



Vorspeisen

CHF

Grüner Salat

8.00

Salade verte

Grüner Salat mit Speck

9.00

Salade verte garnie de lardons

Gemischter Salat

9.50

Salade m  lee

Tagessuppe von unserer Lernenden Elisa

8.50

Potage du jour de notre apprentie Elisa

Bouillon mit Einlage

7.50

Consommé avec garniture

Bouillon mit Porto

8.50

Consommé au porto

Kinderkarte

**Schnipo (Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites und Gemüse)**

15.50

Tranche de porc panée avec pommes frites et légumes

Poulet-Fl  geli (3 Stück) mit Pommes Frites

9.50

Ailes de poulet (3 pièces) avec pommes frites

Chicken-Nuggets (5 Stück) mit Pommes Frites

9.50

Chicken-Nuggets (5 pièces) avec pommes frites

Portion Pommes Frites

6.50

Portion de pommes frites

R  uberplatte (ab 4 Kinder)

12.50

Assiette du petit pirate (d  s 4 enfants)

Wildspezialitäten

Saison de la chasse



CHF

Vorspeise Hauptgang

Kürbiscremesuppe

Velouté de courge

10.50

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons garniert

Salade de doucette garnie avec lardons, œuf et croûtons

14.50

Herbst-Symphonie

(Wildgalantine an Orangen Chutney,

Randen-Carpaccio mit geräucherter Entenbrust)

Symphonie d'automne

(galantine de gibier servie avec un chutney d'orange,

carpaccio de betteraves rouges et magrets de canard fumés)

16.50

Blätterteig-Pastetli mit edler Waldpilzfüllung, begleitet von saisonalem Salat an einer Vinaigrette

*Feuilleté garni d'un mélange raffiné de champignons des bois,
accompagné d'une salade de saison à la vinaigrette*

15.50

Duo vom Wild (Rehentrecôte und Hirschfilet) an einer Whisky-Senf-Sauce

Duo de chasse (entrecôte de chevreuil et filet de cerf)

avec une sauce whisky-moutarde

47.50

Reh-Medaillon (Entrecôte) an Wildrahmsauce mit Pilzen

*Médallions de chevreuil (entrecôte) à la sauce chasseur
avec champignons et crème*

44.50

Hirsch-Filet an Calvadossauce

Filet de cerf à la sauce Calvados

42.50

Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen

Émincé de gibier avec champignons des bois

38.50

Reh-Pfeffer

Civet de chevreuil

31.50

Wildbratwurst an Zwiebelsauce

Saucisse de gibier avec une sauce aux oignons

28.50

Jäger-Schnitzel

(Schweinsschnitzel mit Pilzen und Käse überbacken)

35.50

Escalope de porc chasseur (avec des champignons, gratinée au fromage)

Herbst-Cordonbleu

(Champignons, Schinken, Speck, Käse, Zwiebeln und Knoblauch)

37.50

Cordon-bleu d'automne (champignons, jambon, lard, fromage, oignons et ail)

Blätterteig-Pastetli mit edler Waldpilzfüllung

Feuilleté garni d'un mélange raffiné de champignons des bois



31.50

Wildbeilagen-Teller

Assiette de garniture traditionnelle accompagnant la chasse avec des spätzlis



28.50

Alle Gerichte werden mit Wildbeilagen und Spätzli serviert.
Tous nos plats sont servis avec la garniture traditionnelle accompagnant la chasse et des spätzlis.

Wilderer-Pizza

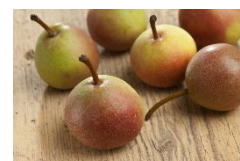
22.50

26.50

Tomaten, Mozzarella, Wildgeschnetzeltes, Speck, Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Pfirsiche, Büschelbirne, Marroni

Pizza du braconnier

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

Rehrücken garniert (mit einem 2. Service)

davor eine herbstliche Vorspeise

65.00

Selle de chevreuil (avec un 2ème service) et une « entrée automnale » servie en hors d'œuvre

Fondue Chinoise, Bressane oder

Bourguignonne (à discrétion)

48.00

mit einer herbstlichen Vorspeise

Fondue chinoise, bressane ou bourguignonne (à discrétion) avec une entrée automnale

Klassiker

CHF

Schweins-Cordonbleu (klassisch mit Käse und Schinken)

Cordon-bleu de porc (avec fromage et jambon)



34.50

Rahmschnitzel (Schweinsschnitzel an Pilzsauce)

Escalope de porc, sauce aux champignons



27.50

Rinds-Entrecôte an einer Whisky-Senf-Sauce

Entrecôte de bœuf servie avec une sauce whisky-moutarde

42.50

Paniertes Schweinsschnitzel

Tranche de porc panée



26.50

Paniertes Alaska-Seelachs-Filet an Trüffelmayo

Filets de colin d'Alaska panés

servis avec une mayonnaise parfumée à la truffe



32.50

Rindstatar 180 g mit Toast und Pommes Frites

Tartare de bœuf (180 gr) servi avec des toasts et des frites

32.50

Egli-Filets im Bierteig, Tartar Sauce

Filets de perches frits, sauce tartare

27.50

Blumenkohl-Käse-Taler

Beignets de chou-fleur au fromage



24.50

Vegi Tatar mit Toast und Pommes Frites

(Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch)

Tartare végétarien servi avec des toasts et des frites

(aubergines, tomates, oignons, ail)



27.50

Pouletflügeli (6 Stück) mit Pommes Frites

Ailes de poulet avec pommes frites (6 pces)

16.50

Salatteller

Assiette de salades



18.50

Gemüseteller

Assiette de légumes



20.50

Salat-Fitnesssteller

Assiette fitness de salades

27.50

Gemüse-Fitnesssteller

Assiette fitness de légumes

29.50

- Schweins-Cordonbleu, Herbst-Cordonbleu, Pouletflügeli, Pouletbrust, Eglifilets frittiert, Alaska-Seelachs-Filet
- Cordon-bleu de porc, Cordon-bleu d'automne, Ailes de poulet, Filets de poulet, Filets de perches frits, Filets de colin d'Alaska

Salat- oder Gemüse-Fitnesssteller:

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter

38.50

Assiette fitness de salades ou de légumes :

Entrecôte de bœuf et beurre Café de Paris

**Zu den Gemüse- oder Salattellern servieren wir Ihnen auf Wunsch
eine Beilage nach Wahl für 5 Franken.**

*Avec les assiettes de légumes ou de salades, nous vous servons volontiers un
accompagnement à choix pour le prix de 5 francs.*

Beilagen / Accompagnements :

Zur Wahl: Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Teigwaren, Reis, Spätzli

Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert.

A choix : pommes frites, croquettes de röstis, pâtes, riz, spätzlis

Tous nos mets sont servis avec des légumes.

Alle Gerichte können wir Ihnen mit Wildbeilagen

(Zuschlag 6.- CHF) servieren.

*Tous les plats peuvent être servis avec la garniture traditionnelle accompagnant
la chasse (supplément de 6.- CHF).*

Unsere Gemüse werden laktose- und glutenfrei zubereitet.

Zum Kochen und Frittieren verwenden wir ausschliesslich Sonnenblumenöl.

Tous nos légumes sont cuits dans un bouillon sans lactose et sans gluten.

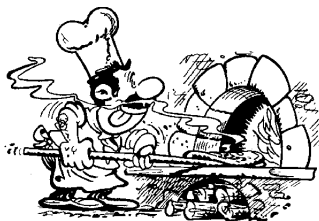
Que ce soit pour la cuisson ou la friture, nous utilisons exclusivement de l'huile de tournesol.

Pizzas

	CHF	CHF
	Klein	Gross
	Petite	Grande
Flammkuchen Chemi-Hütte	16.50	19.00
Crème fraîche, Mozzarella, Zwiebeln, Speck		
<i>Tarte flambée façon Chemi-Hütte</i>		
<i>(avec crème fraîche, mozzarella, oignons et lard)</i>		
Pizza Margherita	14.--	16.50
Tomaten, Mozzarella		
<i>Tomates, mozzarella</i>		
Pizza Prosciutto	16.50	19.--
Tomaten, Mozzarella, Schinken		
<i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		
Pizza Prosciutto e Funghi	17.50	20.--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze		
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>		
Pizza Salami	17.--	19.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln		
<i>Tomates, mozzarella, salami, oignons</i>		
Pizza Viva Italia	18.--	20.50
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Sardellen, Kapern		
<i>Tomates, mozzarella, poivrons, olives, anchois, câpres</i>		
Pizza Americana	17.--	19.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Zwiebeln, Peperoni, Speck		
<i>Tomates, mozzarella, maïs, oignons, poivrons, lard</i>		
Pizza Vegetariana	16.50	19.--
Tomaten, Mozzarella, Gemüse		
<i>Tomates, mozzarella, légumes</i>		
Pizza Förster	17.50	20.--
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Speck, Knoblauch		
<i>Tomates, mozzarella, champignons, lard, ail</i>		
Pizza Hawaii	17.--	19.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas		
<i>Tomates, mozzarella, jambon, ananas</i>		
Pizza Crevettos	18.--	20.50
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Spinat, Knoblauch		
<i>Tomates, mozzarella, crevettes, épinards, ail</i>		

Pizza al Tonno	17.--	19.50
Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln <i>Tomates, mozzarella, thon, olives, oignons</i>		
Pizza Frutti di Mare	19.--	21.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Sardellen <i>Tomates, mozzarella, fruits de mer, anchois</i>		
Pizza Mexicana - Achtung Hot Hot / Attention relevé	19.--	21.50
Tomaten, Mozzarella, Mais, Peperoni, Merguez, Speck, Peperoncini, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomates, mozzarella, maïs, poivrons, merguez, lard, peperoncini, oignons, ail</i>		
Pizza Mafioso	19.--	21.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Sardellen, Kapern <i>Tomates, mozzarella, jambon cru, anchois, câpres</i>		
Pizza Capo	19.--	21.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, frische Tomaten, Parmesan <i>Tomates, mozzarella, jambon cru, rucola, tomates fraîches, parmesan</i>		
Pizza Püezzer	18.--	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Speck, Zwiebeln <i>Tomates, mozzarella, jambon, chorizo, lard, oignons</i>		
Bärgler Pizza	18.--	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Saucisson, Speck, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomates, mozzarella, jambon, saucisson, lard, oignons, ail</i>		
Pizza Chemi-Hütte	19.--	21.50
Tomaten, Mozzarella, Pure-Hama, Pilze, Speck, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomates, mozzarella, jambon à l'os, champignons, lard, oignons, ail</i>		
Pizza Calzone	19.--	21.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>		

Pro Änderung der Zutaten + 1.--
Pour tout changement - par ingrédient



Jeden Donnerstagabend
kosten alle Pizzas NUR CHF 12.--
Chaque jeudi soir toutes les pizzas
pour seulement

Restaurant **C**hemi-**H**ütte Santifaschtus



Herzlich willkommen und a **G**ueta!

Stefan **Z**binden und **P**ersonal

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 S.A et Gastro-Suisse vous remercient pour la confiance
que vous accordez à notre profession.*

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 Sali 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.
