

# Menüvorschläge

## Propositions de menus



**Restaurant Chemi-Hütte**  
**Zbinden Stefan**  
**1736 St. Silvester**  
**026 418 11 05**  
**[zbinden@chemi-huetta.ch](mailto:zbinden@chemi-huetta.ch)**

St. Silvester, April 2024

## 3 Gang Menüs – Menu à 3 plats

---

### Menü 1

Gemischter Salat oder  
grüner Salat mit Speck

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
an Pilzsauce

Gemüse garnitur

Nüdeli

\*\*\*

2 Kugeln Glace nach Wahl

**Fr. 32.50**

*Salade mêlée ou  
Salade verte aux lardons*

\*\*\*

*Escalope de porc  
Sauce aux champignons*

*Légumes du marché*

*Nouilles*

\*\*\*

*2 boules de glace à choix*

### Menü 2

Gemischter Salat oder  
grüner Salat mit Speck

\*\*\*

Schweinsbraten an Bratensauce

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

\*\*\*

Meringuen mit Glace und Rahm

**Fr. 31.50**

*Salade mêlée ou  
Salade verte aux lardons*

\*\*\*

*Rôti de porc  
Légumes du marché*

*Gratin dauphinois*

\*\*\*

*Meringues avec glace et chantilly*

### Menü 3

Gemischter Salat oder  
grüner Salat mit Speck

\*\*\*

Gespickter Rindsbraten an Bratensauce

Gemüse garnitur

Kartoffelstock

\*\*\*

Hot Berry

**Fr. 34.50**

*Salade mêlée ou  
Salade verte aux lardons*

\*\*\*

*Rôti de bœuf lardé  
Garniture de légumes*

*Purée de pommes de terre*

\*\*\*

*Chaud-froid aux petits fruits*

### Menü 4

Gemischter Salat oder  
grüner Salat mit Speck

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Currysauce

Gemüse garnitur

Reis

\*\*\*

Parfaitglace mit Abricotine

**Fr. 32.50**

*Salade mêlée ou  
Salade verte aux lardons*

\*\*\*

*Filet de poulet poêlé avec sauce curry*

*Garniture de légumes*

*Riz*

\*\*\*

*Parfait glacé à l'abricotine*

## Menü 5

Suppe nach Wahl

\*\*\*

Fitnesssteller garniert  
(zur Wahl: Schweinssteak,  
Pferdeentrecôte Pouletflügeli,  
Pouletbrüstli)

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

## Fr. 30.00

*Potage à choix*

\*\*\*

*Assiette fitness garnie  
(à choix : steak de porc,  
entrecôte de cheval, ailes de poulet,  
filet de poulet)*

\*\*\*

*Salade de fruits frais avec chantilly*

## Menü 6

Gemischter Salat oder  
grüner Salat mit Speck

\*\*\*

Schweinsfiletmignon  
an Pilzrahmsauce  
Gemüse garnitur  
Rösti-Kroketten

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanille Glace

## Fr. 42.50

*Salade mêlée ou  
Salade verte aux lardons*

\*\*\*

*Filet mignon de porc  
Sauce aux champignons  
Légumes du marché  
Croquettes de röstis*

\*\*\*

*Moelleux au chocolat  
et glace vanille*

## Menü 7

Gemischter Salat oder  
grüner Salat mit Speck

\*\*\*

Walliser-Schnitzel  
(mit Tomaten und Käse überbacken)  
Gemüse garnitur  
Pommes Frites

\*\*\*

Mini-Dänemark

## Fr. 35.50

*Salade mêlée ou  
Salade verte aux lardons*

\*\*\*

*Escalope de porc à la valaisanne  
(avec tomates et gratinée au fromage)  
Garniture de légumes  
Pommes frites*

\*\*\*

*Petite coupe Danemark*

## Menü 8

Kabissuppe

\*\*\*

Freiburger Platte  
(Bauernschinken, Saucisson, Speck,  
Zunge und Euter)  
Weisskabis, Rüebli  
Salzkartoffeln

\*\*\*

Meringuen mit Doppelrahm

## Fr. 34.50

*Soupe aux choux*

\*\*\*

*Plat fribourgeois  
(jambon à l'os, saucisson, lard,  
langue de bœuf, tétine)  
Choux, carottes  
Pommes-de-terre*

