

Mariage à l'Hermitage

Hochzeits-Menuvorschläge

In unserer Dokumentation finden Sie die zusammengestellten Speise-Kreationen unseres Küchenchefs, Andreas Stübi. Selbstverständlich können Sie aus den einzelnen Gängen auch Ihr eigenes Hochzeitsmenu 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.

Hochzeitsmenu-Kreation 1

5-Gänge

Antipastiteller "Hermitage"

Salatbouquet, Parmaschinken, Salami, Coppa, Mozzarella, Melone, Oliven und grilliertes Gemüse

zu CHF 25.00



Gebratenes Seeteufelmedaillon und Riesenkrevette auf Ratatouille mit Peperonischaum und weissem Reis

zu CHF 31.00



Limettensorbet (ohne Alkohol)

zu CHF 8.00



Am Stück gebratenes Entrecôte mit Sauce Béarnaise serviert mit knusprigen Kroketten und Sommer-Gemüsevariation

120g zu CHF 44.00 / 150g zu CHF 49.00



Früchtebuffet mit Käsevariation

Früchtekorb, Fruchtsalat, Früchteplatte, Beeren, Vanilleglace, Käsevariation mit verschiedenen Brötchen, Dörrfrüchten und Nüssen

zu CHF 22.00



Menu zu CHF 130.00 / 135.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 1 von 5

**HERMITAGE**

Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

Hochzeitsmenu-Kreation 2

6-Gänge

Sommerliches Salatbouquet mit italienischer Vinaigrette
dazu Rohschinken auf Melonenschnitze

zu CHF 20.00



Risotto mit Meeresfrüchte-Ragout
und gerösteten Pinienkernen

zu CHF 23.00



Grillierte Lachstranche mit Kräuterschaum
auf mediterranem Zucchettigemüse mit Tomaten
serviert mit Weissem Reis

zu CHF 26.00



Zitronensorbet mit Champagner

zu CHF 9.00



Am Stück gebratenes Kalbskarree und Roastbeef
mit sautierten Pilzen und rassigem Jus
serviert mit Butternudeln
und mediterranem Tomaten-Gemüse

120g zu CHF 46.00 / 150g zu CHF 51.00



Dessertbuffet "Hermitage" mit Käse

Fruchtsalat, exotische Früchteplatte, Tiramisu, Erdbeerparfait,
Himbeermousse, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Diplomat,
Tobleronemousse, Limonen-Quarkcreme, Panna Cotta mit Beersauce,
Caramelköpfler mit Rahm, drei verschiedene Glacesorten, Früchtekorb
und Käseplatte mit verschiedenen Broten, Dörrfrüchten und Nüssen

zu CHF 29.00

Menupreis zu CHF 153.00 / 158.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 2 von 5


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

Menu-Kreation 3

6-Gänge

Bunt gemischter Salat mit Balsamico-Vinaigrette
serviert mit knusprigem Oliven-Crostini

zu CHF 15.00



Zitronen-Ravioli mit sautierten Tomaten-Ecken
und Basilikumolivenöl

zu CHF 21.00



Seezungenfilet mit Riesenkrevette und Peperonischaum
auf gebratenen Zucchetti

serviert mit schmalen Butternüdeli

zu CHF 27.00



Duett von Zitronen- und Grapefruitsorbet
mit Prosecco

zu CHF 9.00



Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Rahmsauce
serviert mit sämigem Weissweinrisotto
und Bohnenbündel mit Speck

120g zu CHF 43.00 / 150g zu CHF 48.00



Panna Cotta mit sommerlichem Beerenbouquet

zu CHF 15.00



Menupreis zu CHF 130.00 / 135.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 3 von 5


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

Menu-Kreation 4

7-Gänge

Sommersalatbouquet mit Limonenvinaigrette
serviert mit grillierter Riesenkrevette
und pochierter Lachstranche

zu CHF 23.00



Sämige Weinschaumsuppe mit Rahmhaube
und Knoblauchcroûtons

zu CHF 14.00



Drei verschiedene Pasta

Rucola-Ravioli mit Parmaschinken und Salzeibutter

Penne all'arrabbiata mit frischem Basilikum

Fusilli mit Kräuterrahmsauce und Tomatenwürfeli

zu CHF 22.00



Am Stück gebratenes Entrecôte mit Calvados-Sauce
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln
und Broccoli mit Pinienkernen

80g zu CHF 40.00 / 120g zu CHF 44.00 / 140g zu CHF 49.00



Aprikosensorbet mit Aprikosenbrand

zu CHF 10.00



Am Stück gebratenes Lammkarree

in der Pfefferkruste mit Pfefferjus

serviert mit Safranrisotto und Rahmspinat

80g zu CHF 38.00 / 120g zu CHF 44.00 / 150g zu CHF 49.00



Früchteteller mit Beeren und hausgemachtem Vanilleeis

zu CHF 15.00



Menupreis zu CHF 162.00 / 172.00 / 182.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 4 von 5


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

Menu-Kreation 5

7-Gänge

Vitello Tonnato

Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce und Kapernäpfeln
zu CHF 25.00



Pasta Duett

Ricotta-Ravioli mit Kräuter-Pesto und schwarzen Oliven
Penne all'arrabiata mit frischem Basilikum
zu CHF 21.00



Pochiertes Zanderfilet mit Pestoschaum
auf pikantem Peperonigemüse
serviert mit weissem Reis

zu CHF 23.00



Fein tranchierte Maispouardenbrust mit Barolojus
serviert mit sommerlichem Marktgemüse
und knusprigen Krokette

100g zu CHF 37.00 / 140g zu CHF 42.00



Duett von Orangen- und Passionsfruchtsorbet mit Prosecco
zu CHF 10.00



Am Stück gebratenes Kalbskarree mit Pilz-Rahmsauce
serviert mit sommerlichem Marktgemüse
und Kartoffelgratin mit Sbrinz überbacken

80g zu CHF 39.00 / 120g zu CHF 47.00 / 150g zu CHF 52.00



Dessertbuffet "Hermitage"

Fruchtsalat, exotische Früchteplatte, Tiramisu, Erdbeerparfait,
Himbeermousse, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Diplomat,
Tobleronemousse, Limonen-Quarkcreme, Panna Cotta mit Beerensauce,
Caramelköpfler mit Rahm, drei verschiedene Glacesorten, Früchtekorb
zu CHF 25.00



Menupreis zu CHF 180.00 / 188.00 / 198.00

Preise gültig im 2010

Seite 5 von 5


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr