



Hotel Eremitage
Die Perle bei Basel
Arlesheim

Menükarte

Vorspeisen und Suppen

Saisonale Salate und Antipasti vom Buffet (kleiner Teller)	8.--
Saisonale Salate und Antipasti vom Buffet (grosser Teller)	16.--
Krevetten Cocktail	8.50
Rauchlachs aus Norwegen mit grünem Blattsalat	11.50
Tomatencrème-Suppe „Bloody Mary“ mit einem Schuss Wodka	8.50
Rindskraftbrühe mit Gemüsebrunoise	7.--

Hauptgänge

Omelette mit Schinken- und Käse	19.--
Omelette vegetarisch mit Käse und Tomaten	19.--
Käse-Wurst-Salat à la mode du chef mit Goldwurst vom Jenzer	19.50
„Riz Kasimir“ (Curry Reis mit Poulet)	25.--
Vegan Riz Kasimir (Curry Reis mit Gemüse)	25.--
Vegan Saisonales Gemüse, dazu Pasta an einer Tomatensauce	24.--
Hausgemachtes, paniertes Schnitzel (Schweins oder Kalb)	25.-- / 35.--
Rindstartar -klassisch mild, rassig oder scharf	24.--
Klassisches Schweins- Cordon Bleu Ermitage	28.--
dazu Pommes Frites und Saisonales Gemüse vom Markt	
Cordon Gigolo	
Cordon vom Schwein mit Gorgonzola und Parmaschinken gefüllt	33.--
dazu Pommes Frites und Saisonales Gemüse vom Markt	
Hamburger Ermitage (mit Speck, Tomate, Käse und Cocktailsauce)	29.--
Eglifilet im Bierteig mit Tartar Sauce	28.--



Natura-Qualität

Vom Grill:

Schweizer Kalbsteak vom Jenzer mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse	42.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter	ca. 160g 28.--
Pouletbrust gefüllt mit Käse und Tomate	26.--



Natura-Qualität

Spaghetti

Vegan al pomodoro	21.--
Vegan all'arrabbiata (scharf)	21.--
Bolognese (100 % Rind)	29.--

Alle unsere Speisen sind selbstgemacht und unsere Cordon Bleus und Schnitzel werden frisch ab Bestellung zubereitet.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der **Schweiz** (ausser bei spezifisch erwähnten Spezialitäten) und aus artgerechter Haltung. Unser Lachs stammt aus Norwegen und aus Aquakultur. Unser Egli ist Wildfang aus Irland. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inkl. 8% Mehrwertsteuer.

Crema Catalana - 9.50

Spezialität aus Katalonien: Crème bestehend aus Eigelb und Milch überzogen mit einer Kruste aus Karamell.

7.50 - Meringue Glacée

Schaumgebäck aus Eiweiss und Zucker mit Vanille-Glace und Rahm.

Orangen-Parfait - 7.--

Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Früchten

7.50 Eiskaffee

Mokkaglace im Glas mit Kaffee und Rahm

Lava Cake – Schokoladen Fondant mit Vanilleglace - 8.50

Kleines Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis
(15 Minuten Backzeit)

3.50 - Unsere Glaces und Sorbets

Schokolade, Kaffee-Mokka, Rosinen und Rum,
Erdbeere, Vanille, Mango, Limette
Rahm zusätzlich Fr 1.50

Frappé - 7.--

Erdbeere, Vanille, Schokolade

13.-- - Süsser Flammkuchen Deluxe

mit Apfel, Zimt, süsser Crème Fraîche, Schokolade und Vanilleglace

Lover's delight - 8.50 pro Person

Desserteller Suprise für zwei Personen

Unsere Flammkuchen Karte

Für den kleinen und schnellen Hunger

Der Klassiker Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln à la „Eremitage“	15.--
La Gratinée Verfeinert mit geriebenem Greyerzer	16.--
Jäger Flammkuchen Crème Fraîche, Champignons, Speck, Zwiebeln verfeinert mit geriebenem Greyerzer	17.--
Flammkuchen Provençale Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, Kräuter aus der Provence	17.--
Da Mario Flammkuchen Crème Fraîche, Salami und Gorgonzola Sauce	18.--
Flammkuchen Vegi Crème Fraîche, Zwiebeln, Champignons, Rüblistreifen	17.--
Der Fisch Flammkuchen Crème Fraîche, Zwiebeln, norwegischer Rauchlachs	17.--
Pizza Flamm „Prosciutto“ Tomatensauce, Käse, Schinken	17.--
Vegan Flamm mit Tomatensauce und saisonalem Gemüse	15.--
<u>Zusätzlich kleiner Teller Salat vom Buffet zum Flammkuchen:</u>	+ 4.50

Getränkekarte

Mineral:

Henniez 50cl mit Kohlensäure	5.20
Henniez 50cl ohne Kohlensäure	5.20
Henniez Rot 1 Liter	9.50
Henniez Blau 1 Liter	9.50
Coca Cola (2dl/3dl/5dl)	3.90/4.20/4.90
Cola Zero 33cl	4.50
Eistee (2dl/3dl/5dl)	3.80/4.10/4.80
Sprite (2dl/3dl/5dl)	3.80/4.10/4.80
Rivella Rot 33cl	4.50
Rivella Blau 33cl	4.50
Red Bull	5.20
Apfelschorle 33cl	4.50
Kinder-Sirup	--

Bier:

Lager Offen 3dl	4.30
Offen 5dl	5.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.90
Weizenbier Schneider Weisse 5dl	6.90

Weine im Offenausschank 1dl:

Schaumwein

Prosecco	9.--
----------	------

Weisswein und Rosé

Schweizer Weisswein Fendant	4.90
Rosé Oeil de Perdrix	6.50

Rotweine

Primitivo Baroncelli IGT	5.--
--------------------------	------

Warme Getränke

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.10
Espresso Doppio	5.90
Schale	4.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Tee	4.10
(Auswahl aus der Teebox)	
Warme Schokolade	4.90

Apéros 4cl

Martini 4cl	8.50
Campari 4cl	8.50
Apérol Sprizz	11.50

Spirituosen 2cl

Kirsch	8.--
William	8.--
Hennessy V. S.	9.--
Remy Martin V. S. O. P.	11.50
Jack Daniel's	8.50
Jim Beam	8.50
Tullamore Dew	9.50
Macallan Amber	12.--
Grappa di Barolo	11.50
Longdrinks	
Gin Tonic	11.--
Cuba Libre	11.--
Wodka Bull	11.--

Möchten Sie was besonderes? Gerne zeigen wir Ihnen auch andere Edelbrände!