\*\*\*

*Meringues et crème double*

## Menü 9

Bouillon mit Flädli

\* \* \*

Bauernschinken  
Bohnenwädeli und Rüebli

Kartoffelgratin

\* \* \*

Meringuen mit Glace und Doppelrahm

## Fr. 29.50

*Consommé aux vermicelles*

\* \* \*

*Jambon à l'os  
Haricots verts et carottes*

*Gratin dauphinois*

\* \* \*

*Meringues, glace et crème double*

## Menü 10

Schüssel Salat

\* \* \*

Hausgemachte Schweinsbratwurst an  
Zwiebelsauce mit Rösti

\* \* \*

Parfaitglace Baileys

## Fr. 28.50

*Bol de salade*

\* \* \*

*Saucisse à rôtir « maison » avec  
sauce aux oignons et röstis*

\* \* \*

*Parfait glacé Baileys*

## Menü 11

Grüner Salat mit Speck

\* \* \*

Pferde-Entrecôte  
an Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Gemüsegarntur

Röstikroketten

\* \* \*

Sorbet Variation mit frischem  
Fruchtsalat

## Fr. 38.50

*Salade verte aux lardons*

\* \* \*

*Entrecôte de cheval  
Sauce relevée au poivre ou Café de Paris*

*Garniture de légumes*

*Croquettes de röstis*

\* \* \*

*Choix de sorbets avec  
salade de fruits frais*

## 4 Gang Menüs – Menus à 4 plats

---

### Menü 12

Bouillon mit Blätterteig überbacken

\* \* \*

Salatbouquet  
mit Pastete und Terrine garniert

\* \* \*

Duo Filet mit Béarnaise- und  
Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Kartoffelgratin

\* \* \*

Parfaitglace Grand-Marnier

### Fr. 62.50

*Consommé en croûte*

\* \* \*

*Terrine et pâté servis  
sur un lit de salade*

\* \* \*

*Duo de filets avec sauce béarnaise  
et sauce aux morilles  
Légumes*

*Gratin de pommes de terre*

\* \* \*

*Parfait glacé Grand Marnier*

### Menü 13

Tomatencremesuppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Kalbs-Saltimbocca  
(Salbei und Rohschinken)  
an Portweinsauce  
Gemüse garnitur  
Safranrisotto

\* \* \*

Gebrannte Creme

### Fr. 47.50

*Potage à la tomate*

\* \* \*

*Salade mêlée*

\* \* \*

*Saltimbocca de veau  
(avec jambon cru et sauge)*

*Sauce au porto*

*Légumes*

*Risotto au safran*

\* \* \*

*Crème brûlée*

### Menü 14

Maiscurrysuppe

\* \* \*

Grüner Salat

\* \* \*

Poulet- oder Schweins-Cordonbleu  
Gemüse garnitur  
Country Cuts

\* \* \*

Aprikosensorbet mit Abricotine

### Fr. 42.50

*Potage curry-mais*

\* \* \*

*Salade verte*

\* \* \*

*Cordon-bleu de poulet ou de porc  
Légumes*

*Frites « country cuts »*

\* \* \*

*Sorbet abricot arrosé d'abricotine*

## Menü 15

Bouillon mit Porto  
\* \* \*  
Kaltes geräuchertes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum  
\* \* \*  
Rindsfilet-Stroganoff  
Gemüse garnitur  
Reis  
\* \* \*  
Tiramisu

## Fr. 55.50

*Consommé au porto*  
\* \* \*  
*Filet de truite fumée froid*  
*avec mousse au raifort*  
\* \* \*  
*Filet de bœuf Stroganoff*  
*Légumes*  
*Riz*  
\* \* \*  
*Tiramisu*

## Menü 16

Blätterteigkissen mit Pilzfüllung  
\* \* \*  
Nüsslersalat mit Ei, Speck  
und Croutons garniert  
\* \* \*  
Rindsfilet an Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Williamskartoffeln  
\* \* \*  
Lauwarmer Zwetschgenkompott  
mit Vanilleglace

