

Wahre Gastfreundschaft Erleben!

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen im Hemmi. Gerne sind wir Ihre Gastgeber, ob nun zur kleinen Erfrischung in unserem Gartenrestaurant, zum feinen Z'Mittag oder zum gediegenen Nachtessen. Wir hoffen Sie verbringen eine wunderschöne Zeit in unserem Haus. Wenn Sie sich bei uns wohlfühlen haben Sie selbstverständlich auch die Möglichkeit in einem unserer gemütlichen 12 Zimmer zu Übernachten. In Churwalden, dem Tor zur Ski-, Wander- und Bikeregion Lenzerheide haben Sie alle Attraktionen unseres Tales fast direkt vor der Haustüre. Damit Sie sich bei uns leiblich wohlfühlen haben wir diese Karte für Sie zusammengestellt. Unsere Spezialitäten sind das stets frisch zubereitete Gemüse und die erstklassige Qualität der Fleisch- und Fischprodukte, die vom Chef persönlich zugeschnitten und portioniert werden. Seit 1984 dürfen wir Sie, liebe Gäste, bei uns begrüßen und wünschen Ihnen gerne

En Guete!	Öffnungszeiten:	Di – Fr 11:30 – 14:00 Uhr 16:00 – 23:00 Uhr
I & S Petersen- Hemmi	Montag Ruhetag	Sa – So 11:30 – 23:00 Uhr

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen

Cüpli Prosecco	11%	10cl	7.50
Aperol Spritz / Hugo	~10%	20cl	11.00
Ramazotti	30%	4cl	6.00
Portwein	19.5%	4cl	6.00
Sherry Tio Pepe	15.5%	4cl	6.00
Cynar, Martini rot oder weiss	16.5%	4cl	6.00
Campari	23%	4cl	6.50
Pernod	40%	4cl	7.00

Alkoholfrei

Orangensaft	20cl	4.70
Tomatensaft	20cl	4.70
San Pellegrino (Bitter)	10cl	4.50

Wahre Gastfreundschaft Erleben!

Menu Upgrade!

12.00

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!

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe

soup of the day

Tageskarte

Bouillon mit Kräuterflädli

beef stock with herb pancake stripes

7.50

12.50

Bündner Trockenfleisch Spezialitäten

Hotel Hemmi Teller

Trockenfleischauswahl und Bergkäse

choice of air dried meats & local cheese

(70/120g)

14.50

21.50

Melone mit Bündner Rohschinken

melon & grison air dried ham

(40/80g)

12.50

19.00

Feinstes Bündnerfleisch vom Eckstück

local air dried beef

(40/100g)

14.50

23.00

Schweizer Käseteller fein garniert 

choice of swiss cheese

(70/120g)

12.50


19.00


Wahre Gastfreundschaft Erleben!

Steak & Salat

Schweinssteak vom Nierstück im Salatbett an würzigem Currydressing (<i>enthält Sellerie</i>) <i>pork loin, lettuce with curry dressing (contains celery)</i>	(150g)		24.00
Zartes Rindsfilet- Medaillon im Salatbett an pikantem Tomaten- Knoblauchdressing <i>tender beef filet mignon, lettuce with tomato- garlic dressing</i>	(150g)		34.50
Rosa gebratenes Lammmentrecôte im Salatbett an pikantem Tomaten- Knoblauchdressing <i>Lamb sirloin, lettuce with tomato- garlic dressing</i>	(150g)		30.50
Pouletbrust auf Waldorf Salat mit Trauben und Nüssen <i>breast of swiss chicken & waldorf salad with grapes and walnuts</i> <i>Waldorfsalat enthält Sellerie contains celery</i>	(1 Stück)		26.00
TexMex Beef Hamburger, mit Pommes und kleinem Salat vom Buffet <i>TexMex Burger with a small Salad from our Buffet and fries</i>			18.50
Swiss Beef Cheeseburger mit Pommes und kleinem Salat vom Buffet <i>Cheeseburger with a small Salad from our Buffet and fries</i>			18.50

Salatbuffet

Bedienen Sie Sich an unserem Salatbuffet 	klein	gross	
Grüner Salat		7.50	12.00
Gemischter Salat (Salatteller)		9.00	15.00

Unsere Salatsaucen: French-, Knoblauch- Tomatendressing (enthalten Senf, Eier, Milch), Italienisch (enthält Ammonsulfit), Himbeerdressing (enthält Senf), enthalten keine Gluten 

Wahre Gastfreundschaft Erleben!



