



Hotel Eremitage
Die Perle bei Basel
Arlesheim

Menükarte

Vorspeisen und Suppen


Kleiner knackiger Blattsalat	8.--
Krevetten Cocktail	9.50
Rauchlachs aus Norwegen mit grünem Blattsalat	11.50
Tomatencreme-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
Asian Fried Rice mit Kalb nach Rezept von Marc's Shanghai Reisen		33.50
Asian Fried Rice Vegi (Auch Vegan ohn Ei möglich)		24.--
Hausgemachtes, paniertes Kalbsschnitzel		37.--
Rindstatar -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

Wochen Cordon Bleu
Fragen Sie uns, was wir diese Woche für ein Cordon Spezial haben 35.50
dazu Pommes Frites

Rindshamburger „do it yourself“ mit Pommes		24.--
auch als XL mit doppeltem Fleisch und Käse möglich		+8.--
Vegan -Burger „do it yourself“ mit Pommes		24.--

Eglifilet im Bierteig mit Tartar Sauce 28.--

Vom Grill:

Schweizer Kalbsteak vom Jenzer		45.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter		30.50

Beilagen:

Pommes Frites, Pasta oder Reis.

Pasta

Vegan al pomodoro oder all'arrabbiata 21.--

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

Meringue Glacée	8.50
Schaumgebäck aus Eiweiss und Zucker mit Vanille-Glace und Rahm.	
Eiskaffee	9.00
Mokkaglace im Glas mit Kaffee und Rahm	
Lava Cake – Schokoladen Fondant mit Vanilleglace	11.50
Kleines Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis (15 Minuten Backzeit)	
Coupe « Colonel »	11.50
Limettensorbet mit Vodka im Weinglas serviert	
Coupe « La belle Silvia »	11.50
Limettensorbet mit Prosecco im Weinglas serviert	
Coupe « Heisse Liebe»	
Vanilleglace mit warmen Waldbeeren	9.50
Unsere Glaces und Sorbets	3.90
Schokolade, Kaffee-Mokka, Erdbeere, Vanille, Mango, Limette Rahm zusätzlich Fr 1.50	

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, Champignons & Gemüsebrunoise	17.--
Der Fisch Flammkuchen Crème Fraîche, Zwiebeln, norwegischer Rauchlachs	17.--
Pizza Flamm „Prosciutto“ Tomatensauce, Käse, Schinken	17.--
Vegan Flamm mit Tomatensauce, Zwiebeln, Pilze & Gemüsebrunoise	15.--

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	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!