

Grund zum Feiern

Winter-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-Winter-Kreation

Winterliches Salatbouquet mit Luzerner Mostbröckli
an Baunussvinaigrette

Apfel-Currysüppchen mit Prosecco

Rosa gebratenes Roastbeef an Balsamicojus
serviert mit Kartoffelterrinen mit Thymian
und winterlichem Marktgemüse

Zimt mousse auf Birnenkompott mit Williams

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

Asiatisches Salatbouquet mit Crevetten
an Limettenvinaigrette

zu CHF 24.00

Gegarte Maispoulardenbrust auf Wirsinggemüse
serviert mit Polenta mit Trüffelöl

zu CHF 42.00

Marronimousse mit exotischen Früchten aus garniert

zu CHF 13.00

Menupreis zu CHF 79.00

Menu-Kreation 2

Frischkäsemousse mit Rucolasalat
und knusprigem Oliven-Crostini

zu CHF 17.00

Saftiger Kalbsbraten an Rotweinschaum
serviert mit Rosmarinkartoffeln
und winterlichem Gemüse-Allerlei

120g zu CHF 42.00 / 150g zu CHF 46.00

Glühwein-Sabayone mit Baumnußeis

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 74.00 / 78.00

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

Knuspriges Blätterteig-Kissen
gefüllt mit Pilzragout

zu CHF 19.00

Kürbiscrème mit rotem Thaicurry abgeschmeckt

zu CHF 14.00

Doppeltes Entrecôte vom Grill an Champagner-Senfsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli
und Rosenkohl mit Speck

120g zu CHF 44.00 / 150g zu CHF 49.00

Orangenterrine mit Mandelgebäck
und Grand-Marnier Sabayon

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 92.00 / 97.00

Menu-Kreation 4

Marinierte Black-Tiger Crevetten auf Glasnudelsalat
mit Wasabi und Ingwer

zu CHF 17.00

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Kräuterbrioche

zu CHF 13.00

Saftig gebratenes Kalbssteak mit gedörrten Tomaten
serviert mit Speckkartoffeln und Wintergemüse

120g zu CHF 47.00 / 140g zu CHF 52.00

Schokoladen-Eisparfait mit Grand-Marnier Schaum

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 92.00 / 97.00

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

Geräuchertes Lammcarpaccio mit Nüsslisalat
an Haselnussöl-Vinaigrette

zu CHF 25.00

Weissweinsüppchen mit Rauchlachsstreifen

zu CHF 15.00

Seeteufelmédailon mit Pinienkernen-Butter
auf Kürbisrisotto

zu CHF 22.00

Im Ofen gebratenes Schweinefilet mit Trauben und Nüssen
auf Sellerie-Stampfkartoffeln

120g zu CHF 42.00 / 150g zu CHF 46.00

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Mangosorbet

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 119.00 / 123.00

Menu Kreation 6

Ziegenfrischkäse vom Chärnsmatter Hof in Stans
auf pikantem Stangenselleriesalat an Traubenkernöl

zu CHF 19.00

Thaicurrysüppchen mit Kokosmilch

zu CHF 15.00

Duett vom Kalbs- und Schweinefilet mit sautierten Pilzen
serviert mit Lauchkartoffeln

120g zu CHF 42.00 / 150g zu CHF 46.00

Taleggio mit Nussbrot und eingelegten pikanten Feigen

zu CHF 15.00

Passionsfruchteisparfait mit Eierlikörsabayon

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 106.00 / 110.00

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

Gebratenes Hirschcarpaccio mit Wachholderöl
und schwarzem Pfeffer

zu CHF 25.00

Taubenkraftbrühe mit gefüllten Pfannkuchen

zu CHF 15.00

Zöpfchen vom Sezungenfilet auf Kürbisschaum
begleitet von Wildreis

zu CHF 26.00

Rindsfiletmédailon vom Grill
mit gebratener Entenlebertranche
an Portweinjus mit Apfelspalten
serviert mit Sesamkartoffeln und Wirsingköpfchen

80g zu CHF 39.00 / 160g zu CHF 51.00

Französischer Brie im Nussmantel mit winterlichem Pesto

zu CHF 15.00

Luzerner Lebkuchen Tiramisu mit eingelegten Rum-Kirschen

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 135.00 / 147.00

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

Variation von Thunfisch , Lachs und Jakobsmuschel
auf winterlichem Salatbouquet an Vinaigrette

zu CHF 19.00

Rahmsüppchen von geräucherter Forelle
parfümiert mit Zitronengras

zu CHF 15.00

Rosa gebratenes Entenbrüstchen auf Apfelkonfit

zu CHF 25.00

Hausgemachtes Zitronen-Thymiansorbet mit Champagner

zu CHF 10.00

Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Balsamico-Hollandaise
serviert auf Steinpilzravioli
und kleingeschnittenem Gemüse vom Markt

80g zu CHF 38.00 / 140g zu CHF 53.00

Brillat Savarin mit Quittenchutney

zu CHF 15.00

Mohneisparfait im Knuspermantel mit Mandarinenkompott

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 137.00 / 152.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 6 von 6


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr