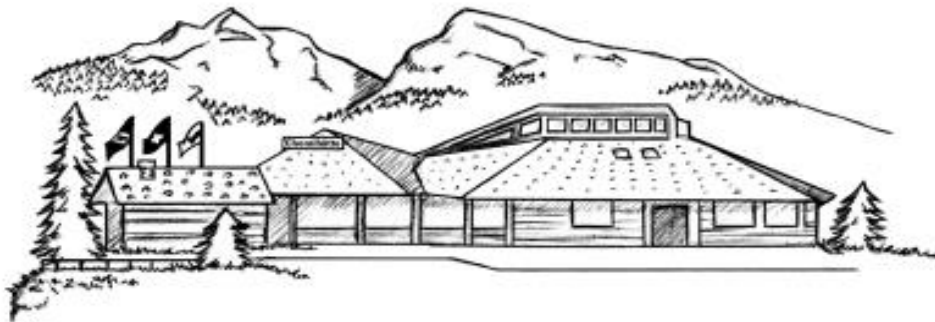


Menuvorschläge

Hochzeits- und Festessen

Gültig ab 1. März 2020



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 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

Gemischter Menusalat 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

Nr. 100

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

Fr. 32.00

Nr. 200

**Schweinsrahmschnitzel
Champignonsauce
Früchte garnitur
Bandnudeln**

**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
Kartoffel gratin**

Fr. 35.00

Nr. 500

**Suure Mocke
Burgunder Art
Gemüse garnitur
Kartoffelstock**

Fr. 36.00

Nr. 600

**Kalbsschulter braten
an Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Pommes-frites**

Fr. 41.00

Nr. 700

**Roastbeef
Sauce Bearnaise
Gemüse garni 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
Gemüse garnitur
Hausgemachte Spätzli**

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

Nr. 1000

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

Fr. 58.00

**Selbstverständlich können Sie für den 2. Servicegang eine andere
Sättigungsbeilage auswählen!**

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. 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-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**