit Schinken	18.00
<ul style="list-style-type: none">• Bread with local melted cheese and ham• Pain au fromage local gratiné avec jambon	
Kichererbsen-Tätschli	27.00
an Zitronengrassauce mit Tagesgemüse und gerösteten Nüssen	
<ul style="list-style-type: none">• Chickpeas-Steak with lemongrasssauce, vegetables and roasted nuts• Pois chiche steak à la sauce citronnelle avec légumes et noix grillées	

Unsere Beilagen/sides/accompagnements: Rösti, Pommes Frites, Nudeln, Gemüse

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.