

Mariage à l'Hermitage

Sommer-Menuvorschläge

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

Sommerliches Salatbouquet mit Hausdressing
und Mostbröckli mit gehobeltem Sbrinz

Klare Tomatenkraftbrühe mit Tomatenecken
und frischen Basilikumstreifen

Saftig gebratener Kalbsbraten mit Jus
serviert mit schmalen Butternüdeli
und mediterranem Ratatouille

Joghurtterrine mit Kirschenkompott

Hermitage-Kreation zu CHF 78.00 / 120g

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 1 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

3-Gang Menus

Menu-Kreation 1

Sommerliches Salatbouquet mit Modena-Essigvinaigrette
serviert mit Frischkäsemousse

zu CHF 18.00

Gebratene Maispouardenbrust auf Pilzragout
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und Broccoli mit Ei

zu CHF 42.00

Erfrischende Limonenterrine mit Beeren
und Champagnersabayon

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 75.00

Menu-Kreation 2

Zitronengras-Thaisuppe mit Riesenkrevette

zu CHF 16.00

Am Stück gebratenes Entrecôte mit Barolojus
serviert mit knusprigen Krokette
und Kartoffelkörnchen gefüllt mit kleinem Gemüse

120g zu CHF 44.00 / 150g zu CHF 49.00

Pfirsichmousse mit Pfirsichkompott
und Himbeercoulis

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 75.00 / 80.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 2 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

4-Gang Menus

Menu-Kreation 3

Im Olivenöl sautiertes Felchenfilet
auf lauwarmem Ratatouille-Salat

zu CHF 21.00

Eierschwämmchensuppe mit Rahmhaube

zu CHF 15.00

Rosa gebratenes Lammierstück mit Kräuterschaum
serviert mit Zwiebelkartoffeln
und gedämpftem Sommerwirsing mit Rahm verfeinert

120g zu CHF 43.00 / 140g zu CHF 47.00

Exotische Früchte mit drei verschiedenen Sorbets

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 94.00 / 98.00

Menu-Kreation 4

Marinierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
und kleinem Salatbouquet

zu CHF 21.00

Gaspacho Andalouse mit kleinen Krevetten

zu CHF 15.00

Im Ofen gebratenes Kalbskarree mit Cognac flambiert
serviert mit sautierten Neuen Kartoffeln
und sommerlicher Gemüsevariation

120g zu CHF 47.00 / 150g zu CHF 52.00

Pfirsichstrudel mit Nougateis und Spumante-Schaum

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 98.00 / 103.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 3 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

5-Gang Menu

Menu-Kreation 5

Seezungenfilet mit Riesenkrevette
auf Petersilienschaum und wildem Reis

zu CHF 29.00

Rindskraftbrühe mit Ricottaklösschen

zu CHF 13.00

Kalbsmedaillons im Speckmantel mit Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelgratin
und Fenchelschiffchen mit Sommergemüse

zu CHF 38.00 - 80g / zu CHF 47.00 - 120g / zu CHF 52.00 - 150g

Talleggio mit Zitronen-Thymian-Olivenöl mariniert

zu CHF 15.00

Mille-Feuille von weissem Schokoladenmousse
mit frischen Beeren ausgarniert

zu CHF 16.00

Menupreis zu CHF 111.00 / CHF 120.00 / 125.00

Menu-Kreation 6

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Gemüsestrudel
auf kleinem Salatbouquet mit Dillvinaigrette

zu CHF 23.00

Kalte Melonensuppe mit Prosecco
und mariniertem Krevettenspiesschen

zu CHF 15.00

Sämiges Rucolarisotto mit Sbrinz und Pesto

zu CHF 20.00

Rindsfiletmedaillon gefüllt mit Eierschwämmchenmousse
serviert mit kleinen Bratkartoffeln
und Ratatouille im Kohlrabibödeli

80g zu CHF 39.00 / 120g zu CHF 46.00 / 160g zu CHF 51.00

Brombeereisparfait mit Florentiner-Ecken

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 112.00 / 119.00 / 124.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 4 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

6-Gang Menu

Menu-Kreation 7

Grilliertes Zanderfilet in der Kräuterkruste
auf mariniertem Rucola
beträufelt mit Balsamicoreduktion

zu CHF 23.00

Geeste Tomatenkraftbrühe mit Basilikum

zu CHF 14.00

Kleine Strudelteig-Taschen gefüllt mit Röstgemüse
dazu Kresseschaum
und Modena-Essigvinaigrette

zu CHF 20.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Riesenkrevette
auf Hummerbuttersauce
serviert mit Kernser Bandnudeln

100g zu CHF 43.00 / 140g zu CHF 55.00

Dallenwiler Ziegen- und Schafskäse aus dem Napfgebiet

zu CHF 15.00

Hüppenkörbchen mit Schokoladenmousse
und Erdbeerblume ausgarniert

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 130.00 / 142.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 5 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Mariage à l'Hermitage

7-Gang Menu

Menu-Kreation 8

Geräucherte Entenbrust mit Melonenperlen
und Honig-Vinaigrette
serviert mit sommerlichem Salatbouquet

zu CHF 21.00

Gurkenkaltschale mit Dill und Kresse

zu CHF 15.00

Sautiertes Seeteufelmedaillon
serviert mit gedörrten Tomaten und Salbei
begleitet von Wildreis

zu CHF 28.00

Erfrischendes Limettensorbet mit Champagner

zu CHF 10.00

Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Eierschwämmchen
serviert mit gebackenen Kartoffeltürmchen
und Broccoli mit Pinienkernen und Ei

80g zu CHF 39.00 / 120g zu CHF 47.00 / 140g zu CHF 52.00

Brillat-Savarin mit Olivenbrot und Pesto

zu CHF 15.00

Beerenparfait mit Mascarpone-Schaum
und Mandelgebäck

zu CHF 14.00

Menupreis zu CHF 142.00 / 150.00 / 155.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 6 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr