

## Lieber Gast!

Herzlich willkommen im Hemmi! Es freut uns, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen und wir hoffen, dass wir mit unserer A la Carte Auswahl auch Ihren Geschmack getroffen haben. Bedenken Sie, wenn es einmal etwas länger dauert, dass wir alle Gerichte in unserer Küche frisch für Sie zubereiten. Es ist uns eine Freude wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und eine Anerkennung wenn Sie wiederkommen! Damit Sie immer wissen was Sie für ihr hart verdientes Geld bekommen versehen wir wie immer alle unsere Fleischgerichte mit Gewichtsangaben. Die Gewichtsangaben sind als Rohgewicht ohne Panierung zu verstehen.

En Guete wünschen Ihnen  
Familie Petersen- Hemmi und Mitarbeiter/ innen

## Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen

Ein Cüpli Prosecco	11%	10cl	6.90
Ramazotti	30%	4cl	5.70
Portwein	19,5%	4cl	5.70
Sherry Tio Pepe	15.5%	4cl	5.70
Cynar, Martini rot oder weiss	16.5%	4cl	5.70
Campari	23%	4cl	6.20
Pernod	40%	4cl	7.00

## Alkoholfrei

Orangen-, Multivitamin- und Tomatensaft		20cl	4.70
San Pellegrino (Bitter)		10cl	4.10



### Rohstoff Herkunft a la Carte:

Kalb-, Poulet- und Schwein: Schweiz/ Rind: Schweiz, Südamerika, Neuseeland je nach Verfügbarkeit/ Lamm: Neuseeland, Australien/ Wildbret: Schweiz, Österreich, Neuseeland/ Crevetten: Indien/ Saibling: Schweiz, Island / Gemüse: je nach Angebot. Bei ausländischen Fleischwaren besteht die Möglichkeit dass diese mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sind.

🕒 Die Zubereitung der mit einer Uhr gekennzeichneten Gerichte braucht etwas mehr Zeit falls Sie es eilig haben.

## Churwaldner Spezialitäten

Hotel Hemmi Teller Feine Auswahl verschiedener Bündnerfleisch- Spezialitäten und Bergkäse, mit Bündner Birnenbrot <i>choice of air dried meats &amp; local cheese</i>	(100/150g)	20.00	27.50
Schweizer Käseteller fein garniert <i>choice of swiss cheese</i>	(100/160g)	15.00	23.50
Melone mit Bündner Rohschinken <i>melon &amp; grison air dried ham</i>	50g		19.00
Feinstes Bündnerfleisch als Carpaccio zubereitet <i>marinated air dried beef</i>	60g		21.00
Feinstes Bündnerfleisch vom Eckstück <i>local air dried beef</i>	(60g/100g)	19.80	26.00



## Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Kräuterflädli <i>Beef Stock with herb Pancakes</i>		7.00	12.00
Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>		8.00	12.50

*Pasta des Tages, fragen Sie uns!*

## Salatbuffet

Grüner Salat nach Art des Chefs an pikantem Tomaten- Knoblauch Dressing <i>green salad with tomato garlic dressing</i>	7.50	11.00
Rohkostsalat von feingeschnittenem Frischgemüse und Blattsalaten <i>salad of raw fresh cut vegetables</i>	7.80	12.00
Salatteller <i>salad plate</i>	9.50	17.50
Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicodressing <i>tomato salad with Mozzarella</i>		13.00
Wurstsalat nach Art des Hauses <i>swiss sausage- salad</i>	(150g)	16.50
Wurst- Käsesalat nach Art des Hauses <i>swiss cheese-sausage- salad</i>	(150g)	17.50
Thonsalat Canarische Art mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln <i>tuna salad with Tomatoes, Olives &amp; Onions</i>	(155g)	19.00

## Steak & Salat

Schweinssteak vom Nierstück (120g) an Balsamicodressing im Salatbett mit Tomaten und Zwiebeln <i>Steak of Pork loin with Balsamico dressing, Tomatoes, Onions &amp; Lettuce</i>		19.50
Zartes Rindsfilet- Medaillon (120g) im Salatbett an pikantem Tomaten- Knoblauchdressing <i>tender Beef Filet Mignon, lettuce with Tomato- Garlic dressing</i>		28.00
Zarte Pouletbruststreifen (150g) vom Grill im Salatbett mit Früchten an Himbeeressigdressing <i>tender Chicken Breast on Fruits &amp; Salad with Raspberry Vinaigrette</i>		24.50



Geniessen Sie unsere hausgemachten Salatsaucen aus natürlichen Zutaten hergestellt! Für unser French- und Knoblauchdressing verwenden wir kaltgepresstes Schweizer Rapsoel!

## Chuchichäschtli

Gemüsecurry nach Art des Chefs (Vegetarisch) 17.00 22.50  
 Reis, Früchtegarnitur  
*vegetable Curry, with Fruits & Rice*

Kartoffelgratin- Gemüseteller (Vegetarisch) 🕒 18.50 25.00  
*gratinated Potatoes & Vegetables*

Eidgenossen - Rösti (vegetarisch möglich) 🕒 21.50  
 Speckrösti mit Raclettekäse und Tomatenscheiben  
*hash browned Potatoes with Raclette Cheese & Tomato slices*

Der Käse und die Tomaten symbolisieren das Schweizer Kreuz. Die blutrote Fahne zu Führen galt als besondere Auszeichnung und wurde von den Schwyzern die 1240 reichsfrei wurden, noch ohne das Kreuz, dass die Kreuzigung Christi symbolisiert, geführt. Zuerst noch an das rote Banner geheftet ist in der Beschreibung der Schlacht von Laupen 1339 erstmals von Kreuzen aus weissen Stoffbahnen die Rede, welche auch zum gegenseitigen erkennen der verschiedenen Eidgenössischen Soldaten besonders wichtig war.

