

NACHMITTAG/AFTERNOON MENU

Grand Cru Burger

39

Swiss Prime Beef | Luzerner Rahmkäse | Zitronenmayonnaise | Kräuterseitling
Tomate | Salat | Country Fries

Grand Cru Burger

Swiss prime beef | Lucerne cream cheese | lemon mayonnaise | king oyster mushroom
Tomato | salad | country fries

Schweizer Egliknusperli

36

Sauce Tartare | Country Fries

Swiss crispy perch

Sauce tartare | country fries

HERMITAGE Rindstatar

28/38

Crème Fraîche | Dijon Senf | Fleur de Sel | Eigelb | Senfsaat

HERMITAGE beef tartare

Crème fraîche | Dijon mustard | fleur de sel | egg yolk | mustard seed

Drunken Chicken

26

Poulet im Tempura Teig | Vodka-Chili Marinade |
geröstete Pinienkerne | Honig-Senf Sauce

Drunken Chicken

Chicken in tempura coat | vodka-chili marinade | roasted pine nuts
Honey-mustard sauce

Flammkuchen Elsässer Art

21

Sauerrahm | Speck | Zwiebel

Alsace tarte flambee

Sour cream | bacon | onion

Flammkuchen mit Gemüse

21

Tomaten | Zwiebel | Zucchini | Champignons | Paprika

Tarte flambee with vegetables

Tomato | onion | zucchini | champignons | pepper

Spargelcremesuppe

Grüner Spargel | Bündnerfleisch

16

Asparagus cream soup

Green asparagus | Grisons dried beef

Frühlingssalat

Mini Lattich | Blattsalat | Gemüse | Hausdressing

14

Spring salad

Mini lettuce | leaf salad | vegetables | house dressing

Marinierte Oliven

6.5

Marinated olives



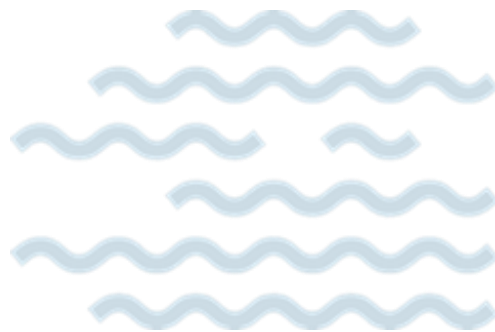
HERMITAGE Empfehlung | Recommendation



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



DESSERTS

Mille Feuille

16

Erdbeer | Mascarpone | Mandel

Mille feuille

Strawberry | mascarpone | almond

Schweizer Eiskaffee

12

Mit «Kirsch»

Swiss ice coffee

With «kirsch»

Schwarzwälder Kirschtorte

9

Black Forest cake

Hausgemachte Kuchen des Tages

9

Homemade cakes of the day

Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi

4.5

Sorbet: Himbeer | Zitrone | Mango

Eis: Vanille | Schoggi | Pistazie | Mocca | Stracciatella

Sorbet: raspberry | lemon | mango

Ice cream: vanilla | chocolate | pistachio | mocca | stracciatella

Käse Variation von Jumi Käserei

17

Honig | Nüsse | Früchtebrot

Cheese variety from factory Jumi

Honey | nuts | fruit bread

VEGANE Gerichte: Fragen Sie unser SERVICE TEAM | VEGAN dishes: ask our SERVICE TEAM

Kalb, Rind, Lachs & Egli - Schweiz

Veal, beef, salmon and perch - Switzerland

Brot – Luzern, Schweiz |

bread – Lucerne, Switzerland

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

We provide information about allergens.