



Hotel Eremitage

Die Perle bei Basel


Arlesheim

Menükarte

Vorspeisen und Suppen

Knackiger Blattsalat	8.--
Rauchlachs aus Norwegen mit grünem Blattsalat	11.50
Tomatencrème-Suppe „Bloody Mary“ mit einem Schuss Wodka	8.50

Hauptgänge

Käse-Wurst-Salat à la mode du chef mit Goldwurst vom Jenzer		19.50
Hausgemachtes, paniertes Schnitzel (Schweins oder Kalb)		27.-- / 37.--
Klassisches Schweins- Cordon Bleu Eremitage		29.50
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.--
Vegan -Burger „do it yourself“ mit Pommes		24.--
„Riz Kasimir“ (Curry Reis mit Poulet)		25.--
Vegan Riz Kasimir (Curry Reis mit Gemüse)		24.--

Vom Grill:

Schweizer Kalbsteak vom Jenzer mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	42.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	30.50
Maispoularde (FR) mariniert im „Cajun“ Stil	27.50

Spaghetti

Vegan al pomodoro	21.--
Vegan all'arrabbiata (scharf)	21.--

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. 7.7% Mehrwertsteuer