Wilhelm Tell - Rösti 🕒 (vegetarisch möglich) 22.50  
 mit grillierten Apfelscheiben, Speck und Bergkäse überschmolzen  
*hash browned Potatoes with Apple-slices Bacon & Cheese*

Rösti nach Älpler Art 🕒 (vegetarisch möglich) 21.50  
 Speckrösti mit Schinken, Bergkäse und Spiegelei  
*hash browned Potatoes, Ham, Cheese & fried Egg*



Hausgemachte Birnen- Pizokel mit Speck 21.50  
 In Butter gebraten mit Bergkäse überschmolzen  
*swiss style Spaetzle, Bacon, Pears topped with local Cheese*

Bauernbratwurst auf Pizokel (80/160g) 18.00 21.50  
 mit Röstzwiebeln und frischem Gemüse  
*fried Sausage, Veggies, Onions & swiss style Spaetzle*

Schweinsschnitzel nach Wiener Art (80/160g) 19.50 25.00  
 Gemüsebouquet, Pommes frites  
*Pork scallop, Vegetables & french Fries*

Schweinsschnitzel Cordon Bleu 🕒 (200g) 29.50  
 Gemüsebouquet , Kartoffelgratin  
*stuffed Pork Scallop, Vegetables & gratinated Potatoes*

Unsere Zimmer verfügen alle über Flachbild TV, Safe, Dusche/ WC, Telefon und freie W-LAN Benützung im öffentlichen Bereich!

## Steak-House

Pouletbrust <i>Chicken breast</i>	(1 Stück ca.160g)		24.50
Rindsfiletsteak <i>Beef Filet Mignon</i>	(140/200g)	34.50	44.50
Schweinssteak vom Nierstück <i>Porc Sirlain</i>	(140/200g)	21.50	24.50
Lammentrecôte <i>Lamb loin</i>	(140/200g)	29.50	36.50
Kalbshohrückensteak <i>Veal Rib-eye</i>	(140/200g)	29.50	36.50
Babychateau <i>Beef Filet Mignon</i>	(250g)		49.00

+ 50 gramm Rindsfilet CHF 6.00

*Alle Steak servieren wir Ihnen mit Gemüse und einer Sauce und Beilage nach Wahl*

*Saucen: Madagaskar, Bearnaise, Currygemüse, Kräuterbutter*

*Beilagen: Rösti, Pommes frites, Reis, Pasta*

**Chateaubriand** ab 2 Personen 🕒 **Neu mit Prosecco Apero** pro Person 53.00

Doppeltes Rindsfiletsteak (pro Person 250g) Butter- und Saucenauswahl, auf reichhaltiger Gemüseplatte, Beilage nach Wahl  
*double tenderloin filet, choice of vegetables, sauces & side order*

## FISCHER'S FRITZE...

Riesencrevetten 🕒 in Knoblauchbutter gedünstet, im Gemüsebett, Reis <i>braised Jumbo Shrimps in Garlic butter, Vegetables, Rice</i>	(200g)		34.50
Saiblingfilet vom Grill an Kräuterbuttersauce, <i>Gemüsevariation, Butterkartoffeln</i> <i>Salvelinus-filet with herb-butter sauce, Vegetables, Butter Potatoes</i>	(160g)		29.00

*Im Sommer ist die Bergbahn Benützung bei uns im Zimmerpreis inbegriffen!*

## Fondueecke

Käsefondue ab 2 Personen (250g) pro Person 23.00  
*cheese fondue*

Fondue Chinoise ab 2 Personen (Auf Vorbestellung) pro Person 42.00  
*broth fondue*

servieren wir Ihnen gerne mit einer reichhaltigen Früchteplatte, Antipasti, 6 verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis  
*served with a rich fruit plate, Antipasti, 6 different Sauces, French fries and Rice*

Typ 1: Rind-, Schweine und Kalbfleisch (350g pro Person)  
*Beef, Pork and Veal*

Typ 2: Rindfleisch (350g pro Person)  
*Beef*

## Fondue- Familienplausch!

Kinder bis zum 6. Geburtstag essen gratis mit den Eltern (2 Erwachsene). Ab 6 – 12 Jahre halber Preis

## Aus unserer Dessertkarte

Caramelköpfler 8.50  
hergestellt aus frischen Eiern, Vanille und Milch

Apfelstrudel Wiener Art 8.50  
mit Vanillesauce und Rahm

Walterli's Apfelwaffel 7.50  
mit hausgemachtem Apfelkompott und Rahm

Rote Grütze nach Norddeutscher Art 8.50  
erfrischender Beerenkompott mit flüssigem Rahm serviert



*weitere Dessertspezialitäten finden Sie auf unserer Glacekarte!*