

Menüvorschläge

Propositions de menus



Restaurant Chemi-Hütte

Zbinden Stefan

1736 St. Silvester

026 418 11 05

zbinden@chemi-huetta.ch

3 Gang Menüs

Suggestions de menus à 3 plats

Menü 1

Fr. 32.50

<p>Gemischter Salat oder grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce Gemüse garnitur Nüdeli * * *</p> <p>2 Kugeln Glace nach Wahl</p>	<p><i>Salade mêlée ou Salade verte aux lardons * * *</i></p> <p><i>Escalope de porc Sauce aux champignons Légumes du marché et nouilles * * *</i></p> <p><i>2 boules de glace à choix</i></p>
--	---

Menü 2

Fr. 31.50

<p>Gemischter Salat oder grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Schweinsbraten an Bratensauce Gemüsebouquet Kartoffelgratin * * *</p> <p>Meringuen mit Glace und Rahm</p>	<p><i>Salade mêlée ou Salade verte aux lardons * * *</i></p> <p><i>Rôti de porc Légumes du marché Gratin dauphinois * * *</i></p> <p><i>Meringues avec glace et chantilly</i></p>
--	---

Menü 3

Fr. 34.50

<p>Gemischter Salat oder grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Gespickter Rindsbraten an Bratensauce Gemüse garnitur Kartoffelstock * * *</p> <p>Hot Berry</p>	<p><i>Salade mêlée ou Salade verte aux lardons * * *</i></p> <p><i>Rôti de bœuf lardé Garniture de légumes Purée de pommes de terre * * *</i></p> <p><i>Chaud-froid aux petits fruits</i></p>
--	---

Menü 4

Fr. 32.50

<p>Gemischter Salat oder grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Gebratene Pouletbrust an Currysauce mit Gemüse und Reis * * *</p> <p>Parfaitglace mit Abricotine</p>	<p><i>Salade mêlée ou Salade verte aux lardons * * *</i></p> <p><i>Filet de poulet poêlé avec sauce curry Riz et garniture de légumes * * *</i></p> <p><i>Parfait glacé à l'abricotine</i></p>
---	--

Menü 5

Fr. 30.00

<p>Suppe nach Wahl * * *</p> <p>Fitnesssteller garniert (zur Wahl: Schweinssteak, Pferdeentrecôte Pouletflügeli, Pouletbrüstli) * * *</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</p>	<p><i>Potage à choix</i> * * *</p> <p><i>Assiette fitness garnie</i> (à choix : <i>steak de porc, entrecôte de cheval,</i> <i>ailes de poulet, filet de poulet</i>) * * *</p> <p><i>Salade de fruits frais avec chantilly</i></p>
--	---

Menü 6

Fr. 42.50

<p>Gemischter Salat oder grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Schweinsfiletmignon an Pilzrahmsauce mit Gemüse und Rösti-Kroketten * * *</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace</p>	<p><i>Salade mêlée ou</i> <i>Salade verte aux lardons</i> * * *</p> <p><i>Filet mignon de porc</i> <i>Sauce aux champignons</i> <i>Légumes du marché, croquettes de röstis</i> * * *</p> <p><i>Moelleux au chocolat et glace vanille</i></p>
---	--

Menü 7

Fr. 35.50

<p>Gemischter Salat oder grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Walliser-Schnitzel (mit Tomaten und Käse überbacken) Gemüse und Pommes Frites * * *</p> <p>Mini-Dänemark</p>	<p><i>Salade mêlée ou</i> <i>Salade verte aux lardons</i> * * *</p> <p><i>Escalope de porc à la valaisanne (avec</i> <i>tranche de tomate, gratinée au fromage)</i> <i>Légumes et pommes frites</i> * * *</p> <p><i>Petite coupe Danemark</i></p>
---	---

Menü 8

Fr. 34.50

<p>Kabissuppe * * *</p> <p>Freiburger Platte (Bauernschinken, Saucisson, Speck, Zunge und Euter) dazu servieren wir Ihnen Weisskabis, Rüeblli und Salzkartoffeln * * *</p> <p>Meringuen mit Doppelrahm</p>	<p><i>Soupe aux choux</i> * * *</p> <p><i>Plat fribourgeois</i> (<i>jambon à l'os, saucisson, lard,</i> <i>langue de bœuf, tétine</i>) <i>Pommes-de-terre, choux, carottes</i> * * *</p> <p><i>Meringues et crème double</i></p>
--	--

Menü 9

Fr. 29.50

<p>Bouillon mit Flädli * * *</p> <p>Bauernschinken Kartoffelgratin Bohnenwädeli, Rüebl * * *</p> <p>Meringuen mit Glace und Doppelrahm</p>	<p><i>Consommé aux vermicelles</i> * * *</p> <p><i>Jambon à l'os</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Haricots verts et carottes</i> * * *</p> <p><i>Meringues, glace et crème double</i></p>
--	--

Menü 10

Fr. 28.50

<p>Schüssel Salat * * *</p> <p>Hausgemachte Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti * * *</p> <p>Parfaitglace Baileys</p>	<p><i>Bol de salade</i> * * *</p> <p><i>Saucisse à rôtir « maison » avec</i> <i>sauce aux oignons et röstis</i> * * *</p> <p><i>Parfait glacé Baileys</i></p>
---	---

Menü 11

Fr. 38.50

<p>Grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce oder Kräuterbutter dazu servieren wir Ihnen Gemüse und Röstikroketten * * *</p> <p>Sorbet Variation mit frischem Fruchtsalat</p>	<p><i>Salade verte aux lardons</i> * * *</p> <p><i>Entrecôte de cheval</i> <i>Sauce relevée au poivre ou Café de Paris</i> <i>Légumes et croquettes de röstis</i> * * *</p> <p><i>Choix de sorbets avec salade de fruits frais</i></p>
--	--

* * * *

4 Gang Menüs

Suggestions de menus à 4 plats

Menü 12

Fr. 62.50

<p style="text-align: center;">Bouillon mit Blätterteig überbacken * * *</p> <p style="text-align: center;">Salatbouquet mit Pastete und Terrine garniert * * *</p> <p style="text-align: center;">Duo Filet mit Béarnaise- und Morchelsauce dazu servieren wir Ihnen Gemüse und Kartoffelgratin * * *</p> <p style="text-align: center;">Parfaitglace Grand-Marnier</p>	<p style="text-align: center;"><i>Consommé en croûte</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Terrine et pâté servis sur un lit de salade</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Duo de filets avec sauce béarnaise et sauce aux morilles</i> <i>Légumes et gratin de pommes de terre</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Parfait glacé Grand Marnier</i></p>
--	---

Menü 13

Fr. 47.50

<p style="text-align: center;">Tomatencremesuppe * * *</p> <p style="text-align: center;">Gemischter Salat * * *</p> <p style="text-align: center;">Kalbs-Saltimbocca (Salbei und Rohschinken) an Portweinsauce mit Gemüse und Safranrisotto * * *</p> <p style="text-align: center;">Gebrannte Creme</p>	<p style="text-align: center;"><i>Potage à la tomate</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Salade mêlée</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Saltimbocca de veau (avec jambon cru et sauge)</i> <i>Sauce au porto avec légumes et risotto au safran</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Crème brûlée</i></p>
---	---

Menü 14

Fr. 42.50

<p style="text-align: center;">Maiscurrysuppe * * *</p> <p style="text-align: center;">Grüner Salat * * *</p> <p style="text-align: center;">Poulet- oder Schweins-Cordonbleu mit Gemüse und Country Cuts * * *</p> <p style="text-align: center;">Aprikosensorbet mit Abricotine</p>	<p style="text-align: center;"><i>Potage curry-maïs</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Salade verte</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Cordon-bleu de poulet ou de porc</i> <i>Légumes et frites « country cuts »</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Sorbet abricot arrosé d'abricotine</i></p>
---	--

Menü 15

Fr. 55.50

<p>Bouillon mit Porto * * *</p> <p>Kaltes geräuchertes Forellenfilet aus dem Galterntal mit Meerrettichschaum * * *</p> <p>Rindsfilet-Stroganoff mit Gemüse und Reis * * *</p> <p>Tiramisu</p>	<p><i>Consommé au porto</i> * * *</p> <p><i>Filet de truite fumée de la vallée du Gottéron avec mousse au raifort (entrée froide)</i> * * *</p> <p><i>Filet de bœuf Stroganoff</i> <i>Légumes et riz</i> * * *</p> <p><i>Tiramisu</i></p>
--	---

