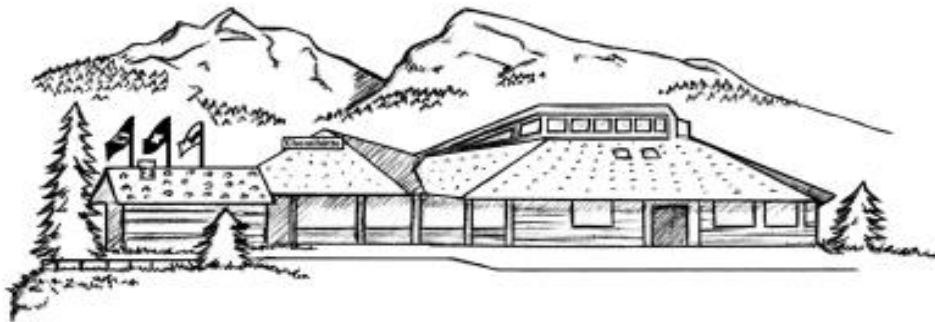


# Menuvorschläge

Hochzeits- und Festessen

Gültig ab 1. März 2021



**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.**

\*\*\*\*\*

## **Suppen**

**Rinds- oder Gemüse-Bouillon Fr. 6.00  
mit Flädli  
mit Sherry  
mit Portwein  
mit Gemüsestreifen**

**Crèmesuppe nach Wahl Fr. 6.00**

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

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

## **Vorspeisen**

**Grüner Salat Fr. 5.50**

**Gemischter Salat Fr. 6.50**

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

**Melone mit Rohschinken Fr. 14.50**

**Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich-  
schaum, Toast und Butter Fr. 16.00**

**Gebratene Pouletbrustwürfel auf Blattsalate  
Mit Mangostreifen Fr. 14.50**

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

Während Corona, servieren wir „nur“ Tellerservice (ohne Supplement)

**Nr. 100**

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

**Teller Fr. 27.00**

**Nr. 200**

**Schweinsrahmschnitzel  
Champignonsauce  
Frücht garnitur  
Bandnudeln**

**Teller Fr. 26.00  
mit Kalbfleisch  
Teller Fr. 40.50**

**Nr. 300**

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

**Teller Fr. 25.00  
mit Kalbfleisch  
Teller Fr. 39.50**

**Nr. 400**

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

**Teller Fr. 32.00**

**Nr. 500**

**Suure Mocke  
Burgunder Art  
Gemüse garnitur  
Kartoffelstock**

**Teller Fr. 31.00**

**Nr. 600**

**Kalbs schulter braten  
an Rotweinsauce  
Gemüse garnitur  
Pommes-frites**

**Teller Fr. 46.00**

**Nr. 700**

**Roastbeef  
Sauce Bearnaise  
Gemüse garnitur  
Croquettes**

**Teller Fr. 41.00**

**Nr. 800**

**Schweinsfilet  
Champignonsauce  
Gemüse garnitur  
Pommes-frites**

**Teller Fr. 45.00  
Mit Morchelsauce  
Zuschlag Fr. 3.00**

**Nr. 900**

**Kalbssteak  
Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Hausgemachte Spätzli**

**Teller Fr. 54.00**

**Nr. 1000**

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

**Teller Fr. 59.00**

**Nr. 1100**

**Cordonbleu (Schwein)  
„Chemihütte-Art“  
Café de Paris  
Gemüse garnitur  
Pommes-frites**

**Teller Fr. 26.50  
Mit Kalbfleisch  
Fr. 41.00**

**Zwischengang**

***1 Kugel Sorbet mit Güx Fr. 6.50  
(Citro mit Wodka oder  
Zwetschge oder  
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. 7.50

(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-Glacé-Torte (ab 10 Personen) Fr. 9.50

**Dessertbuffet:** (ab 10 Personen)

(2 Sorten Glacé, Meringues, Rahm, Frischer Fruchtsalat, Mousse,  
Crème, Caramellköpfler, 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 pro Person fürs Gedeck.  
Dieser Preis entfällt, wenn Sie vorgängig ein Dessert  
aus unserer Auswahl bestellen.  
Besten Dank.**

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