

樂

Herzlich Willkommen im Restaurant Chämi Stuba

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet von unseren
Thailändischen und Chinesischen Köchen.

Wir empfehlen Ihnen 2 Gerichte pro Person zu bestellen.

Auch eignen sich unsere Gerichte sehr gut zum Teilen.

Falls Sie Allergien haben, bitte wir Sie sich beim Service
Personal zu melden.

Essen Sie lieber Vegetarisch? Dann lassen wir gerne das Fleisch
oder den Fisch weg und servieren es Ihnen mit mehr Gemüse.

Bitte beachten sie den Schärfeegrad.

Leicht scharf 
Scharf 
Sehr scharf 

Restaurant Chämi Stuba * Hotel Christiania Saas-Fee AG

Alle Preise in CHF, inkl. Mwst.

Tel.: +41 279573166

Vorspeisen

101	无骨水晶白切鸡 Geschnittenes kaltes Schweizer Poulet mit Ingwer und Knoblauch <i>Sliced cold Swiss chicken with ginger and garlic</i>	16.00
102	川香口水鸡 🌶️🌶️ Kaltes Schweizer Pouletfleisch mit Szechuanpfeffersauce und Sesamkörner <i>Chicken with Szechuanpepper sauce and sesame</i>	18.00
104	腐皮鸡肉卷 In Tofuteig gewickeltes Pouletfleisch mit Gemüse und Pilzen <i>In tofu dough wrapped chicken with vegetables and mushrooms</i>	16.00
105	手拍黄瓜 🌶️ Gurken Salat mit Chili und Knoblauch <i>Cucumber salad with chili and garlic</i>	8.00
192	生煎包 (3 Stk) 20 Minuten Zubereitungszeit Gebratene Baozi (chinesische Dampfbrotchen) mit Hackfleisch und Gemüsefüllung <i>Fried baozi (chinese steamed buns) with chopped meat and vegetable filling</i>	12.00
193	煎饺 (4 Stk) 10 Minuten Zubereitungszeit Gebratene Teigtaschen mit Pouletfleisch und Gemüse <i>Fried dumplings with chicken and vegetables</i>	12.00
201	Po Pea Thod Hausgemachte frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse, Glasnudeln und Stechpalmensauce <i>Homemade deep fried spring roll with vegetables, glass noodles and sweet palm sauce</i>	15.00
202	Tod Mun Goong Thai Style Garnelenkuchen mit Thai Kräutern <i>Thai style shrimp cake with Thai herbs</i>	15.00
203	Chicken Satay Pouletspiesschen Thai Style <i>Grilled chicken skewer Thai style</i>	14.00

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 205 | Yum Nuea Yang 
Thai Rindfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Chili und Sellerie
<i>Grilled beef salad with tomatoes, onions, chili and celery</i> | 20.00 |
| 206 | Som Tam Gai Yang 
Salat aus Papaya, getrockneten Crevetten, Erdnüsse, Spargelbohnen, Tomaten, Knoblauch und Chili serviert mit Satay Spiesschen
<i>Salad of young papaya, dried shrimps, peanut, yardlong beans, tomatoes, garlic and chili served with satay skewers</i> | 18.00 |

Suppen


- | | | |
|------------|--|--------------|
| 120 | 一品菌菇汤
Pilzsuppe
<i>Mushroom Soup</i> | 8.00 |
| 123 | 云吞
Wantonsuppe (chinesische Ravioli)
<i>Wonton soup (chinese ravioli)</i> | 10.00 |
| 207 | Tom Yum Phor Thek 
Würzige Thai Suppe mit gerösteten Thai Kräutern und Meeresfrüchten
<i>Spicy Thai soup with roasted Thai herbs and mix seafood</i> | 15.00 |
| 208 | Tom Yum Goong 
Crevetten in Hühnersuppe mit Pilzen, Zitronengras, Zitronenblätter und Chili
<i>Prawns in a rich chicken broth with mushrooms, lemon grass, lemon leaves and chili</i> | 15.00 |
| 209 | Thom Kha Gai 
Poulet in Kokosnusssuppe mit Zitronengras, Ingwer, Limettenblättern und getrocknetem Chili
<i>Chicken in coconut soup with lemongrass, ginger, lime leaf and dried chili</i> | 13.00 |