## Fr. 66.50

*Feuilleté aux champignons*  
\* \* \*  
*Salade de doucette garnie d'œufs,*  
*de lardons et croûtons*  
\* \* \*  
*Filet de bœuf avec sauce aux morilles*  
*Garniture de légumes*  
*Pommes Williams*  
\* \* \*  
*Compote de pruneaux tiède*  
*avec glace vanille*

## Menü 17

Gemüsecremesuppe  
\* \* \*  
Grüner Salat mit Speck  
\* \* \*  
Rinds-Entrecôte  
Zur Wahl: Morchel-, Béarnaise-Sauce  
oder Kräuterbutter  
Gemüse garnitur  
Pommes Frites  
\* \* \*  
Apfelküchlein mit  
lauwarmer Vanillesauce und Rahm

## Fr. 52.50

*Crème de légumes*  
\* \* \*  
*Salade verte garnie aux lardons*  
\* \* \*  
*Entrecôte de bœuf*  
*A choix : sauce aux morilles, sauce*  
*béarnaise ou Café de paris*  
*Légumes*  
*Pommes frites*  
\* \* \*  
*Tartelette aux pommes avec*  
*une crème vanille tiède et de la Chantilly*

# 5 Gang Menüs – Menus à 5 plats

---

## Menü 18

Grüner Salat mit Speck

\* \* \*

Herz Ravioli an  
einer Kräuterrahmsauce

\* \* \*

Sorbet (Aroma nach Wahl)

\* \* \*

Trio-Filet an  
Morchel-, Béarnaise  
und Pilzsauce  
Gemüse garnitur  
Pommes Frites

\* \* \*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleglace

## Fr. 69.50

*Salade verte aux lardons*

\* \* \*

*Raviolis avec une petite sauce  
aux fines herbes*

\* \* \*

*Sorbet (arôme à choix)*

\* \* \*

*Les trois filets  
sauce aux morilles, sauce béarnaise  
et sauce aux champignons  
Garniture de légumes  
Pommes frites*

\* \* \*

*Moelleux au chocolat  
et glace vanille*

## Menü 19

Melone mit Rohschinken

\* \* \*

Warmes Forellenfilet  
an einer Gemüserahmsauce,  
mit Gemüse und Reis

\* \* \*

Sorbet (Aroma nach Wahl)

\* \* \*

Duo Filet  
an Morchel-, Béarnaise  
und Pilzsauce  
Gemüse garnitur  
Kartoffelgratin

\* \* \*

Chemi-Hütta Dessert

## Fr. 72.50

*Melon et jambon cru*

\* \* \*

*Filet de truite fumée  
sauce aux petits légumes  
légumes et du riz*

\* \* \*

*Sorbet (arôme à choix)*

\* \* \*

*Duo de filets  
Sauce aux morilles, sauce béarnaise  
et sauce aux champignons  
Garniture de légumes  
Gratin de pommes de terre*

\* \* \*

*Dessert Chemi-Hütta*

# Pizzaplausch – Festival de pizzas

---

## Vorschlag 1

Pizzaplausch

**Fr. 20.00**

*Pizza à volonté*

## Vorschlag 2

Schüssel Salat

\* \* \*

Pizzaplausch

**Fr. 25.00**

*Bol de salade*

\* \* \*

*Pizza à volonté*

## Vorschlag 3

Schüssel Salat

\* \* \*

Pizzaplausch

\* \* \*

Kleines Dessert

**Fr. 30.00**

*Bol de salade*

\* \* \*

*Pizza à volonté*

\* \* \*

*Petit dessert*

## Vorschlag 4

Räuberplatte:  
Pizzas / Pouletflügeli /  
Chicken Nuggets / Pommes Frites

**Fr. 10.00**

*Plats du petit pirate :*  
*Pizzas / Ailes de poulet /*  
*Chicken-Nuggets / Pommes frites*



# Vorschläge – Propositions

---

## 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 garniert	<i>Salade de doucette garnie d'œufs, de lardons et croûtons</i>
Salatbouquet mit Pâté	<i>Tranche de pâté sur lit de salade</i>
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und einem Salatbouquet	<i>Filet de truite fumée avec mousse au raifort et bouquet de salade</i>
Spargelsalat – <b>Frühling</b>	<i>Salade d'asperges – <b>Printemps</b></i>
Insalate Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) – <b>Sommer</b>	<i>Salade Caprese (tomates, mozzarella, basilic) – <b>Eté</b></i>
Melone mit Rohschinken – <b>Sommer</b>	<i>Melon et jambon cru – <b>Eté</b></i>

