



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
Tomatencrème-Suppe „Bloody Mary“ mit einem Schuss Wodka	8.50
Rindkraftbrühe mit Gemüsebrunoise	7.--

Hauptgänge

Omelette mit Schinken- und Käse	19.--
Omelette vegetarisch mit Käse und Tomaten	19.--
Rösti mit Spiegeleier	19.50
Käse-Wurst-Salat à la mode du chef mit Goldwurst vom Jenzer 	19.50
„Riz Kasimir“ (Curry Reis mit Poulet)	25.--
Vegan Riz Kasimir (Curry Reis mit Gemüse)	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 Eremitage (Schwein)	29.50
dazu Pommes Frites	

Wochen Cordon Bleu	
<i>Fragen Sie uns, was wir diese Woche für ein Cordon Spezial haben</i>	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.--

Fisch der Woche	29.--
Eglifilet im Bierteig mit Tartar Sauce	28.--

Vom Grill:

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

Beilagen:

Pommes Frites, Rösti, 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.



Hotel Eremitage
Die Perle bei Basel
Arlesheim

Desserts

Für den „Glust“ und weil es glücklich macht

Meringue Glacée	7.50
Schaumgebäck aus Eiweiss und Zucker mit Vanille-Glace und Rahm.	
Eiskaffee	7.50
Mokkaglace im Glas mit Kaffee und Rahm	
Lava Cake – Schokoladen Fondant mit Vanilleglace	9.--
Kleines Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis (15 Minuten Backzeit)	
Coupe „La belle Silvia“	7.50
Limettensorbet mit Prosecco im Weinglas serviert	
Frappé	7.--
Erdbeere, Vanille, Schokolade	
Unsere Glaces und Sorbets	3.90
Schokolade, Kaffee-Mokka, Erdbeere, Vanille, Mango, Limette Rahm zusätzlich Fr 1.50	



Hotel Eremitage
Die Perle bei Basel
Arlesheim

Unsere Flammkuchen Karte

Für den kleinen und schnellen Hunger

Der Klassiker Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln à la „Eremitage“	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.



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!