

Mehr Hopfen in der Flasche

Das Hermitage Bier

Die Geschichte besagt, dass laut bayerischer Brauordnung von 1539 das Brauen, aufgrund der Feuergefahr im Sommer, nur von September bis April gestattet war. Damit jedoch die Kundschaft in den Sommermonaten nicht auf dem Trockenen sass, wurde das letzte Bier – das Märzenbier – etwas stärker eingebraut.

Auch die Simmentaler Braumanufaktur an der Lenk hat das jahrhunderte-alte Bierrezept auf seine Art interpretiert. Das frische Simmentaler Bergwasser ergibt zusammen mit den feinsten Malzen und Hopfensorten ein aromatisches Vergnügen. In diesem Sinne viel Spass beim Geniessen!



Märzen Bier

33cl 7 75cl 29

aus dem Simmental

4.8 %, 13° Stammwürze, amber, untergärig

malzige und süsse Karamell-Röstaromen
leichte Hopfennoten von den Sorten Amarillo und Hallertauer

«Die stilvollste Art Bier zu geniessen. Einklang von leicht bitteren, malzigen und süssen Aromen. Abgefüllt in der 75 cl Weinflasche. Passend zu jedem Gericht.»

Das Seehotel Hermitage ist seit August 2018 stolzes Mitglied des Vereins United Against Waste.

Wir machen uns stark gegen Food Waste und tragen gemeinsam zu einem nachhaltigen Umgang mit unserer Natur bei. Wir stellen uns der Verantwortung und handeln.



Mehr als nur ein Anfang

*Thurgauer Löwenzahnsalat 24

mit Hummus und Kichererbsen

Swiss Alpine Lachs 28

lauwarm, geräuchert, gezupft
mit Avocado und fermentiertem Knoblauchpüree

Die Lachse werden in Lostalpo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienisch sprachigen Teil von Graubünden gezüchtet.

Hermitage Tatar 80 g: 27 | 150 g: 39

von Walliser Rindern

Nach der Rezeptur unseres Küchenchefs

*Frühlings-Minestrone 14

mit Spargeln, Orecchiette und Gemüse aus Weggis

Das Gemüse wird unter dem Label «Bio Knospenbetrieb» in Weggis angebaut. Die Geschichte des einstigen Familienbetriebs Zurmühle Gemüse geht bis ins 19. Jahrhundert zurück.

* Vegan zubereitet

Mehr Wert auf Tradition

Ribelmais Mistkratzerli 42

aus der Ostschweiz
mit Tamarinden-Couscous

Grand Cru Burger 42

200 g Swiss Gourmet Beef, junger Lattich, Tomate,
Speck und Burrata, Spiegelei, Barbecue Sauce
dazu Coleslaw-Salat und Hermitage Fries

Cordon bleu 48

vom Kalb aus Nidwalden
mit Seelisberger Bergkäse, Bauernschinken,
Marktgemüse, Hermitage Fries

Über den Ursprung des Rezeptes gibt es mehrere Theorien, aber keine Gewissheit. Wie es zur Bezeichnung Cordon bleu kam, ist ebenfalls nicht geklärt. Fest steht, dass der Ausdruck Cordon bleu im Französischen eine Metapher für hohe Kochkunst ist und auf das breite, himmelblaue Band zurückgeht, an dem das goldene Kreuz des elitären Ordens vom heiligen Geist aus dem 16. Jahrhundert getragen wurde.

Mehr aus dem Wasser

Zander-Knusperli 35|46

mit Tartar Sauce

Schnittlauch-Kartoffeln aus dem Freiamt

Felchenfilet 37|46

aus dem Sempacher- oder Neuenburgersee je nach Verfügbarkeit
mit Spargeln und neuen Freiamter Bratkartoffeln

Mehr Genuss ohne Fleisch

***Quorn Hackbraten** 26

mit Spargeln, neuen Freiamter Kartoffeln und Habanero-Espuma

Gnocchi und Burrata 28

mit Küsnachter Spinat

 Vegan zubereitet

Mehr Fleisch am Knochen

Erstklassiges Schweizer Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein hat einen geschützten Namen: Die renommierten Produkte aus der »**Swiss Gourmet Grand Cru**« Linie überzeugen durch hervorragende Qualität und sind Sinnbild für das Schweizer Genuss-Erlebnis. Für »**Swiss Gourmet Grand Cru**« Produkte von Mérat Martigny wird nur hochwertiges Schweizer Fleisch aus dem Wallis verwendet, welches nach einem intensiven Reifungsprozess fachmännisch zubereitet wird.

Kalbskotelett 450g: 68

feinster Geschmack am Knochen

Rindsfiletmedaillon 180 g: 69

Trocken gelagert, Spezialität von Donald Russel, Irland

Vom Hoflieferanten Ihrer Majestät der Königin Elisabeth II, Donald Russell, »**Scotland's Finest Butcher**«, beziehen wir unser trockengereiftes Rindsfilet. Die Freilandhaltung verleiht dem Fleisch eine feine Fettmaserung, einen einzigartigen vollen Geschmack wie auch die unverwechselbare Saftigkeit.

Geschmorte Kalbsbäckchen 160g: 44

Second Cut, bei 800C° glasiert
mit Honig und Rosmarin
kräftig im Geschmack, fein marmoriert

...all unsere Fleischgerichte werden mit Marktgemüse und Sauce Béarnaise serviert.

Die Zubereitung ist uns wichtig.

Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Ofen von 800 Grad Celsius gebraten.

Die hohe Hitze lässt den Zucker im Fleisch karamellisieren und ergibt eine einmalige, schmackhafte Kruste. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Garstufen

Rare (bleu):

Medium rare (saignant):

Medium (a point):

Well done (bien cuit):

Kräftig angebraten ...

innen roh

innen blutig

innen rosa

durchgebraten

Mehr gehört dazu

Wählen Sie Ihre 2 Lieblingsbeilagen ...

- ... **Spinat-Gnocchi**
- ... **Hermitage Fries**
- ... **Kernser Bandnudeln**

- ... **Blattsalat mit Apfel und Nüssen**
- ... **Coleslaw-Salat**

...und Ihre zusätzliche hausgemachte Sauce...

- ... **Barbecue-Sauce**
- ... **Bärlauch Dip**
- ... **Kräuterbutter**

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität. Sehr gerne geben wir Ihnen Auskunft über Nährwerte und Allergene.

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lamm: Schweiz

Zander: Schweiz, Osteuropa | Wildfang
Lachs: Schweiz, Lostallo | Zucht
Felchen: Schweiz | Wildfang
Riesenkrevetten: Schweiz, Reihnfelden | Zucht

Wir verwenden Fisch und Krustentiere ausschliesslich aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei und unterstützen die Label MSC und Friend of the Sea. Unsere Fischlieferanten sind Mitglieder der WWF SEAFOOD GROUP.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.