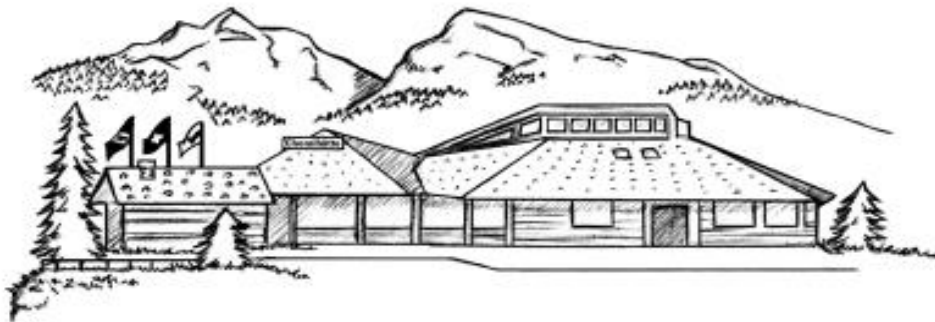


Menuvorschläge

Hochzeits- und Festessen

Gültig ab 15. März 2025 inkl. MWST



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.**

Suppen

**Rinds- oder Gemüse-Bouillon Fr. 7.50
mit Flädli oder
mit Sherry oder
mit Portwein oder
mit Gemüsestreifen**

Crèmesuppe nach Wahl Fr. 7.50

**Tomatencrèmesuppe mit Gin
und Rahmhaube Fr. 8.00**

Steinpilzsuppe (klar) mit Blätterteighaube Fr. 9.00

Vorspeisen

Grüner Salat Fr. 8.50

Gemischter Salat Fr. 10.00

**Gebackene Champignons (6 Stk.) auf
Blattsalat mit Tatarsauce Fr. 12.50**

Melone mit Rohschinken Fr. 17.00

**Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich-
schaum, Toast und Butter Fr. 19.50**

FrISChe Spargel (April-Juni) mit Sauce Hollandaise Fr. 17.00

Nr. 100

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

Menu Fr. 37.00

Nr. 200

**Schweinsrahmschnitzel
Champignonsauce
Früchte garnitur
Teigwaren**

**Menu Fr. 33.00
mit Kalbfleisch
Menu Fr. 49.00**

Nr. 300

**Schweineschnitzel
paniert
Gemüse garnitur
Pommes-frites**

**Menu Fr. 33.00
mit Kalbfleisch
Menu Fr. 49.00**

Nr. 400

**Schweinscarréebraten
am Grillspiess
Rosmarinjus
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin**

Menu Fr. 40.50

Nr. 500

**Suure Mocke
Burgunder Art
Gemüse garnitur
Kartoffelstock**

Menu Fr. 40.00

**Gemüse garnitur, an Stelle von
Früchte garnitur
Fr. 3.00 Zuschlag.**

Nr. 600

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

Menu Fr. 56.50

Nr. 700

**Roastbeef
Sauce Bearnaise
Gemüse garnitur
Croquettes**

Menu Fr. 50.50

Nr. 800

**Schweinsfilet
Champignonsauce
Gemüse garnitur
Pommes-frites**

**Menu Fr. 50.00
Mit Morchelsauce
Zuschlag Fr. 3.50**

Nr. 900

**Kalbssteak
Morchelsauce
Gemüse garnitur
Hausgemachte Spätzli**

**Teller Fr. 63.50
(kein Fleisch als Nachservice)**

Zwischengang

***1 Kugel Sorbet mit Güx Fr. 7.00
(Citro mit Wodka oder
Zwetschge mit Vieille Prune
oder Aprikosen mit Apricotine)***

**Über Zutaten in unseren
Gerichten, die Allergien-
oder Intoleranzen aus-
lösen können.....
fragen Sie bitte unser Personal!**

Dessert-Vorschläge

Gebrannte Crème mit Rahm Fr. 7.50

Gebrannte Crème mit 1 Kugel Vanilleglacé
und Rahm Fr. 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 8.50

Gemischte Glacé mit Rahm Fr. 8.00

Panna Cotta Himbeer «Chemihütte» Fr. 8.00

Coupe Jacques Fr. 8.50

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

Duo von weissem und dunklem Schoggimousse hausgemacht
mit Rahm und Orangenfilets Fr. 9.50

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)

Dessertbuffet ohne Käse Fr. 20.00

Dessertbuffet mit Käse Fr. 22.00

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.**

Besten Dank.

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