



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.--
<b>*Vegan*</b> Riz Kasimir (Curry Reis mit Gemüse)	25.--
<b>*Vegan*</b> 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.--
<b>*Vegan*</b> 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 <b>irischen Angus Beef</b> an Kräuterbutter	ca. 160g	42.--
Big Cut: XL - so wie es unser Chef mag ☺	ca. 240g	55.--

## Spaghetti

<b>*Vegan*</b> al pomodoro	21.--
<b>*Vegan*</b> 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.--
<b>Bier:</b>	
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
<b>Weine im Offenausschank 1dl:</b>	
<b>Schaumwein</b>	
Prosecco	9.--
<b>Weisswein und Rosé</b>	
Féchy (La Côte)	4.90
Sonop, Jacques Germanier	4.50
Oeil de Perdrix	6.50
<b>Rotweine</b>	
Primitivo Baroncelli IGT	5.--
<b>Bio</b> 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.--