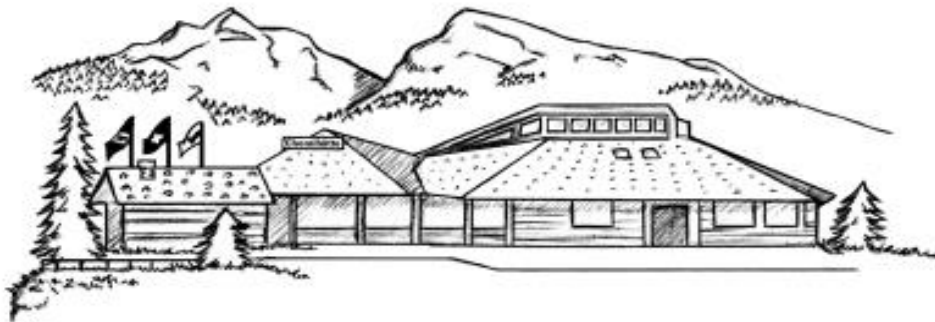


Menuvorschläge

Hochzeits- und Festessen

Gültig ab 1. März 2018



Restaurant-Hotel

Chemihütte

Familien Christen & Lehmann

3703 Aeschiried

Tel. 033 / 654 46 81 Fax. 033 / 654 46 35

E-mail: info@chemihuette.ch www.chemihuette.ch

**Nachfolgend ein paar Standartmenus.
Selbstverständlich können Sie auch selber Ihr Menu
zusammenstellen. Oder aber Sie geben uns Ihr
Budget bekannt, sodass unser Küchenchef Ihnen
etwas berechnen kann.**

Nr. 100

**Gemischter Braten
(Rind & Schwein)
Gemüse garnitur
Pommes-frites**

Fr. 32.00

Nr. 200

**Schweinsrahmschnitzel
Champignonsauce
Früchte garnitur
Teigwaren**

**Fr. 30.00
mit Kalbfleisch
Fr. 45.00**

Nr. 300

**Schweins schnitzel
paniert
Gemüse garnitur
Pommes-frites**

**Fr. 29.00
mit Kalbfleisch
Fr. 44.00**

Nr. 400

**Schweins carrée braten
am Grillspieß
Rosmarinjus
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin**

Fr. 35.00

Nr. 500

**Suure Mocke
Burgunder Art
Gemüse garnitur
Kartoffelstock**

Fr. 36.00

Nr. 600

**Kalbsschulterbraten
an Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Pommes-frites**

Fr. 41.00

Nr. 700

**Roastbeef
Sauce Bearnaise
Gemüse garnitur
Croquettes**

Fr. 51.00

Nr. 800

**Schweinsfilet
Champignonsauce
Gemüse garnitur
Pommes-frites**

**Fr. 46.00
Mit Morchelsauce
Zuschlag Fr. 3.00**

Nr. 900

**Kalbssteak
Morchelsauce
Gemüsegarnitur
Hausgemachte Spätzli**

**Fr. 54.00
(Kein Fleisch als
Nachservice)**

Nr. 1000

**2 Filets
Rind & Schwein
Bearnaise- und
Champignonsauce
Gemüsegarnitur
Pommes-frites**

Fr. 58.00

Vorspeisen:

Gemischter Menusalat Fr. 6.50

**Gebackene Champignons
(6 Stk.) auf Blattsalate mit
Tatarsauce
Fr. 11.50**

Melone mit Rohschinken Fr. 14.50

**Forellenfilet geräuchert mit
Meerrettichschaum
Toast und Butter
Fr. 16.00**

**Gebratene Pouletbrustwürfeli
auf Blattsalate
mit Mangostreifen
Fr. 14.50**

**Frische Spargel (April-Juni)
mit Majonnaise
Fr. 15.00**

Suppen:

**Bouillon mit
Flädli oder Sherry
oder Gemüsestreifen
oder Portwein
Fr. 6.00**

**Crèmesuppe nach Wahl
Fr. 6.00**

**Tomatencrèmesuppe
mit Gin und Rahmhaube
Fr. 7.00**

**Steinpilzsuppe (klar)
mit Blätterteighaube
Fr. 8.50**

Zwischengang oder Dessert

**1 Kugel Sorbet mit Güx Fr. 6.50
(Citro mit Wodka oder Zwetschge mit Vieille Prune)**

Dessert-Vorschläge

Gebrannte Crème mit Rahm Fr. 6.00

Gebrannte Crème mit 1 Kugel Vanilleglacé
und Rahm Fr. 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 7.50

Gemischte Glacé mit Rahm Fr. 7.00

Coupe Jacques Fr. 6.50

(Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanille-Glacé und Rahm)

Hochzeitstorte nach Wahl (vom Konditor)

(Schwarzwälder, Mocca-Buttercrème, Kirsch, Quarktorte)

Preis je nach Grösse

Hausgemachte Vacherin-Glacée-Torte (ab 10 Personen) Fr. 9.50

Dessertbuffet: (ab 10 Personen)

(2 Sorten Glacé, Meringues, Rahm, Frischer Fruchtsalat, Mousse,
Crème, Caramellköpfl, Fruchtkuchen, Törtli, etwas saisonales)

Dessertbuffet ohne Käse Fr. 18.00

Dessertbuffet mit Käse Fr. 20.00

Hochzeitstorte zu Dessertbuffet

Preis gemäss sep. Aufstellung
je nach Grösse der Torte(n).

Alle Preise inkl. MWST!

**Falls Sie selber eine Torte mitbringen möchten,
verrechnen wir Ihnen Fr. 3.50 fürs Gedeck.
Dieser Preis entfällt, wenn Sie vorgängig ein Dessert
aus unserer Auswahl bestellen.
Besten Dank.**

**Familien Christen & Lehmann und
Ihr Chemihütte-Team**