Curry

- 210** **Gaeng Keaw Waan Gai** 🌶️🌶️ **31.00**
Poulet in süsser, würziger grüner Kokosnuss Curry mit
Auberginen und süssem Basilikum
*Chicken in a sweet spicy coconut green curry sauce
with eggplants and sweet basil*
- 211** **Gaeng Ped Phad Yang** 🌶️🌶️ **32.00**
In Austernsauce marinierte Entenbrust, langsam gebraten
in rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Trauben, Cherry
Tomaten und süssem Basilikum
*In oyster sauce marinated duck breast, slow roasted sliced
and served in a red curry with coconut milk, pineapple,
grapes, cherry tomatoes and sweet basil*
- 212** **Gaeng Massaman Gai** 🌶️🌶️ **31.00**
Langsam gekochte marinierte Pouletschenkel in mildem
Erdnusscurry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Zwiebeln
*Marinated and slowly braised chicken thigh in a mild
coconut peanut curry with coconut milk, potatoes and onions*
- 213** **Paneng Neua** 🌶️🌶️ **34.00**
In Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit südthailändischer
roter Currypaste, Kokosmilch und Limettenblätter
*Sliced stir-fried beef with Southern Thai red curry paste,
coconut milk and lime leaves*

Wok

- 214** **Gai Pad Med Mamuang** **31.00**
Gebratenes Poulet mit Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch
und Cashewnüssen
*Wok fried chicken with sweet bell peppers, onions, garlic
and cashew nuts*
- 215** **Hoy Shell Thad Normai Farang** **35.00**
Gebratene Jakobsmuscheln mit gemischtem Gemüse,
frischen Shiitake Pilzen und Austernsauce
*Wok fried scallops with mixed vegetables, fresh shiitake
mushrooms and oyster sauce*

216 Pad Kaprow Gai  **31.00**
 Im Wok gebratenes und gehacktes Pouletfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Austernsauce
Wok fried minced chicken with garlic, onion, holy basil and oyster sauce

218 Phad See Ew Moo **30.00**
 Gebratene Reismudeln mit in schwarzer Soja - Sauce mariniertes Schweinefleisch und Grünkohl
Wok fried rice noodles with black soya sauce marinated pork and kale

225 Beef Black Pepper Sauce **32.00**
 Gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln, Austernsauce und schwarzem Pfeffer serviert mit Reis
Wok fried beef tenderloin with onions, oyster sauce and black pepper served with rice

Nudeln & Reis

191 豉油皇炒面 **16.00**
 Gebratene chinesische Nudeln mit Gemüse
Fried chinese noodles with vegetables

194 Gedämpfter Reis / Steamed rice
 Kleine Schüssel / *small bowl* **5.00**
 Grosse Schüssel / *big bowl* **18.00**

219 Khao Ob Supparot **29.00**
 Ananas mit gebratenem Reis, Garnelen und Cashewnüssen
Pineapple with fried rice, prawns and cashew nuts

220 Khao Phad Gai or Goong **25.00**
 Gebratener Reis mit Huhn oder Garnelen und Ei
Fried rice with chicken or prawns and egg

221 Phad Thai Goong  **29.00**
 Nach thailändischer Art gebratene Nudeln mit Crevetten und Tamarindsauce
Thai style stir fried noodles with prawns in tamarind sauce

224 **Choo Chee Goong** 🌶️🌶️ **29.00**
Frittierte Garnelen in rotem Curry serviert mit Reis
Deep fried prawns in red curry served with rice

Gemüse

171 素炒西兰花 🌶️ **15.00**
Gebratener Brokkoli mit Karotten und Pilzen
Fried broccoli with carrots and mushrooms

175 时令蔬菜 **15.00**
(如芦笋、包菜、菠菜、花菜、萝卜、四季豆等)
Saisonales Gemüse
Seasonal vegetables

Seafood

130 清蒸鱼 **32.00**
Gedämpftes Fischfilet an Soya Sauce
Steamed fish filet with soya sauce

131 滑溜鱼片 **35.00**
Gebratenes Fischfilet mit Gemüse
Fried fish filet with vegetables

132 蒜蓉粉丝蒸半边虾 **35.00**
Gedämpfte Crevetten mit Knoblauch und Glasnudeln
Steamed shrimps with garlic and glass noodles

135 蒜茸粉丝蒸扇贝 **28.00**
Gedämpfte Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Glasnudeln
Steamed scallops with garlic and glass noodles

136 滑炒鱿鱼 **35.00**
Gebratene Tintenfische mit Gemüse
Fried squid with vegetables

Fleisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 140 | 京都酱鸭片卷
Chämi Stuba style Peking Ente
<i>Chämi Stuba style Peking duck</i> | 40.00 |
| 141 | 豉汁蒸排骨
Gedämpfte Schweinerippchen mit schwarzen Bohnen
an Sojasauce
<i>Steamed pork ribs with black beans and soya sauce</i> | 26.00 |
| 144 | 宫保鸡丁 
Hühnerwürfel (Kung Pao) mit Gemüse und Erdnüssen
<i>Chicken cubes (Kung Pao) with vegetables and peanuts</i> | 26.00 |
| 145 | 蚝油牛肉
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse an Austernsauce
<i>Fried beef with vegetables in oyster sauce</i> | 32.00 |
| 170 | 麻婆豆腐  
Mapo Tofu mit Schweinefleisch an Szechuanpfeffer Sauce
<i>Mapo Tofu with pork in Szechuanpepper sauce</i> | 23.00 |
| 172 | 鱼香茄子 
Gebratene Aubergine mit geschnittenem Schweinefleisch
<i>Fried eggplant with sliced pork</i> | 18.00 |

