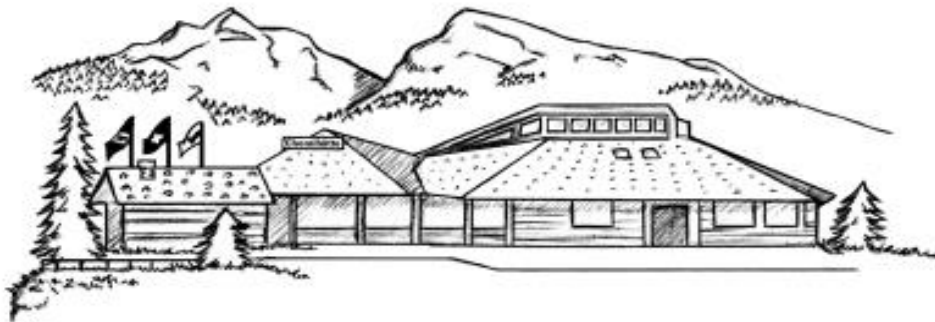


# Menuvorschläge

Hochzeits- und Festessen

Gültig ab 1. März 2019



**Restaurant-Hotel**

**Chemihütte**

**Familien Christen & Lehmann**

**3703 Aeschiried**

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

E-mail: [info@chemihuette.ch](mailto:info@chemihuette.ch)      [www.chemihuette.ch](http://www.chemihuette.ch)

**Nachfolgend ein paar Standardmenüs.  
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**