



Hotel Eremitage
Die Perle bei Basel
Arlesheim

Menükarte

Unsere Wochenspecials

Vorspeisen

CHF

Nüsslisalat Mimosa mit Ei, Speck und Crôutons 12.50

Blumenkohlsuppe mit Rauchlachsstreifen und Rahmhäubchen 8.50

Hauptgänge

Cordon bleu „Jäger Art“ 35.50
mit Pilzen, Rohschinken und Raclette – Käse

Rösti mit Raclette – Käse und Spiegelei 24.50

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Rösti 35.00

Feines vom Grill

Kalbs Ranch Steak vom Baselbieter Vollmilchkalb 39.00

Schweinskotelett Premium CH 30.50

Simmentaler Rindshohrücken – Steak 39.00
mit Marktgemüse

Grillierter Thunfisch mit Chermoula Sauce 29.50
Chermoula ist eine Marokkanische Sauce mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Koriander & Kümmel

Beilagen zur Wahl : Pommes Frites, Pasta oder Reis und auf Wunsch hausgemachte Kräuterbutter

Desserts

Vermicelles Kastanienpüree mit Schlagrahm 11.50

Affogato Espresso mit Vanilleglacé und Rahm 9.50
+ mit Baileys und Rahm 11.50

Tarte Tatin lauwarmes Apfeltörtchen mit Vanilleglacé 9.50

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé 9.50

Unsere Weinempfehlung

3T Sanzo 3 Tempranillos pro dl 6.50
12 Monate im Barrique Castilla y Leon Rodriguez Sanzo

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

Cordon bleu Ermitage (Schwein) frisch zubereitet dazu Pommes Frites	29.50
Wochen – Cordon bleu (Schwein) frisch zubereitet Jede Woche eine feine wechselnde Cordon bleu Variante gerne beraten wir Sie !	35.50

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

Süsse Versuchungen

	CHF
Tarte Tatin mit Vanilleglacé lauwarmes Apfeltörtchen Wartezeit ca. 15 Minuten	9.50
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 „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
Eiskaffe Mokkaglacé im Glas mit Espresso und Rahm	9.00
Affogato Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	9.50
+ mit Baileys und Rahm	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.

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!