

Speisekarte

Menu Upgrade

Bestellen Sie einen Hauptgang nach Ihrer Wahl und mit dem Menu Upgrade servieren wir Ihnen zusätzlich, in Menu-Grösse, eine Suppe oder einen Salat und ein Dessert nach Wahl von unserer Dessertkarte!

Bitte bestellen Sie das Upgrade zu Anfang damit wir es entsprechend buchen können!

Order a main course of your choice combined with our menu upgrade and we will serve you, additionally, a soup or a salade and a dessert from our dessert card.

Please order in advance, so we can book correctly.

13.00

Allergene:

bei Knoblauch Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, Danke.
If you have garlic intolerance please ask our staff, many thanks.

Allergen im Gemüse je nach Angebot, - Zubereitung
Vegetables, allergens depending on preparation

- A= Glutenhaltiges Getreide
- B= Krebstier und Erzeugnisse
- C= Fische und Erzeugnisse ausser Fischgelatine
- D= Erdnüsse und Erzeugnisse
- E= Soja (-bohnen) und Erzeugnisse
- F= Milch und Erzeugnisse
- G= Schalenfrüchte, Mandeln, Nüsse und Nusserzeugnisse
- H= Sellerie und Erzeugnisse
- I= Senf und Senferzeugnisse
- J= Sesamsamen und Erzeugnisse
- K= Sufite
- L= Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- M= Weichtiere wie Muscheln, Tintenfische und Erzeugnisse
- N= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Rohstoffe Herkunft:

Kalb-, Poulet- und Schwein: Schweiz, Österreich / Rind: Schweiz, Irland, Australien, je nach Verfügbarkeit /
Lamm: Neuseeland, Australien / Wildbret: Schweiz, Deutschland / Crevetten: Zucht Vietnam /
Wolfsbarsch: GAP Griechenland / Saibling: Zucht, Island / Gemüse: je nach Angebot.

Rindsfilet Australien kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Alle Preise in CHF inklusive MwSt

Hemmi
+

Vorspeisen

Bündner Spezialitäten & Vorspeisen

Hemmi Teller, Trockenfleischauswahl und Bergkäse

choice of air dried meats & local cheese

70g 18.50 / 120g 26.50

Melone mit Bündner Rohschinken

melon & grison air dried ham

40g 14.50 / 80g 22.50

Feinstes Bündnerfleisch vom Eckstück

local air dried beef

40g 18.50 / 100g 26.50

Bündner Bergkäse

grison mountain cheese

70g 14.50 / 120g 22.50

Suppen

Rinderbouillon mit Kräuterflädli [NF]

beef broth with herb-pancake strips

7.50 / 12.50

Leichte Bündner Gerstensuppe [AHF]

light grison barley soup

8.00 / 14.00

Salat

Kleiner Salatteller gemischt

small mixed salad plate

9.50

Kleiner Blattsalatteller

small green salad plate

8.00

Alle Preise in CHF inklusive MwSt



Hemmi 

Hauptgänge

Chuchichästli

Saison-Gemüseteller mit Rahm-Kartoffelgratin

seasonal vegetables with gratinated cream potatoes

20.50 / 26.00

Rösti nach Äpler Art

Speckrösti mit Schinken, Bergkäse und Spiegelei

(vegetarisch Gemüse statt Fleisch)

swiss hash browns, ham, cheese & fried egg

23.50

Schweinsschnitzel nach Wiener Art [AN]

Gemüsebouquet, Pommes frites

pork scallop, vegetables & french fries

90g 21.50 / 180g 26.50

Cordon Bleu vom Schwein [AFN]

Gemüsebouquet, Rahm-Kartoffelgratin

stuffed pork scallop, vegetables & gratinated potatoes with cream

100g 24.50 / 180g 29.50

Fischers Fritze

Saiblingfilet an Honig-Senfsauce [F]

Saisongemüse, Reis

char (salvinus) filet with honey-mustard sauce, vegetables, rice

ca. 160g 36.50

Wolfsbarschfilet an Kräuterbutterschaum

Saisongemüse, Butterkartoffeln

sea bass filet with, herb butter sauce, vegetables, rice

ca. 150g 32.50

Allergen im Gemüse je nach Angebot,- Zubereitung

Vegetables, allergens depending on preparation

Alle Preise in CHF inklusive MwSt

Hemmi
+

Steak

Hemmi's Swiss Steak House

Rindsfiletsteak

beef filet mignon

140g 38.50 / 200g 48.50

Schweinsrückensteak (A)

porc sirloin

140g 25.00 / 200g 28.00

Schweizer Pouletbrust

swiss chicken breast

1 Stück 27.50

Chef's cut Rindsfiletsteak

beef filet mignon

250g 54.50

Schweizer Pouletbrust (1 Stück) Surf & Turf mit 2 Riesencrevetten

swiss chicken breast surf & turf with 2 jumboshrimps

34.50

Rindsfiletsteak (200g) Surf & Turf mit 2 Riesencrevetten

beef filet mignon surf & turf with 2 jumboshrimps

56.50

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit 4 Saison Gemüsen, einer Sauce und Beilage nach Wahl

Saucen: Bearnaise, Madagaskarrahmsauce, Kräuterbutter, Knoblauch-Butter

Beilagen: Rösti, Pommes frites, Rahm-Kartoffelgratin, Butterkartoffeln, Reis

Chateaubriand ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfiletsteak (pro Person 250g), Sauce Bearnaise, Sauce Madagaskar,

Knoblauch- und Kräuterbutter, reichhaltige Gemüseplatte und Beilage nach Wahl

double tenderloin filet, choice of vegetables, sauces & side order

pro Person 56.00

Alle Preise in CHF inklusive MwSt

Hemmi
+