



Wahre Gastfreundschaft erleben!

## Herzlich Willkommen im Hemmi

### Smoothen Sie Ihren Tag!

Smoothie, frisch für Sie Zubereitet auf Wunsch mit Honig gesüsst 50cl 6.80

**Crazy Carrot** (Apfel, Karotte, Mango, Papaya, Ingwer, Zitrone, Orange)

**Green Maschine** (Spinat, Sellerie, Broccoli, Mango, Banane, Ananas, Melone)

**Papaya Sunrise** (Papaya, Mango, Ananas, Zitrone, Orange)

### Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen

Cüpli Prosecco	11%	10cl	8.00
Aperol Spritz / Hugo	~10%	16cl	11.00
Ramazotti	30%	4cl	6.00
Portwein	19.5%	4cl	6.50
Sherry Tio Pepe	15.5%	4cl	6.50
Cynar, Martini rot oder weiss	16.5%	4cl	6.00
Campari	23%	4cl	6.50
Pernod	40%	4cl	7.00

### Alkoholfrei

Orangensaft		20cl	5.20
Tomatensaft		20cl	5.20
San Pellegrino (Bitter)		10cl	4.80

Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag 11:30 Uhr – 22:00 Uhr

Montag geschlossen

hemmichurwalden.ch  

Alle Preise in CHF inclusive MwSt



Wahre Gastfreundschaft erleben!

## Menu Upgrade

13.00

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!

*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.*

\* = **Nachmittagskarte/Afternoon card** von/ from 14:00 – 18:00 Uhr/ 02:00pm – 06:00pm

## Bündner Spezialitäten & Vorspeisen

*Allergene*

Hotel Hemmi Teller, Trockenfleischauswahl und Bergkäse* <i>choice of air dried meats &amp; local cheese</i>	(70/120g)	14.50	22.50
Melone mit Bündner Rohschinken * <i>melon &amp; grison air dried ham</i>	(40/80g)	12.50	20.00
Feinstes Bündnerfleisch vom Eckstück * <i>local air dried beef</i>	(40/100g)	14.50	24.00
Schweizer Käseteller fein garniert * <i>choice of swiss cheese</i>	(70/120g)	12.50	20.00
Überbackene Capuns nach Oberländer Art * <i>Capuns are made from Spätzle dough with pieces of dried meat and rolled in a chard leaf. They are boiled in a gravy of bouillon, milk and water and served covered with grated cheese.</i>	AF (2/ 4 Stück)	14.50	24.50
Rinderbouillon mit Kräuterflädli * <i>beef broth with herb-pancake strips</i>	NF	7.50	12.50
Leichte Gerstensuppe mit Rahm und Trockenfleisch Einlage * <i>light barley soup with cream and dried grison meat</i>		8.00	14.00

Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag 11:30 Uhr – 22:00 Uhr

Montag geschlossen

hemmichurwalden.ch  

Alle Preise in CHF inclusive MwSt



Wahre Gastfreundschaft erleben!

## Steak & Salat

Salatteller von unserem Buffet (Selbstbedienung) * <i>salad from our Buffet (self-service)</i>			9.80	17.00
Gemischte Blattsalate mit Knoblauch-Tomatendressing * <i>leaf lettuce with tomatoe garlic sauce</i>	FN			8.00
Rohkostsalat an Frenchdressing * <i>raw vegetables salad with french salad sauce</i>	N			9.80
Thunfischsalat im Salatbett an italienischem Dressing * <i>tuna Salat, lettuce and italienne dressing</i>	HFN	(150g)	13.00	19.00 <i>einfach garniert</i>
Swiss Beef Countryburger mit Speck und Käse * an Rohkost-Salatbett mit Tomaten- Knoblauchdressing <i>burger with bacon &amp; cheese, lettuce and raw vegetables with tomato- garlic dressing</i>	FJIAN	(150g)		20.50
Swiss Beef Tex-Mex Burger mit Guacamole * an Rohkost-Salatbett mit Tomaten- Knoblauchdressing <i>tex-mex-beefburger, lettuce and raw vegetables with tomato- garlic dressing</i>	FJIAN	(125g)		18.50
Schweinsrückensteak im Rohkost-Salatbett * an würzigem Currydressing (enthält Sellerie) <i>pork sirloin, lettuce and raw vegetables with curry dressing (contains celery)</i>	HFN	(150g)		25.00
Zartes Rindsfilet- Medaillon im Rohkost-Salatbett * an pikantem Tomaten- Knoblauchdressing <i>tender beef filet mignon, lettuce and raw vegetables with tomato- garlic dressing</i>	FN	(150g)		37.50
Pouletbrust auf Waldorf Salat mit Trauben und Nüssen * <i>breast of swiss chicken &amp; waldorf salad with grapes and walnuts Waldorfsalat enthält Sellerie contains celery</i>	N	(1 Stück)		26.00

Unsere Salatsaucen; French-, Knoblauch-, Tomatendressing (enthalten Senf, Eier, Milch, Knoblauch),  
Italienisch (enthält Sulfit, Knoblauch), Mango-Ingwerdressing, alle enthalten keine Gluten

Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag 11:30 Uhr – 22:00 Uhr

Montag geschlossen

hemmichurwalden.ch  

Alle Preise in CHF inclusive MwSt



Wahre Gastfreundschaft erleben!

