




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	9.50
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.--
Rösti mit Spiegelei	19.50
Käse-Wurst-Salat à la mode du chef mit Goldwurst vom Jenzer 	19.50
„Riz Kasimir“ (Curry Reis mit Poulet)	25.--
<b>*Vegan*</b> Riz Kasimir (Curry Reis mit Gemüse)	24.--
<b>*Vegan*</b> Saisonales Gemüse, dazu Pasta an einer Tomatensauce	24.--
Hausgemachtes, paniertes Schnitzel (Schwein oder Kalb)	27.-- / 37.--
Rindstartar -klassisch mild, rassig oder scharf	28.--
→ auf Wunsch mit Cognac, Whiskey oder Calvados	3.--
Frisch zubereitetes Cordon Bleu Ermitage (Schwein)	29.50
dazu Pommes Frites und Saisonales Gemüse vom Markt	
Cordon Bleu Gigolo	
Cordon vom Schwein mit Gorgonzola und Parmaschinken gefüllt	35.50
dazu Pommes Frites und Saisonales Gemüse vom Markt	
Rindshamburger „do it yourself“ mit Pommes 	24.--
auch als XL mit doppeltem Fleisch und Käse möglich	+8.--
<b>*Vegan*</b> -Burger „do it yourself“ mit Pommes	24.--
Lachstranche mit Reis, Gemüse und Kräuterbutter	29.--
Eglifilet im Bierteig mit Tartar Sauce	28.--

## Vom Grill:

Schweizer Kalbsteak vom Jenzer 	42.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter	30.50
Pouletbrust gefüllt mit Käse und Tomate	27.50

Beilagen: Mischgemüse und nach Wahl:

**Pommes Frites, Rösti, Pasta oder Reis.**

## Pasta

<b>*Vegan*</b> al pomodoro oder all'arrabbiata	21.--
Bolognese (100 % Rind von der Dorfmetzgerei Jenzer)	23.50

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

<b>Crema Catalana</b>	<b>8.50</b>
Spezialität aus Katalonien: Crème bestehend aus Eigelb und Milch überzogen mit einer Kruste aus Karamell.	
<b>Meringue Glacée</b>	<b>7.50</b>
Schaumgebäck aus Eiweiss und Zucker mit Vanille-Glace und Rahm.	
<b>Eiskaffee</b>	<b>7.50</b>
Mokkaglace im Glas mit Kaffee und Rahm	
<b>Lava Cake – Schokoladen Fondant mit Vanilleglace</b>	<b>9.--</b>
Kleines Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis (15 Minuten Backzeit)	
<b>Coupe „La belle Silvia“</b>	<b>7.50</b>
Limettensorbet mit Prosecco im Weinglas serviert	
<b>Frappé</b>	<b>7.--</b>
Erdbeere, Vanille, Schokolade	
<b>Süsser Flammkuchen Deluxe</b>	<b>13.--</b>
mit Apfel, Zimt, süsser Crème Fraîche, Schokolade und Vanilleglace	
<b>Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets</b>	<b>3.90</b>
Schokolade, Kaffee-Mokka, Erdbeere, Vanille, Mango, Limette Rahm zusätzlich Fr 1.50	

## **Lover's delight** - 7.50 pro Person

Dessertteller Surprise für zwei oder mehr Personen

## Unsere Flammkuchen Karte

### Für den kleinen und schnellen Hunger

Der Klassiker Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln à la „Ermitage“	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, Saisonpilze, Rüblistreifen	17.--
Der Fisch Flammkuchen Crème Fraîche, Zwiebeln, norwegischer Rauchlachs	17.--
Pizza Flamm „Prosciutto“ Tomatensauce, Käse, Schinken	17.--
<b>*Vegan*</b> Flamm mit Tomatensauce und saisonalem Gemüse	15.--
<u>Zusätzlich Salat vom Buffet zum Flammkuchen:</u>	8.--

**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. 7,7% Mehrwertsteuer.

# 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	5.70
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

### Arlzheimer Riesling

### 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

## 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
<b>White Star</b>	<b>11.50</b>
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!