

Grund zum Feiern

Frühlings-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-Frühlings-Kreation

Frühlings-Salatbouquet mit Frischkäse-Mousse
und grünen Spargeln

Kräuter-Weissweinsüppchen mit Luzerner Trockenfleisch

Im Ofen glasierter Kalbsbraten mit Balsamicoschaum
serviert mit Neuen Kartoffeln
und Frühlingsgemüse

Joghurteisparfait mit Rhabarberkompott

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

Grund zum Feiern

3-Gang Menus

Menu-Kreation 1

Thaicurrysüppchen mit Kokosmilch

zu CHF 16.00

Gegartes Maispouardenbrüstchen auf grünen Sprageln
serviert mit Basmati-Reis

zu CHF 42.00

Weisses Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 73.00

Menu-Kreation 2

Rucolasalat mit Thunfisch-Carpaccio und Wasabicrème

zu CHF 20.00

Am Stück gebratenes Kalbsteak mit sautierten Morcheln
auf Bärlauch-Risotto

120g zu CHF 42.00 / 150g zu CHF 46.00

Nougatparfait mit marinierten Früchten

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 77.00 / 81.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 2 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

4-Gang Menus

Menu-Kreation 3

Black-Tiger Riesencrevetten
auf Artischockensalat mit Shiitake-Pilzen
zu CHF 22.00

Leichte Spargelcrème mit Knoblauchcroûtons
zu CHF 14.00

Rosa gebratenes doppeltes Entrecôte an Bärlauchschaum
serviert mit Kernser Tagliatelle mit Tomatenecken
120g zu CHF 44.00 / 150g zu CHF 49.00

Panna Cotta mit Erdbeer-Purée
und lauwarmem Schokoladenkühlein
zu CHF 18.00

Menupreis zu CHF 98.00 / 103.00

Menu-Kreation 4

Bunter Blattsalat mit grünen Spargeln und Parmaschinken
zu CHF 19.00

Frühlingszwiebelcrèmesuppe mit Sesamcroûtons
zu CHF 14.00

Saftig gebratene Kalbsfiletmédailles mit frischen Morcheln
serviert Zitronenravioli und Ratatouille
120g zu CHF 47.00 / 150g zu CHF 52.00

Sabayon von Holunderblüten mit Limonensorbet
zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 95.00 / 100.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 3 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

5-Gang Menu

Menu-Kreation 5

Grilliertes Seeteufelmedaillon mit Limettensauce
auf Frühlingszwiebelsalat

zu CHF 21.00

Leichtes Safransüppchen mit Käsestangen

zu CHF 13.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Balsamicojus
serviert mit neuen Bratkartoffeln
und sautiertem Blattspinat

120g zu CHF 47.00 / 160g zu CHF 51.00

Gratinierter Taleggio mit Modenaessig

zu CHF 15.00

Lauwarme Ananastranche mit Kirsch beträufelt
und Doppelrahmglace

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 111.00 / 115.00

Menu-Kreation 6

Ravioli von Ricotta und gedörrten Tomaten
an Basilikumolivenöl

zu CHF 19.00

Rucolacrèmesuppe mit Rauchlachsroschen

zu CHF 15.00

Maispoulardenbrüstchen mit Mango gefüllt
auf Bärlauchrisotto

zu CHF 20.00

Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Barolosauce
serviert mit Bratkartoffeln
und junges Gemüse

120g zu CHF 47.00 / 140g zu CHF 52.00

Crema catalana mit Früchten ausgarniert

zu CHF 14.00

Menupreis zu CHF 115.00 / 120.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 4 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

6-Gang Menu

Menu-Kreation 7

Jakobsmuscheln am Rosmarin-Spiess gebraten
auf Rataouillesalat

zu CHF 26.00

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cognac

zu CHF 13.00

Spargel-Ravioli mit frischen Morcheln und Tomaten-Pesto

zu CHF 21.00

Rosa gebratenes Lammcarré in der Kräuterkruste
an Champagnersensauce

serviert mit Kartoffel-Sellerie-Purée

80g zu CHF 38.00 / 140g zu CHF 46.00

Tête de Moine Röschen mit Paprika

zu CHF 15.00

Mascarpone-Mousse mit Erdbeeren und Amaretto

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 128.00 / 136.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 5 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

7-Gang Menu

Menu-Kreation 8

Streifen von der geräucherten Entenbrust
auf asiatischem Gemüsesalat

zu CHF 21.00

Morchelschaumsuppe mit Rahmhaube

zu CHF 15.00

Spargelrisotto mit Hummer und Trüffelöl

zu CHF 30.00

Bärlauchsorbet mit Campari

zu CHF 10.00

Am Stück gebratenes Kalbsfilet
auf Safrannudeln

serviert mit frischem Blattspinat mit Rahm verfeinert

80g zu CHF 38.00 / 140g zu CHF 52.00

Frittierter Tomme mit Sauerrahmsauce

zu CHF 15.00

Löwenzahnhonigterrine mit Rhabarbersorbet

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 144.00 / 158.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 6 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr