

Menüvorschläge

Propositions de menus



Restaurant Chemi-Hütte
Zbinden Stefan
1736 St. Silvester
026 418 11 05
zbinden@chemi-huetta.ch

St. Silvester, Dezember 2025

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 Doppelrahm und Glace

Fr. 31.50

*Salade mêlée ou
Salade verte aux lardons
* * **

*Rôti de porc
Légumes du marché
Gratin dauphinois
* * **

Meringues avec crème double et glace

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
Bohnenwädli 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
Gemüse garnitur
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*

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
Grüner Salat mit Speck
Gemischter Salat
Nüsslersalat mit Ei, Speck
und Croutons garniert
Salatbouquet mit Pâté
Geräuchertes Forellenfilet mit
Meerrettichschaum und einem
Salatbouquet
Spargelsalat – **Frühling**
Insalate Caprese (Tomaten, Mozzarella,
Basilikum) – **Sommer**
Melone mit Rohschinken – **Sommer**

Salade verte
Salade verte aux lardons
Salade mêlée
Salade de doucette garnie d'œufs, de
lardons et croûtons
Tranche de pâté sur lit de salade
Filet de truite fumée
avec mousse au raifort
et bouquet de salade
*Salade d'asperges – **Printemps***
Salade Caprese (tomates, mozzarella,
*basilic) – **Été***
*Melon et jambon cru – **Été***

Suppen - Potages

Bouillon mit Porto
Bouillon mit Einlage (Flädli,
Gemüsestreifen, Croutons)
Gemüsecremesuppe
Karottencremesuppe
Tomatencremesuppe
Spargelcremesuppe – **Frühling/Sommer**
Kürbiscremesuppe – **Herbst**

Consommé au porto
Consommé avec garniture (Célestine ou
petits légumes ou croûtons)
Crème de légumes
Velouté de carottes
Soupe de tomate
*Crème d'asperges – **Printemps/Été***
*Soupe à la courge – **Automne***

Warme Vorspeisen – Entrées chaudes

Ravioli gefüllt nach Saison
Frühlingsrollen mit Reis
Risotto (Safran, Curry, Tomaten,
Pilz, Spargeln)
Egfilets frittiert mit Basmati-Reis oder
Salat und Tartarsauce
Egfilets Müllerinnenart (in Butter
gebraten)
Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzsauce
Geräuchertes Forellenfilet mit
Gemüserahmsauce
Spargeln an einer Sauce Hollandaise mit
Rohschinken – **Frühling**

Raviolis farcis selon saison
Rouleaux de printemps et riz
Risotto (safran, curry, tomates,
champignons, asperges)
Filets de perche frits avec riz Basmati ou
une salade et sauce tartare
Filets de perche meunière (poêlé au
beurre)
Rissoles farcies aux champignons
Filet de truite fumée
et sauce aux petits légumes
Asperges, jambon cru et sauce
*hollandaise – **Printemps***

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
Schweinsschnitzel paniert
Schweinsgeschnetzeltes
Schweins-Saltimbocca (Salbei, Rohschinken)
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

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
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
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**