

Restaurant

Chemi - Hütte

St. Silvester

Stefan Zbinden und Personal

Herzlich willkommen
und a Gueta!

Wo immer auch der Schuh dich drücke;
Bei uns dich Speis und Trank beglücke.

Vorspeisen

	CHF
Bouillon mit Einlage <i>Consommé avec garniture</i>	5.50
Bouillon mit Porto <i>Consommé au porto</i>	6.50
Grüner Salat <i>Salade verte</i>	7.00
Grüner Salat mit Speck <i>Salade verte aux lardons</i>	8.00
Gemischter Salat <i>Salade mée</i>	8.50
Mini-Frühlingsrollen mit grünem Salat <i>Mini rouleaux de printemps, salade verte</i>	10.50
Caprese (Tomaten und Mozzarella-Salat) <i>Salade de tomates et mozzarella</i>	11.50

Kinderkarte

Schnipo (Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse) <i>Tranche de porc panée avec pommes frites et légumes</i>	13.50
Poulet-Flügeli (3 Stück) mit Pommes Frites <i>Ailes de poulet (3 pièces) avec pommes frites</i>	9.50
Chicken-Nuggets (5 Stück) mit Pommes Frites <i>Chicken-Nuggets (5 pièces) avec pommes frites</i>	9.50
Portion Pommes Frites <i>Portion de pommes frites</i>	6.50

Spargelhits



Vive la saison des asperges !

	<i>Vorspeise</i> <i>Entrée</i>	<i>Hauptgericht</i> <i>Plat principal</i>
Spargelcremesuppe <i>Crème d'asperges</i>	8.50	
Spargelsalat <i>Salade d'asperges</i>	10.50	
Spargeln mit Rohschinken und Hollandaise-Sauce <i>Asperges avec jambon cru et sauce hollandaise</i>		27.50
Spargeln mit Schinken an einer Hollandaise-Sauce mit Käse überbacken <i>Asperges gratinées avec jambon, fromage et sauce hollandaise</i>		25.50

Alle Gerichte der Sommerkarte können wir Ihnen mit *Spargeln* (Zuschlag 2 Franken) oder mit *Saisongemüse* servieren.

Tous les plats de la carte d'été peuvent être servis avec des *asperges* (supplément de 2 francs) ou avec des *légumes de saison*.



	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Pizza Primavera <i>Tomatensauce, Mozzarella, Spargeln, Rohschinken, frische Tomaten</i> <i>Tomates, mozzarella, asperges, jambon cru, tomates fraîches</i>	19.50	22.50

Fitnesssteller

Assiette fitness

	<i>CHF</i>
Fitnesssteller nach Wahl:	24.50
<i>Assiette fitness à choix :</i>	
Gemüseteller nach Wahl:	26.50
<i>Assiette de légumes à choix :</i>	
Pferdeentrecôte - Schweinssteak - Pouletflügeli - Pouletbrüstli - Frühlingsrollen - Eglifilets frittiert Roastbeef - Pochierter Lachs - Soja und Weizen-Cordon mit Schnittlauch	
<i>Entrecôte de cheval - Steak de porc - Ailes de poulet - Filet de poulet - Rouleaux de printemps - Filets de perche frits - Roastbeef - Saumon poché - Escalope végétarienne farcie à la ciboulette</i>	
Fitnesssteller: Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	29.50
<i>Assiette fitness : Entrecôte de boeuf et beurre café de Paris</i>	
Gemüseteller: Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	31.50
<i>Assiette de légumes : Entrecôte de boeuf et beurre café de Paris</i>	
Beilagen:	5.00
<i>Accompagnement :</i>	
Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Nüdeli, Reis, Country-Cuts, Frühlingskartoffeln	
<i>Pommes frites, croquettes de röstis, nouilles, riz, country-cuts, pommes de terre nouvelles</i>	

Sommerkarte

Nos spécialités d'été

	CHF
Salatteller <i>Assiette de salades</i>	15.50
Wurst-Käse-Salat <i>Salade campagnarde</i>	14.50
Flammkuchen Chemi-Hütta <i>Tarte flambée à la Chemi-Hütta</i>	17.00
Gemüseteller <i>Assiette de légumes</i>	16.50
Bunter Sommer-Salat mit warmen Pouletstreifen <i>Salade de saison riche garnie de poulet chaud</i>	18.50
Rindstatar mit Toastbrot <i>Tartare de boeuf servi avec des toasts</i>	27.50
Roastbeef kalt, Pommes Frites, Tartarsauce <i>Roastbeef froid, pommes frites, sauce tartare</i>	24.50
Rinds-Filet-Stroganoff <i>Filet de boeuf stroganoff</i>	32.50
Paniertes Schweinsschnitzel <i>Tranche de porc panée</i>	23.50
Schweins-Cordon bleu <i>(klassisch mit Käse und Schinken)</i> <i>Cordon-bleu (avec fromage et jambon)</i>	27.50
Rahmschnitzel (Schweinsschnitzel an Pilzsauce) <i>Escalope de porc, sauce aux champignons</i>	24.50

Walliser-Schnitzel (S chweinsschnitzel mit T omaten und K äse überbacken) <i>Escalope de porc à la valaisanne (avec tranche de tomate, gratinée au fromage)</i>	26.50
Rinds-Entrecôte an einer herzhaften M orchelsauce <i>Entrecôte de boeuf servie avec une savoureuse sauce aux morilles</i>	36.50
Pferde-Entrecôte an einer kräftigen P feffersauce <i>Entrecôte de cheval, sauce au poivre relevée</i>	32.50
Pochierter Lachs an einer W eissweinsauce <i>Saumon poché nappé d'une sauce au vin blanc</i>	29.50
Eglifilets frittiert mit P ommes F rites, T artar S auce <i>Filets de perche frits, pommes frites, sauce tartare</i>	22.50
Pouletflügeli (6 Stück) mit P ommes F rites <i>Ailes de poulet avec pommes frites (6 pces)</i>	15.00
Soja und Weizen-Cordon mit S chnittlauch <i>Escalope végétarienne farcie à la ciboulette</i>	24.50

Beilagen / Accompagnement :

*Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Nüdeli, Reis, Country-Cuts, Frühlingkartoffeln
Pommes frites, croquettes de röstis, nouilles, riz, country-cuts, pommes de terre nouvelles*



Werte Kundin, werter Kunde

*Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere
Informationen zur Herkunft unserer Produkte und zu Gerichten,
welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

Die Chemi-Hütte AG und die Gastro-Suisse bedanken sich
für das Vertrauen, welches Sie in unsere Gewerbe haben.

Chère cliente, cher client,

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur la
provenance de nos produits tout comme sur leur composition qui
pourraient déclencher une allergie ou une intolérance.*

La Chemi-Hütte SA et Gastro-Suisse vous remercient
pour la confiance que vous accordez à notre profession.



Betriebsferien

23. Juli – 14. August 2018

Vacances annuelles

