



Hotel Ermitage
Die Perle bei Basel

Baselbieter Genusswoche

Herbstmenü

Vorspeise

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen,
Birne und gerösteten Nüssen
an leichtem Waldbeeren-Dressing

Hauptgang

Rehgeschnetzelt an Preiselbeer-Rahmsauce
mit Rotweinsbirne und Marroni-Spätzli

Vegetarische Variante

Marroni-Spätzli-Pfanne an Preiselbeer-Rahmsauce

Dessert

Waldbeeren-Parfait
mit marinierten Waldbeeren und Rahm

Dazu empfehlen wir Wein vom Hofgut Birseck, direkt am Waldrand.

Menü pro Person: CHF 67.-