## Suppen - Potages

Bouillon mit Porto	<i>Consommé au porto</i>
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüstreifen, Croutons)	<i>Consommé avec garniture (Célestine ou petits légumes ou croûtons)</i>
Gemüsecremesuppe	<i>Crème de légumes</i>
Karottencremesuppe	<i>Velouté de carottes</i>
Tomatencremesuppe	<i>Soupe de tomate</i>
Spargelcremesuppe – <b>Frühling/Sommer</b>	<i>Crème d'asperges – <b>Printemps/Été</b></i>
Kürbiscremesuppe – <b>Herbst</b>	<i>Soupe à la courge – <b>Automne</b></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 avec riz Basmati ou une salade et sauce tartare</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 mit Gemüserahmsauce	<i>Filet de truite fumée et sauce aux petits légumes</i>
Spargeln an einer Sauce Hollandaise mit Rohschinken – <b>Frühling</b>	<i>Asperges, jambon cru et sauce hollandaise – <b>Printemps</b></i>

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

Le Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	<i>Sorbet Colonel (sorbet citron et vodka)</i>
St. Tropez (Blutorangensorbet mit Grand Marnier)	<i>Sorbet St-Tropez (sorbet à l'orange sanguine et Grand Marnier)</i>
Zwetschgen Lisi (Zwetschgensorbet mit Vieille Prune)	<i>Sorbet Lisi (sorbet aux pruneaux et liqueur de prune)</i>
Sorbet Apricot (Aprikosensorbet mit Abricotine)	<i>Sorbet Abricot (sorbet abricot arrosé d'abricotine)</i>
Valaisan (Williamssorbet mit Williamine)	<i>Sorbet valaisan (sorbet poire arrosé de Williamine)</i>

## Hauptgerichte – Plat principal

Schweinsbraten	<i>Rôti de porc</i>
Schweinsfilet-Mignon	<i>Filet mignon de porc</i>
Rahmschnitzel	<i>Escalope de porc à la crème</i>
Schweinssteak	<i>Steak de porc</i>
Schweinsschnitzel paniert	<i>Escalope de porc panée</i>
Schweinsgeschnetzeltes	<i>Emincé de porc</i>
Schweins-Saltimbocca (Salbei, Rohschinken)	<i>Saltimbocca de porc (avec jambon cru et sauge)</i>
Piccata Milanese	<i>Piccata Milanese</i>
Hausgemachte Schweinsbratwurst	<i>Saucisse à rôtir de porc maison</i>
Rindsbraten	<i>Rôti de bœuf</i>
Gespickter Rindsbraten	<i>Rôti de bœuf lardé</i>
Rindssteak	<i>Steak de bœuf</i>
Rindsentrecôte	<i>Entrecôte de bœuf</i>
Rindsgeschnetzeltes	<i>Emincé de bœuf</i>
Rindsfilet	<i>Filet de bœuf</i>
Roastbeef (warm oder kalt)	<i>Roastbeef (chaud ou froid)</i>
Pferdesteak	<i>Steak de cheval</i>
Pferdeentrecôte	<i>Entrecôte de cheval</i>
Kalbsbraten	<i>Rôti de veau</i>
Kalbssteak	<i>Steak de veau</i>
Trois-Filets (Schweins / Rind / Kalb)	<i>Les trois filets (porc / bœuf / veau)</i>
Pouletbrust	<i>Poitrine de poulet</i>
½ Poulet gebraten mit Pommes Frites	<i>½ poulet grillé et pommes frites</i>

## Beilagen - Accompagnement

Pommes Frites – Kartoffelstock – Bratkartoffeln – Salzkartoffeln – Kartoffelkroketten – Kartoffelgratin – Rösti – Röstikroketten – Williamskartoffeln – Risotto – Reis – Nüdeli	<i>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</i>
---	---

## 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  
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  
Coupe Romanoff (Erdbeeren) – Sommer

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

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**