Chuchichäschtli




Saison-Gemüseteller mit Kartoffelgratin V G		18.50	25.00
<i>seasonal vegetables with gratinated potatoes</i>			
Rösti nach Äpler Art (V möglich) G			22.50
Speckrösti mit Schinken, Bergkäse und Spiegelei (Gemüse statt Fleisch)			
<i>swiss hash browns, ham, cheese & fried egg</i>			
Schweinschnitzel nach Wiener Art	(65/130g)	19.00	25.50
Gemüsebouquet, Pommes frites			
<i>pork scallop, vegetables & french fries</i>			
Cordon Bleu vom Schweinsnierstück	(100/180g)	23.00	29.50
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin			
<i>stuffed pork scallop, vegetables & gratinated potatoes</i>			

Fischers Fritze

Paniertes Schollenfilet an Remouladensauce	(1 Stück/2Stück)	19.50	25.50
Grüner Salat, Butterkartoffeln			
<i>breaded flatfish filet with, sauce remoulade, green salad, butter potatoes</i>			
Saiblingfilet an Dill-Senfsauce	(160g)		29.50
Gemüsevariation, Butterkartoffeln			
<i>Char (Salvinus) filet with Dill-Mustard sauce, vegetables, potatoes</i>			
Riesengrillen in Knoblauchrahm gedünstet G	(6 Stück)		38.00
Gemüsevariation, Beilage nach Wahl			
<i>jumbo shrimps in garlic cream, vegetables, sideorder of your choice</i>			

Wahre Gastfreundschaft Erleben!

Hemmi's Swiss Steak House

Lamm Rückenfilet <i>lamb sirloin</i>	(120g/180g)		31.50	38.50
Rindsfiletsteak <i>beef filet mignon</i>	(120g/180g)		35.50	42.50
Schweinssteak vom Nierstück <i>porc sirloin</i>	(120g/180g)		25.00	28.00
Schweizer Pouletbrust <i>swiss chicken breast</i>	(ein Stück)			27.50
Chef's cut Rindsfiletsteak <i>beef filet mignon</i>	(250g)			48.50
Schweizer Pouletbrust (1 Stück) Surf & Turf mit 2 Riesencrevetten <i>swiss chicken breast surf & turf with 2 Jumboshrimps</i>				37.50
Rindsfiletsteak (180g) Surf & Turf mit 2 Riesencrevetten <i>beef filet mignon surf & turf with 2 Jumboshrimps</i>				49.50
<p>Alle Steaks servieren wir Ihnen mit 4 Saison Gemüsen, einer Sauce und Beilage nach Wahl Saucen: Bearnaise, Madagaskarrahmsauce, Kräuterbutter, Guacamole- Chili, Knoblauch-Butter (alle ) Beilagen: Rösti, Pommes frites, Kartoffelgratin (enthält Rahm), Butterkartoffeln</p>				
Chateaubriand ab 2 Personen			pro Person	52.00
<p>Doppeltes Rindsfiletsteak (pro Person 250g) Butter- und Saucenauswahl, auf reichhaltiger Gemüseplatte, Beilage nach Wahl <i>double tenderloin filet, choice of vegetables, sauces & side order</i></p>				

Wahre Gastfreundschaft Erleben!

Fondueplausch

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

Fondue Chinoise ab 2 Personen (Auf Vorbestellung) **G** pro Person 44.00

servieren wir Ihnen gerne mit einer reichhaltigen Früchteplatte, Essiggemüsen,
 6 verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis

broth fondue, served with a rich fruit plate, antipasti, 6 different sauces, french fries and rice

Typ 1: Rindfleisch, Truthahn und Kalbfleisch **+** (350g pro Person)
beef, turkey and veal

Typ 2: Rindfleisch **+** (350g pro Person)
beef

Kinder bis zum 6. Geburtstag essen Fondue gratis mit den Eltern. Ab 6 – 12 Jahre halber Preis

Rohstoffe Herkunft:

Kalb-, Poulet- und Schwein: Schweiz/ Rind: Schweiz, Australien, Irland je nach Verfügbarkeit/ Lamm: Neuseeland, Australien/
 Wildbret: Schweiz, Österreich, Neuseeland/ Crevetten: Indien/ Saibling: Schweiz, Island / Gemüse: je nach Angebot.

Rindsfilet Australien kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Für unsere Eispeisen verwenden wir Freiland Eier

+ = Schweizer Fleisch **G** = ohne Gluten **L** = ohne Laktose **V** = vegetarisch



Hotel Restaurant Hemmi Churwalden

Der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Sommer-Aktivitäten, ob Biken, Wandern, Passfahrten oder einfach das schöne Bündnerland erforschen, starten Sie bei uns und erleben Sie wahre Gastfreundschaft!

Ihr Hotel Hemmi Team!