



Unsere Weinempfehlung im Offenausschank

	CHF 1 dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Weissweine					
Arlesheimer Riesling x Sylvaner begeistert mit frischen, exotischen Zitrusaromen Schloss Birseck, Rediger Weine, Arlesheim CH	6.50	13.00	19.50	32.50	39.00
La Côte „ Magistrale“ Goldgelbe Farbe mit würzigen Aromen, langer Abgang Vins de Régence SA, Cully CH	6.50	13.00	19.50	32.50	39.00
Roséwein					
Walliser Oeil de Perdrix Rosé de Pinot Noir Elegant, rassig und fein fruchtig AOC Valais CH	6.50	13.00	19.50	32.50	39.00
Rotweine					
Arlesheimer Blauburgunder ein Genuss aus gesunden Pinot Noir Trauben feine Aromen von roten Früchten und dunklen Beeren Schloss Birseck, Rediger Weine, Arlesheim CH	6.50	13.00	19.50	32.50	41.00
St.Saphorin Rouge volle Finesse und elegante Aromen von schwarzen Kirschen und pfeffriger Würze Bernard Chevalley, St.Saphorin CH	6.50	13.00	19.50	32.50	39.00
Primitivo Salento volle Beerenfrucht, frische Säure mit einer spannenden Würze Nicola Barese, Giubiasco CH	5.50	11.00	16.50	27.50	37.00

Vorspeisen und Suppen

CHF

Kleiner knackiger Blattsalat	8.00
Krevetten Cocktail mit Toast und Butter	11.50
Rauchlachs aus Norwegen mit grünem Blattsalat	14.50
Rindskraftbrühe mit Gemüsebrunoise	7.00

Hauptgänge

Omelette mit Schinken und Käse	19.00
Vegi – Omelette mit Käse und Tomaten	19.00
Wurst – Käsesalat à la mode du chef mit Goldwurst vom Jenzer	19.50
Asian Fried Rice mit Kalb Originalrezept von Marc's Shanghai Reise	33.50
Asian Fried Rice Vegi (auch Vegan möglich ohne Ei)	24.00
Hausgemachtes, paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Marktgemüse	27.00
Tartar vom Rind – klassisch mild, rassig oder scharf auf Wunsch mit einem Schuss Cognac, Whiskey oder Calvados	28.00 + 3.00
Rindshamburger „do it yourself“ mit Pommes	24.00
auch als XL mit doppeltem Fleisch und Käse möglich	+ 8.00
Vegan - Burger „do it yourself“ mit Pommes	24.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartar Sauce	28.00

Unsere Highlights frisch zubereitet

Cordon bleu „Eremitage Spezial“ (Schwein) mit Rohschinken, Salami und Greyerzer – Käse, dazu Pommes	32.50
Cordon bleu „Klassik“ (Schwein) mit gekochtem Schinken, Greyerzer – Käse, dazu Pommes	29.50

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

Süsse Versuchungen

Lava Cake Schokoladen Fondant mit Vanilleglacé Kleines warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglacé Wartezeit ca. 15 Minuten	11.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé Wartezeit ca. 10 Minuten	9.50
Coupe Zwetschge mit Zimtglacé und Rahm	12.50
Coupe „La belle Silvia“ Limettensorbet mit Prosecco	11.50
Coupe „Le Colonel“ Limettensorbet mit Wodka	11.50
Coupe „Heisse Liebe“ Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren	9.50
Meringue Glacée Schaumgebäck aus Eiweiss und Zucker mit Vanilleglacé und Rahm	8.50
Eiskaffee Mokkaglacé im Glas mit Espresso und Rahm	9.00
Affogato Espresso mit Vanilleglacé und Rahm + mit Baileys und Rahm	9.50 11.50

Unsere Flammkuchen Karte

	CHF
der beliebte Klassiker Crème Fraiche, Speck, Zwiebeln à la „Eremitage“	15.00
La Gratinée verfeinert mit geriebenem Greyerzer	16.00
Flammkuchen Jäger Art Crème Fraiche, Champignons, Speck, Zwiebeln verfeinert mit geriebenem Greyerzer	17.00
Flammkuchen Vegi Crème Fraiche, Zwiebeln, Champignons und Gemüsebrunoise	17.00
Flammkuchen Fisch Crème Fraiche, Zwiebeln und norwegischer Rauchlachs	17.00
Flammkuchen Vegan mit Tomatensauce, Zwiebeln, Pilzen und Gemüsebrunoise	15.00

Deklaration :

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz (Ausnahme bei spezifisch erwähnten Spezialitäten)
und aus artgerechter Haltung.

Unser Lachs stammt aus Norwegen und aus Aquakultur.

Der Egli ist Wildfang aus Irland.

Allergien / Intoleranzen :

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.



Hotel Eremitage
Die Perle bei Basel
Arlesheim

Getränkekarte

Mineral:

Baselbieter Wasser Krug 1 l	3.50
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
Lager Offen 5dl	6.90
Quöllfrisch Dunkel 0.33 dl	4.90
Warteck Pic 0.33 dl	4.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.90
Weizenbier Schneider Weisse 5dl	6.90

Weine im Offenausschank 1dl:

Schaumwein

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

Weisswein und Rosé

Fendant	6.--
Rosé Oeil de Perdrix	6.50

Arlesheimer Riesling 6.50

Rotweine

Primitivo Baroncelli IGT	5.50
--------------------------	------

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	8.50
Campari	8.50

Appenzeller Alpenbitter 6.--

Spirituosen 4cl

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
Macallan Amber	12.--
Grappa di Barolo 2cl	11.50

Longdrinks/Cocktails

Apérol Sprizz	11.50
---------------	-------

White Star 11.50

Gin Tonic (Bombay Sapphire)	11.--
Gin Tonic (Hendrick's)	12.50
Cuba Libre	11.--
Wodka Bull	11.--

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