

Grund zum Feiern

Herbst-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-Herbst-Kreation

Herbstliches Salatbouquet mit lauwarmem Pilzstrudel
an Sauerrahmsauce

Weissweinsüppchen mit Kräuterhaube

Am Stück gebratenes Roastbeef an Portweinjus
serviert mit Kartoffelgnocchi
und Wirsinggemüse mit Speck

Marronimousse mit Orangenschaum

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

Gebratenes Sashimi vom Lachs auf Kresse
mit Wasabi und Ingwer

zu CHF 21.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Balsamicoschaum
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln
und herbstlichem Gemüsebouquet

120g zu CHF 47.00 / 160 zu CHF 51.00

Rotweifeigen mit Doppelrahmeis

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 83.00 / 87.00

Menu-Kreation 2

Herbstliches Salatbouquet mit Trauben, Speck und Nüssen

zu CHF 18.00

Saftiger Kalbsbraten mit Senfmarinade an Thymianjus
serviert mit Kartoffelgratin
und im Ofen geschmortes Rotkraut

120g zu CHF 42.00 / 150g zu CHF 47.00

Grand Marnier-Sabayone mit Schokoladeneis
auf mariniertem Orangensalat

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

Grund zum Feiern

4-Gang Menus

Menu-Kreation 3

Marinierte Crevetten auf Eisbergsalat
an pikantem Joghurtdressing

zu CHF 21.00

Crème von gedörrten Steinpilzen mit Mostbröckli

zu CHF 13.00

Maispoulardenbrust im Blätterteig gebacken
auf klein geschnittenem Gemüse
serviert mit Haselnusskartoffeln

zu CHF 42.00

Schokoladen-Panna Cotta mit lauwarmem Birnenkompott

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 91.00

Menu-Kreation 4

Nüsslisalatbouquet mit sautierten Pilzen
an Baumnußöldressing

zu CHF 21.00

Kürbisschaum mit Curryhäubchen

zu CHF 13.00

Fein tranchiertes Entrecôte mit Gemüsetatar
auf sämigem Sbrinzrisotto mit Mascarpone

120g zu CHF 44.00 / 150g zu CHF 49.00

Knuspriges Blätterteigkissen mit Preiselbeerschaum
auf Passionsfruchtsauce

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 93.00 / 98.00

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

Gebratenes Seeteufelmédailleon
auf lauwarmem Cous-Cous Salat

zu CHF 21.00

Marronicrème mit Chili und Apfelstückchen

zu CHF 14.00

Rosa gebratenes Lammkarre mit Sesam-Kräuterkruste
an dezentem Knoblauchjus
serviert mit Lauchkartoffeln mit Sbrinz

120g zu CHF 48.00 / 150g zu CHF 53.00

Seelisberger Bergkäse mit Feigen-Senf

zu CHF 12.00

Lebkuchen-Tiramisu mit Orangensorbet

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 110.00 / 115.00

Menu-Kreation 6

Fasanenterrine mit Portweinreduktion
auf herbstlichem Ratatouillesalat

zu CHF 23.00

Eierschwämmchencrème mit Olivencrostini

zu CHF 15.00

Gebratene Jakobsmuschel auf Rucola-Risotto

zu CHF 21.00

Am Stück gebratenes US-Entrecôte
mit pikantem Kürbis-Chutney
serviert mit Kartoffel-Speckkuchen

120g zu CHF 47.00 / 150g zu CHF 53.00

Erfrischendes Joghurteis mit lauwarmen Heidelbeeren

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 121.00 / 127.00

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

Thunfisch-Carpaccio mit Wasbischäum
und zartbitterem Friséésalat

zu CHF 19.00

Kräuterkraftbrühe mit Austernpilzen und Glasnudeln

zu CHF 15.00

Gebratenes Entenbrüstchen und Entenleber
auf Apfel-Chutney mit Brioche serviert

zu CHF 24.00

Am Stück gebratenes Kalbsfilet auf asiatischem Gemüse
serviert mit Basmatireis

80g zu CHF 38.00 / 140g zu CHF 53.00

Brie de Meaux mit Balsamico und Olivenöl

zu CHF 15.00

Kokos-Limetten Panna Cotta mit Mangosorbet

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 126.00 / 141.00

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

Fächer vom zarten Maispoulardenbrüstchen
auf Avocado-Papayasalat im Brikteig-Körbchen

zu CHF 28.00

Thaicurrysüppchen mit Kokosmilch

zu CHF 13.00

Ragout vom Bärenkrebs auf Limetten-Ravioli

zu CHF 19.00

Erfrischendes Limetten-Basilikum Sorbet mit Prosecco

zu CHF 10.00

Saftig gebratenes Rindsfilet mit Trüffeljus
serviert mit Stampfkartoffeln
und mediterranem Röstgemüse

80g zu CHF 38.00 / 140g zu CHF 46.00

Entlebucher Schafskäse mit Dörraprikosen

zu CHF 15.00

Lauwarmer Heidelbeerkuchen mit Macarponecrème

zu CHF 16.00

Menupreis zu CHF 139.00 / 147.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 6 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr