

Restaurant

Chemi - Hütte

St. Silvester

Herzlich willkommen
und a Gueta!

Stefan Zbinden und Personal



ANERKANNTE RESTAURANTS

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.

Vorspeisen

	CHF
Herbst-Variation (Kürbiscremesuppe, Wild-Terrine, Nüsslersalat) <i>Variation d'automne (Velouté de courge, terrine de gibier, salade de doucette)</i>	16.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons garniert <i>Salade de doucette garnie avec lardons, œuf et croûtons</i>	13.50
Bunter Herbst-Salat garniert mit Wild-Terrine und -Pastete <i>Salade d'automne avec terrine et pâté de gibier</i>	15.50
Blätterteig-Kissen mit Waldpilzen <i>Feuilleté aux champignons de la forêt</i>	15.50
Grüner Salat <i>Salade verte</i>	8.00
Grüner Salat mit Speck <i>Salade verte aux lardons</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	9.50
Schüssel Salat <i>Bol de salade</i>	pro Person 7.50

Suppen

Kürbiscremesuppe <i>Velouté de courge</i>	9.50
Bouillon mit Einlage <i>Consommé avec garniture</i>	6.50
Bouillon mit Porto <i>Consommé au porto</i>	7.50

Wildspezialitäten

Saison de la chasse

	CHF
Duo vom Wild an Preiselbeersauce (Entrecôte vom Reh und Hirsch) <i>Duo de chasse (entrecôte de chevreuil et cerf), sauce aux airelles</i>	45.00
Reh-Pfeffer <i>Civet de chevreuil</i>	31.50
Reh-Médaille (Entrecôte) an Preiselbeersauce <i>Médailles de chevreuil (entrecôte), sauce aux airelles</i>	42.00
Hirsch-Entrecôte an Calvadossauce <i>Entrecôte de cerf, sauce calvados</i>	39.50
Wildgeschnetzeltes mit Pilzen <i>Émincé de gibier avec des champignons de la forêt</i>	37.50
Hirsch-Filet an Calvadossauce <i>Filet de cerf, sauce calvados</i>	41.50
Jäger-Schnitzel (Schweinschnitzel mit Pilzen und Käse überbacken) <i>Escalope de porc chasseur (avec des champignons, gratinée au fromage)</i>	33.50
Blätterteig-Kissen mit Waldpilzen <i>Feuilleté aux champignons de la forêt</i>	31.50
Herbst-Cordonbleu (Pilze, Schinken, Zwiebeln und Knoblauch) <i>Cordon-bleu d'automne (champignons, jambon, oignons et ail)</i>	35.50
<p>Alle Gerichte werden mit Wildbeilagen und Spätzli serviert. <i>Tous les plats sont servis avec la garniture traditionnelle accompagnant la chasse et des spätzlis.</i></p>	
Pilzrisotto <i>Risotto aux champignons</i>	29.50
Wildbeilagen-Teller mit Spätzli <i>Assiette de garniture traditionnelle accompagnant la chasse avec spätzlis</i>	28.50



Wilderer-Pizza	22.50	CHF 26.50
Tomaten, Mozzarella, Wildgeschnetzeltes, Speck, Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Pfirsiche, Büschelbirne, Marroni		

Pizza avec tomates, mozzarella, émincé de chasse, lard, champignons, oignons, ail, pêches, poire à Botzi, marrons

Diese Pizza ist von der Donnerstags-Aktion ausgeschlossen.
Cette pizza est exclue de la promotion du jeudi.


Auf Reservation / Sur réservation






ab 2 Personen - dès 2 personnes

Herbst Fondue Chinoise (à discrétion) mit einer Herbst-Variation als Vorspeise	CHF 47.00
<i>Fondue chinoise automnale (à discrétion) avec une variation d'automne en entrée</i>	

Rehrücken garniert (mit einem 2. Service) mit einer Herbst-Variation als Vorspeise	62.00
<i>Selle de chevreuil (avec un 2ème service) et avec une entrée de la « Variation d'automne »</i>	

Klassiker

Schweins-Cordonbleu (klassisch mit Käse und Schinken)		CHF 32.50
<i>Cordon-bleu (avec fromage et jambon)</i>		
Rahmschnitzel (Schweinsschnitzel an Pilzsauce)		25.50
<i>Escalope de porc, sauce aux champignons</i>		
Rinds-Entrecôte an einer herzhaften Morchelsauce		39.50
<i>Entrecôte de bœuf servie avec une savoureuse sauce aux morilles</i>		
Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter		36.50
<i>Entrecôte de cheval, beurre café de Paris</i>		

Paniertes Schweinsschnitzel		24.50
<i>Tranche de porc panée</i>		
Rindstatar mit Toastbrot		29.50
<i>Tartare de bœuf servi avec des toasts</i>		
Pochierter Lachs an einer Weissweinsauce		31.50
<i>Saumon poché nappé d'une sauce au vin blanc</i>		
Egli-Filets im Bierteig, Tartar Sauce		25.50
<i>Filets de perche en pâte à frire, sauce tartare</i>		
Pouletflügeli (6 Stück) mit Pommes Frites		16.50
<i>Ailes de poulet avec pommes frites (6 pces)</i>		
Soja-Weizen-Cordon mit Schnittlauchfüllung		24.50
<i>Escalope végétarienne farcie à la ciboulette</i>		
Frühlingsrollen aus dem Sensebezirk		24.50
<i>Rouleaux de printemps, produits en Singine</i>		
Beilagen / Accompagnement :		
Zur Wahl: Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Teigwaren, Reis, Spätzli		
Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert.		
<i>A choix : pommes frites, croquettes de röstis, pâtes, riz, spätzlis</i>		
<i>Tous nos mets sont servis avec des légumes.</i>		
Alle Gerichte können wir Ihnen mit Wildbeilagen		
(Zuschlag 6.- CHF) servieren.		
<i>Tous les plats peuvent être servis avec la garniture traditionnelle</i>		
<i>accompagnant la chasse (supplément de 6.- CHF).</i>		
Linsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch		22.50
<i>Curry de lentilles et de légumes au lait de coco</i>		
Gemüseteller		20.50
<i>Assiette de légumes</i>		

Fitnesssteller

Fitnesssteller nach Wahl*	CHF 26.50
<i>Assiette fitness (salades). A choix *</i>	
Gemüseteller nach Wahl*	28.50
<i>Assiette de légumes. A choix *</i>	
* Pferdeentrecôte, Schweins-Cordonbleu, Pouletflügeli, Pouletbrüstli, Frühlingsrollen, Eglifilets frittiert, Soja-Weizen-Cordon mit Schnittlauch	
* <i>Entrecôte de cheval, Cordon-bleu, Ailes de poulet, Filet de poulet, Rouleaux de printemps, Filets de perche frits, Escalope végétarienne farcie à la ciboulette</i>	
Fitnesssteller: Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	32.50
<i>Assiette fitness : Entrecôte de bœuf et beurre café de Paris</i>	
Gemüseteller: Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	34.50
<i>Assiette de légumes : Entrecôte de bœuf et beurre café de Paris</i>	
Beilagen:	5.00
Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Teigwaren, Reis, Spätzli	
<i>Accompagnements :</i>	
<i>Pommes frites, croquettes de röstis, pâtes, riz, spätzlis</i>	

Kinderkarte

	CHF
Schnipo (Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse)	15.50
<i>Tranche de porc panée avec pommes frites et légumes</i>	
Poulet-Flügeli (3 Stück) mit Pommes Frites	9.50
<i>Ailes de poulet (3 pièces) avec pommes frites</i>	
Chicken-Nuggets (5 Stück) mit Pommes Frites	9.50
<i>Chicken-Nuggets (5 pièces) avec pommes frites</i>	
Portion Pommes Frites	6.50
<i>Portion de pommes frites</i>	
Räuberplatte (ab 4 Kinder)	12.50
<i>Assiette du petit pirate (à partir de 4 enfants)</i>	

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmung, Kommunion oder sonst ein
gemütliches Treffen mit der Familie und Freunden –
feiern Sie Ihr nächstes Fest bei uns!

Für kleine und grössere Gesellschaften stehen Ihnen unsere wunderschöne
Gaststube mit Kachelofen, unser Säli mit speziellem Glaskamin oder unsere
neue gedeckte Terrasse zur Verfügung.

Geniessen Sie auf unserer Terrasse den wunderschönen Blick auf die Alpen.

Wie auch immer Sie Ihre Feier planen: Sie sind herzlich willkommen!

Gerne übergeben wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Für Sonderwünsche
steht Ihnen das Chemi-Hütta-Team jederzeit beratend zur Verfügung.



*Que ce soit un anniversaire, un mariage, une première communion, une confirmation ou tout
simplement un repas en famille ou entre amis :
venez fêter cet événement chez nous !*

*Que vous soyez nombreux ou que vous veniez en petit comité, différentes salles chaleureuses à
disposition :
la grande salle avec le poêle en faïence, la petite salle avec la cheminée ou encore la terrasse couverte.*

Par beau temps, grande terrasse avec magnifique vue sur les Alpes.

Quels que soient vos désirs, nous sommes là pour vous aider à les réaliser.

Plusieurs propositions de menus de fête à disposition.

Un souhait spécial ? L'équipe de la Chemi-Hütta est là pour vous conseiller.