Menü 16

Fr. 66.50

<p>Blätterteigkissen mit Pilzfüllung * * *</p> <p>Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons garniert * * *</p> <p>Rindsfilet an einer herzhaften Morchelsauce serviert mit Gemüse und Williamskartoffeln * * *</p> <p>Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Vanilleglace</p>	<p><i>Feuilleté aux champignons</i> * * *</p> <p><i>Salade de doucette garnie d'œufs, de lardons et croûtons</i> * * *</p> <p><i>Filet de bœuf servi avec une savoureuse sauce aux morilles</i> <i>Légumes et Pommes Williams</i> * * *</p> <p><i>Compote de pruneaux tiède avec glace vanille</i></p>
--	--

Menü 17

Fr. 52.50

<p>Gemüsecremesuppe * * *</p> <p>Grüner Salat mit Speck * * *</p> <p>Rinds-Entrecôte Zur Wahl: Morchel-, Béarnaise-Sauce oder Kräuterbutter dazu servieren wir Ihnen Gemüse und Pommes Frites * * *</p> <p>Apfelküchlein mit lauwarmer Vanillesauce und Rahm</p>	<p><i>Crème de légumes</i> * * *</p> <p><i>Salade verte garnie aux lardons</i> * * *</p> <p><i>Entrecôte de bœuf</i> <i>A choix : sauce aux morilles, sauce béarnaise ou Café de paris</i> <i>Légumes et pommes frites</i> * * *</p> <p><i>Tartelette aux pommes</i> <i>servie avec une crème vanille tiède et de la Chantilly</i></p>
--	--

* * * * *

5 Gang Menüs

Suggestions de menus à 5 plats

Menü 18

Fr. 69.50

<p style="text-align: center;">Grüner Salat mit Speck * * *</p> <p style="text-align: center;">Herz Ravioli an einer Kräuterrahmsauce * * *</p> <p style="text-align: center;">Sorbet (Aroma nach Wahl) * * *</p> <p style="text-align: center;">Trio-Filet an Morchel-, Béarnaise und Pilzsauce serviert mit Gemüse und Pommes Frites * * *</p> <p style="text-align: center;">Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace</p>	<p style="text-align: center;"><i>Salade verte aux lardons</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Raviolis avec une petite sauce aux fines herbes</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Sorbet (arôme à choix)</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Les trois filets (porc / bœuf / veau), sauce aux morilles, sauce béarnaise et sauce aux champignons Légumes et pommes frites</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Moelleux au chocolat et glace vanille</i></p>
--	--

Menü 19

Fr. 72.50

<p style="text-align: center;">Melone mit Rohschinken * * *</p> <p style="text-align: center;">Warmes Forellenfilet aus dem Galterntal an einer Gemüserahmsauce, serviert mit Gemüse und Reis * * *</p> <p style="text-align: center;">Sorbet (Aroma nach Wahl) * * *</p> <p style="text-align: center;">Duo Filet an Morchel-, Béarnaise und Pilzsauce serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin * * *</p> <p style="text-align: center;">Chemi-Hütta Dessert</p>	<p style="text-align: center;"><i>Melon et jambon cru (entrée froide)</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Filet de truite fumée de la vallée du Gottéron et sauce aux petits légumes servi avec des légumes et du riz (entrée chaude)</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Sorbet (arôme à choix)</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Duo de filets Sauce aux morilles, sauce béarnaise et sauce aux champignons Légumes et gratin de pommes de terre</i> * * *</p> <p style="text-align: center;"><i>Dessert Chemi-Hütta</i></p>
--	--

* * * * *

Pizzaplausch Festival de pizzas

Vorschlag 1

Fr. 20.00

Pizzaplausch	<i>Pizza à volonté</i>
--------------	------------------------

Vorschlag 2

Fr. 25.00

Schüssel Salat * * *	<i>Bol de salade</i> * * *
Pizzaplausch	<i>Pizza à volonté</i>

