



Hotel Eremitage
Die Perle bei Basel
Arlesheim

Menükarte

Unsere Flammkuchen Karte

normal / mini

Der Klassiker 15.-- / 09.--
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln à la „Eremitage“

La Gratinée 16.-- / 10.--
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln
Verfeinert mit geriebenem Greyerzer

Jäger Flammkuchen 17.-- / 11.--
Crème Fraîche, Champignons, Speck, Zwiebeln
verfeinert mit geriebenem Greyerzer

Flammkuchen Provençale 17.-- / 11.--
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln,
Kräuter aus der Provence

Da Mario Flammkuchen 18.-- / 12.--
Crème Fraîche, Salami und Gorgonzola Sauce

Flammkuchen Vegi 17.-- / 11.--
Crème Fraîche, Zwiebeln, Champignons, Rüeblistreifen

Der Fisch Flammkuchen 17.-- / 11.--
Crème Fraîche, Zwiebeln, norwegischer Rauchlachs

Pizza Flamm „Prosciutto“ 17.-- / 11.--
Tomatensauce, Käse, Schinken

Vegan Flamm 15.--
mit Tomatensauce und saisonalem Gemüse

Zusätzlich kleiner Teller Salat vom Buffet zum Flammkuchen: + 4.50

Vorspeisen und Suppen

Saisonale Salate und Antipasti vom Buffet (kleiner Teller)	8.--
Saisonale Salate und Antipasti vom Buffet (grosser Teller)	16.--
Krevetten Cocktail	8.50
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.--
Käse-Wurst-Salat à la mode du chef	19.50
Schweizer „Olma“ Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	19.50
„Riz Kasimir“ (Curry Reis mit Poulet)	25.--
Vegan Riz Kasimir (Curry Reis mit Gemüse)	25.--
Vegan Saisonales Gemüse, dazu Pasta an einer Tomatensauce	24.--
Hausgemachtes, paniertes Schnitzel (Schweins oder Kalb)	25.-- / 35.--
Rindstartar -klassisch mild, rassig oder scharf	24.--
Klassisches Schweins- Cordon Bleu Ermitage	28.--
dazu Pommes Frites und Saisonales Gemüse vom Markt	
Cordon Gigolo	
Cordon vom Schwein mit Gorgonzola und Parmaschinken gefüllt	33.--
dazu Pommes Frites und Saisonales Gemüse vom Markt	
Hamburger Ermitage (mit Speck, Tomate, Käse und Cocktailsauce)	29.--
Vegan Vegi-Burger Ermitage mit Pommes Frites	25.--
Eglifilet im Bierteig mit Tartar Sauce	28.--

Spezial:

Schweizer Kalbsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse		35.--
Rinds-Entrecôte vom irischen Angus Beef an Kräuterbutter	ca. 160g	42.--
Big Cut: XL - so wie es unser Chef mag ☺	ca. 240g	55.--

Spaghetti

Vegan al pomodoro	21.--
Vegan all'arrabbiata (scharf)	21.--
Bolognese (100 %Rind)	29.--

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

Unser Fleisch (Schwein, Kalb, Rind & Poulet) stammt ausschliesslich aus der **Schweiz** (ausser bei spezifisch erwähnten Spezialitäten) und aus artgerechter Haltung.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inkl. 8% Mehrwertsteuer.

Crema Catalana - 9.50

Spezialität aus Katalonien: Crème bestehend aus Eigelb und Milch überzogen mit einer Kruste aus Karamell.

7.50 - Meringue Glacée

Schaumgebäck aus Eiweiss und Zucker mit Vanille-Glace und Rahm.

Orangen-Parfait - 7.--

Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Früchten

7.50 Eiskaffee

Mokkaglace im Glas mit Kaffee und Rahm

Lava Cake – Schokoladen Fondant mit Vanilleglace - 8.50

Kleines Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Eis
(15 Minuten Backzeit)

3.50 - Unsere Glaces und Sorbets

Schokolade, Pistazie, Rosinen und Rum,
Erdbeere, Vanille, Mango, Limette

Süsser Flammkuchen Deluxe - 19.--/13.--

mit Apfel, Zimt, süsser Crème Fraîche, Schokolade und Vanilleglace

Lover's delight - 8.50 pro Person

Desserteller Surprise für zwei Personen

Getränkekarte

Mineral:

San Pellegrino 50cl	5.90
Acqua Panna 50cl	5.90
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
Sirup	2.--
Bier:	
Basler Warteck Offen 3dl	4.30
Basler Warteck Offen 4dl	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.90
Warteck Pic Spezialbier 5.2%	4.90
Weizenbier Schneider Weisse 5dl	6.90
Weine im Offenausschank 1dl:	
Schaumwein	
Prosecco	9.--
Weisswein und Rosé	
Féchy (La Côte)	4.90
Sonop, Jacques Germanier	4.50
Oeil de Perdrix	6.50
Rotweine	
Primitivo Baroncelli IGT	5.--
Bio Arlesheimer Assemblage No.1	6.90
Nereus „Chateau Souaillon“	6.90

Warme Getränke

Kaffee / Espresso / Ristretto	3.90
Espresso Doppio	5.90
Schale	4.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Tee	3.90
(Auswahl aus der Teebox)	
Warme Schokolade	4.90

Apéros 4cl

Martini 4cl	8.50
Campari 4cl	8.50
Apérol Sprizz	11.50

Spirituosen 2cl

Kirsch	8.--
Williamine	8.--
Carlos I	11.50
Hennessy V. S.	9.--
Remy Martin V. S. O. P.	11.50
Jack Daniel's	8.50
Jim Beam	8.50
Tullamore Dew	9.50
Ballantines	9.--
Macallan Amber	12.--
Grappa di Barolo	11.50

Longdrinks

Gin Tonic	11.--
Cuba Libre	11.--
Wodka Bull	11.--