## Chuchichäschtli

Allergene

Gemüseteller mit Rotem Curry und Reis <i>seasonal vegetables with red curry and rice</i>			20.50	26.00
Saison-Gemüseteller mit Rahm-Kartoffelgratin * <i>seasonal vegetables with gratinated cream potatoes</i>			20.50	26.00
Rösti nach Älpler Art * Speckrösti mit Schinken, Bergkäse und Spiegelei <i>swiss hash browns, ham, cheese &amp; fried egg (vegetarisch Gemüse statt Fleisch)</i>				22.50
Schweinschnitzel nach Wiener Art Gemüsebouquet, Pommes frites <i>pork scallop, vegetables &amp; french fries</i>	AN	(65/130g)	21.50	26.50
Cordon Bleu vom Schweinsnierstück Gemüsebouquet, Rahm-Kartoffelgratin <i>stuffed pork scallop, vegetables &amp; gratinated potatoes with cream</i>	AFN	(100/180g)	24.50	29.50

## Fischers Fritze

Saiblingfilet an Honig-Senfsauce Saisongemüse, Reis <i>Char (Salvinus) filet with Honey-Mustard sauce, vegetables, rice</i>		(ca. 160g)		31.50
Wolfsbarschfilet an Kräuterbutterschaum Saisongemüse, Butterkartoffeln <i>sea bass filet with herb butter sauce, vegetables, rice</i>		(ca. 150g)		29.50

Allergen im Gemüse je nach Angebot, - Zubereitung/Vegetables= Allergens depending on preparation

Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag 11:30 Uhr – 22:00 Uhr

Montag geschlossen

hemmichurwalden.ch  

Alle Preise in CHF inclusive MwSt



Wahre Gastfreundschaft erleben!

## Hemmi's Swiss Steak House

### Allergene

Rindsfiletsteak * <i>beef filet mignon</i>		(140g/200g)	38.50	47.50
Schweinsrückensteak * <i>porc sirloin</i>	A	(140g/200g)	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)		52.50
Schweizer Pouletbrust (1 Stück) Surf & Turf mit 2 Riesencrevetten <i>swiss chicken breast surf &amp; turf with 2 Jumboshrimps</i>				34.50
Rindsfiletsteak (200g) Surf & Turf mit 2 Riesencrevetten <i>beef filet mignon surf &amp; turf with 2 Jumboshrimps</i>				54.50

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

*Saucen: Bearnaise, Madagaskarrahmsauce, Kräuterbutter, Rotes Curry, Knoblauch-Butter*  
*Beilagen: Rösti, Pommes frites, Rahm-Kartoffelgratin, Butterkartoffeln, Reis*

Chateaubriand ab 2 Personen		pro Person		56.00
Doppeltes Rindsfiletsteak (pro Person 250g), Sauce Bearnaise, Sauce - Madagaskar, Knoblauch- und Kräuterbutter, reichhaltige Gemüseplatte und Beilage nach Wahl <i>double tenderloin filet, choice of vegetables, sauces &amp; side order</i>				

Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag 11:30 Uhr – 22:00 Uhr

Montag geschlossen

hemmichurwalden.ch  

Alle Preise in CHF inclusive MwSt



Wahre Gastfreundschaft erleben!

## Fondueplausch

### Allergene

Käsefondue ab 2 Personen (pro Person 250g) \* A pro Person 23.00  
*cheese fondue (enthält Weisswein, contains white wine)*

Fondue Chinoise ab 2 Personen (Auf Vorbestellung) pro Person 44.00  
*servieren wir Ihnen gerne mit einer reichhaltigen Früchteplatte, Essiggemüsen, 6 verschiedenen hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis*

*broth fondue (order in advance, 1/2 day), served with a rich fruit plate, vinegar vegetables, 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

### 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

N= Eier und daraus gewonnene 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

### Rohstoffe Herkunft:

*Kalb-, Poulet- und Schwein: Schweiz/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. Für unsere Eispeisen verwenden wir Freiland Eier von der Familie Rusterholz aus Felsberg*

Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag 11:30 Uhr – 22:00 Uhr

Montag geschlossen

hemmichurwalden.ch  

Alle Preise in CHF inclusive MwSt