Vorschlag 3

Fr. 30.00

Schüssel Salat * * *	<i>Bol de salade</i> * * *
Pizzaplausch * * *	<i>Pizza à volonté</i> * * *
Kleines Dessert	<i>Petit dessert</i>

Räuberplatte Assiette du petit pirate

Vorschlag 4

Fr. 10.00

Serviert auf einer Platte : Pouletflügeli / Chicken Nuggets / Pommes Frites / Pizzas	<i>Servie sur un plat :</i> <i>Ailes de poulet / Chicken-Nuggets /</i> <i>Pommes frites et Pizzas</i>
--	---

Diese Vorschläge gelten für Gruppen ab ca. 10 Personen.
Falls Sie den Hauptgang mit einem Nachservice wünschen, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 3.--/Person.

Diese Vorschläge geben einige Anregungen. Sollten Sie Lust nach einer Spezialität haben, können wir auch diese nach vorheriger Besprechung für Sie zubereiten.

Änderungen vorbehalten.

Ces propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de 10 personnes. Ces prix s'entendent pour un service sur assiette. Si vous souhaitez que le mets principal soit servi sur plat, veuillez compter un supplément de 3 francs par personne.

Les menus proposés ci-dessus sont des suggestions. Vous aimeriez une spécialité, vous avez un souhait bien précis ? C'est volontiers que nous nous tenons à votre disposition pour en discuter avec vous.

Sous réserve de modification.

**Auf Ihren Besuch freuen sich
Zbinden Stefan und das Chemi-Hütta Team.**

**Nous nous réjouissons de vous accueillir
dans notre établissement.
Stefan Zbinden et son équipe**

Kalte Vorspeisen – Entrées froides

Grüner Salat	<i>Salade verte</i>
Grüner Salat mit Speck	<i>Salade verte aux lardons</i>
Gemischter Salat	<i>Salade mêlée</i>
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croutons	<i>Salade de doucette garnie d'œufs, de lardons et croûtons</i>
Insalate Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) – Sommer	<i>Salade Caprese (tomates, mozzarella, basilic) – Été</i>
Salatbouquet mit Pâté	<i>Tranche de pâté sur lit de salade</i>
Spargelsalat – Frühling	<i>Salade d'asperges – Printemps</i>
Melone mit Rohschinken – Sommer	<i>Melon et jambon cru – Été</i>
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und einem Salatbouquet	<i>Filet de truite fumée avec mousse au raifort et bouquet de salade</i>

Suppen - Potages

Bouillon mit Porto	<i>Consommé au porto</i>
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsestreifen, Croutons)	<i>Consommé avec garniture (Célestine ou petits légumes ou croûtons)</i>
Gemüsecremesuppe	<i>Crème de légumes</i>
Spargelcremesuppe – Frühling/Sommer	<i>Crème d'asperges – Printemps/Été</i>
Karottencremesuppe	<i>Velouté de carottes</i>
Kürbiscrémesuppe – Herbst	<i>Soupe à la courge – Automne</i>
Tomatencremesuppe	<i>Soupe de tomate</i>

Warme Vorspeisen – Entrées chaudes

Ravioli gefüllt nach Saison	<i>Raviolis farcis selon saison</i>
Frühlingsrollen mit Reis	<i>Rouleaux de printemps et riz</i>
Risotto (Safran, Curry, Tomaten, Pilz, Spargeln)	<i>Risotto (safran, curry, tomates, champignons, asperges)</i>
Eglifilets frittiert mit Basmati-Reis oder Salat und Tartarsauce	<i>Filets de perche frits et sauce tartare, servi avec un riz Basmati ou une salade</i>
Eglifilets Müllerinnenart (in Butter gebraten)	<i>Filets de perche meunière (poêlé au beurre)</i>
Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzsauce	<i>Rissoles farcies aux champignons</i>
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Galterntal mit Gemüserahmsauce	<i>Filet de truite fumée de la vallée du Gottéron et sauce aux petits légumes</i>
Spargeln an einer Sauce Hollandaise mit Rohschinken – Frühling	<i>Asperges, jambon cru et sauce hollandaise – Printemps</i>

Ein Sorbet vor dem Hauptgang – Un petit sorbet avant le plat principal ?