Dessert

- | | | |
|-----|--|-------|
| 401 | Kao Niew Mnoung
Mango mit gedämpftem süßem Reis
<i>Yello mango with steamed coconut sticky rice</i> | 16.00 |
| | Hausgemachter Kuchen
Homemade cake | 5.50 |

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Glace Karte

We gladly show you our ice cream menu

Focaccia

Focaccia Vallese 18.00

Olivenöl, Oregano, Salz, Ziegenkäse, Speck und Honig
Olive oil, oregano, salt, goat cheese, bacon and honey

Focaccia Tricolore 18.00

Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Balsamico Reduktion
Arugula, cherry tomatoes, Grana Padano and balsamic reduction

Pizze Classiche

Klein / Gross

Marinara 15.00 / 18.00

Tomatensauce, Olivenöl, Oregano und Knoblauch
Tomato sauce, olive oil, oregano and garlic

Margherita 16.00 / 19.00

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
Tomato sauce, mozzarella and basil

Napoletana 17.00 / 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern
Tomato sauce, mozzarella, anchovies and capers

Prosciutto e funghi 18.00 / 22.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

Diavola 21.00 / 25.00

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schwarze Oliven und Peperoncini
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives and peperoncini

Mediterranea 20.00 / 25.00

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte
Tomato sauce, mozzarella, seafood

Quattro Stagioni 21.00 / 24.00

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Schwarze Oliven und Artischocken
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, black olives and artichokes

Tonno	20.00 / 24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions</i>	
Capricciosa	21.00 / 25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Schwarze Oliven und Sardellen <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives and anchovies</i>	
Primavera	20.00 / 24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano, Parmaschinken, Kirschtomaten und Rucola <i>Tomato sauce, mozzarella, grana padano, parma ham, cerry tomatoes and arugula</i>	
Regina	19.00 / 23.00
Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil</i>	
Crudo	18.00 / 22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Grana Padano <i>Tomato sauce, mozzarella, parma ham and grana padano</i>	
Ortolana	19.00 / 22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, rote Zwiebeln, Schwarze Oliven und Paprika <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, red onions, black olives and bell peppers</i>	
Calzone	22.00 / 26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignon <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and mushroom</i>	

Weisse Pizza

Boscaiola	20.00 / 25.00
Mozzarella, Steinpilze, Rucola und Ziegenkäse <i>Mozzarella, porcini mushrooms, arugula and goat cheese</i>	
Quattro Formaggi	19.00 / 24.00
Mozzarella, Emmentaler, Gruyère und Gorgonzola <i>Mozzarella, Emmentaler, Gruyère and Gorgonzola</i>	

Diversa

21.00 / 26.00

Mozzarella, Walnüsse, Gorgonzola und Honig
Mozzarella, walnuts, gorgonzola and honey

Spezielle Pizza

Alpistar

27.00

Sternförmige Pizza gefüllt mit Frischkäse, Tomatensauce, Mozzarella und Hot-Salami
Star-shaped pizza filled with cream cheese, tomato sauce, mozzarella and hot salami

Marinara 2.0

17.00 / 20.00

Tomatensauce, Olivenöl, Oregano, Knoblauch, Schwarze Oliven, Sardellen und Basilikum
Tomato sauce, olive oil, oregano, garlic, Black olives, anchovies and basil

Pizza Nemo (speziell für Kinder)

15.00

Tomatensauce und Mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

Zutaten:

Tomatensauce / tomato sauce

Passierte Tomaten, Olivenöl, Oregano, Salz und Basilikum
Passed tomatoes, olive oil, oregano, salt and basil

Pizzateig:

Weizenmehl, Wasser, Salz, Öl
Wheat flour, water, salt, oil

Eier: Frankreich

Schweinsrippen, -brust: Schweiz

Rindshülfe: Paraguay

Rindstotzen: Schweiz

Rindgeschnetzeltes: Schweiz

Herkunft:

Poulet: Schweiz

Ente: Polen

Jakobsmuscheln: Vereinigtes

Königreich **Calamares:** Italien

Meeresfrüchte: Frankreich/Italien

Black Tiger Crevetten: Vietnam

Sardellen: Spanien

Wolfsbarsch: Griechenland

100 Zahlen chinesische Gerichte – 100 numbers chinese dishes

200 Zahlen thailändische Gerichte – 200 numbers thai dishes