Le Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)
St. Tropez (Blutorangensorbet mit Grand Marnier)
Zwetschgen Lisi (Zwetschgensorbet mit Vieille Prune)
Sorbet Apricot (Aprikosensorbet mit Abricotine)
Valaisan (Williamssorbet mit Williamine)

Sorbet Colonel (sorbet citron et vodka)
Sorbet St-Tropez (sorbet à l'orange sanguine et Grand Marnier)
Sorbet Lisi (sorbet aux pruneaux et liqueur de prune)
Sorbet Abricot (sorbet abricot arrosé d'abricotine)
Sorbet valaisan (sorbet poire arrosé de Williamine)

Hauptgerichte – Plat principal

Schweinsbraten
Schweinsfilet-Mignon
Rahmschnitzel
Schweinssteak
Schweins schnitzel paniert
Schweinsgeschnetzeltes
Schweins-Saltimbocca (Salbei, Rohschinken)

Rôti de porc
Filet mignon de porc
Escalope de porc à la crème
Steak de porc
Escalope de porc panée
Emincé de porc
Saltimbocca de porc (avec jambon cru et sauge)

Piccata Milanese
Hausgemachte Schweinsbratwurst
Rindsbraten
Gespickter Rindsbraten
Rindssteak
Rindsentrecôte
Rindsgeschnetzeltes
Rindsfilet
Roastbeef (warm oder kalt)
Pferdesteak
Pferdeentrecôte
Kalbsbraten
Kalbssteak
Trois-Filets (Schweins / Rind / Kalb)
Pouletbrust
½ Poulet gebraten mit Pommes Frites

Piccata Milanese
Saucisse à rôtir de porc maison
Rôti de bœuf
Rôti de bœuf lardé
Steak de bœuf
Entrecôte de bœuf
Emincé de bœuf
Filet de bœuf
Roastbeef (chaud ou froid)
Steak de cheval
Entrecôte de cheval
Rôti de veau
Steak de veau
Les trois filets (porc / bœuf / veau)
Poitrine de poulet
½ poulet grillé et pommes frites

Beilagen - Accompagnement

Pommes Frites – Kartoffelstock –
Bratkartoffeln – Salzkartoffeln –
Kartoffelkroketten – Kartoffelgratin –
Rösti – Röstikroketten – Williamskartoffeln –
Risotto – Reis – Nüdeli

*Pommes frites – Purée de pommes de terre –
Pommes de terre rissolées – Pommes de terre
nature – Pommes croquettes – Gratin de
pommes de terre – Röstis – Croquettes de
röstis – Pommes Williams – Risotto – Riz –
Nouilles*

Saucen - Sauces

Pilzrahmsauce – Senfsauce – Paprikasauce –
Rotweinsauce – Bratensauce –
Zwiebelsauce – Pfeffersauce – Kräuterbutter
Zuschlag für Morchelsauce

*Sauce aux champignons – à la moutarde –
au paprika – au vin rouge – sauce liée –
aux oignons – sauce au poivre –
beurre Café de Paris
Supplément pour sauce aux morilles*

Desserts

Fruchtsalat mit Glace
2 Kugeln Glace nach Wahl
Hot Berry
Coupe Romanoff (Erdbeeren) – Sommer
Meringuen mit Erdbeer- und Vanille-Glace
Meringuen mit Doppelrahm
Karamell Crème
Parfaitglace (Grand-Marnier, Abricotine,
Baileys, Williamine usw.)
Dessert « Chemi-Hütte »
Vacherin Glace 2 – 3 Aromen nach Wahl
Weisses und/oder dunkles
Schokoladenmousse

*Salade de fruits avec glace
2 boules de glace à choix
Hot Berry (coulis de baies chaudes)
Coupe Romanoff (fraises) – Été
Meringues avec glace fraise et vanille
Meringues et crème double
Crème caramel
Parfait glace (Grand Marnier, Abricotine,
Baileys, Poire Williams, etc.)
Assortiment « Chemi-Hütte »
Vacherin glacé (2 - 3 arômes à choix)
Mousse au chocolat clair et/ou foncé*