



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT SWISS-CHALET

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS ZU GAST SIND!

Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine vielseitige Auswahl an bewährten Klassikern, köstlichen Schweizer Spezialitäten und saisonalen Gerichten. Dabei setzen wir auf frische, regionale Produkte.

Besonderen Wert legen wir auf hausgemachte Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe. Viele Komponenten unserer Speisen wie Saucen, Suppen, Beilagen und Desserts, stellen wir mit viel Liebe und Sorgfalt selbst her.

Sollten Sie Fragen zur Zubereitung unserer Gerichte oder zu Unverträglichkeiten haben, steht Ihnen unser Service-Team gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente
und eine entspannte Zeit bei uns.

Guten Appetit!

Birgit Blöchinger
Betriebsleitung

Tobias Abric
F&B Leiter | Küchenchef

APERITIFS MIT ALKOHOL

Wild Berry Déjà-Vu

Schweppes Wild Berry | Déjà-Vu Aperitif | Beeren

12

Wassermelonen Spritz

Prosecco | Wassermelone

11

APERITIFS ALKOHOLFREI

Wild Berry Déjà-Vu alkoholfrei

Schweppes Wild Berry | Déjà-Vu Aperitif alkoholfrei | Beeren

11

J. Gasco

J. Gasco Aperitivo Bitter

7

VORSPEISEN

Frisher Marktsalat ^{6/8/11}	
French -, Italien -, Himbeerdressing	12
Rettich-Cannelloni gefüllt mit Forellentatar ^{3/8/11/14}	
Schnittlauchschaum Forellenkaviar Bonitoflocken	18
Tatar vom Rindsfilet ^{6/8/14}	
Avocado Feigen Toast Butter	180g/240g 24 / 36
Grilliertes Schwarzbrot mit Roastbeefscheiben ^(6/8/14)	
Tatarsauce Kräutersalat	16
Chalet Plättli ⁶	
Muotathaler Trockenfleisch Küssnachter Käseauswahl Essiggemüse Bauernbrot	28

SUPPEN

Gazpacho von grilliertem Gemüse ⁶	
Feta Wassermelone	12
Okroschka ^{6/14}	
Kalte Buttermilchsuppe Gartengemüse Schinken frische Kräuter	12
Rindsbouillon ^{6/8/14}	
Griessnocken Gemüsebrunoise Schnittlauch	11

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Rindsfilet Stroganoff ^{6/8/10/14}

Peperoni | Essiggurke | Cognac-Rahmsauce | Teigwaren

56

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" ^{6/10}

Rösti | Speckbohnen

49

Muotathaler Kalbsleberli sautiert in Kalbsjus ^{6/10}

Rösti | Speckbohnen

39

Wienerschnitzel ^{6/8/14}

Preiselbeeren | Zitrone | Petersilienkartoffeln | Gurkensalat

45

Chateaubriand ab 2 Personen ^{6/8/10/14}

Rotweinsauce | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse

200g p.P. 64

«THE VEGAN TASTE OF EUROPE»

Vegane Kreationen – aus dem Kochbuch von Yves Seeholzer

Sardische Tomatenpasta ^{8/5}

Fregola | Tomaten | Pinienkerne

28

Pilz-Pfannkuchen ⁸

Gurkensalat

26

Gebackenes mediterranes Gemüse ⁵

Kräutervinaigrette | Baumnuss | Rucola

27

Reispfanne Djuvec

Geschmortes Gemüse | Chilli

24



SOMMERLICHER GENUSS

FISCH

Grosser Marktsalat mit 8 Stück Riesencrevetten ² Italiendressing	38
Fischknusperli von Zuger Felchen ^{3/8} Verschiedene Panaden hausgemachte Tatarsauce Kopfsalat Pinienkerne	41
Schwarzer Risotto mit gebratenen Calamaretti ⁸ Sepia Kräuter-Knoblauch-Marinade	37
Gebratene Doradenfilets Harissa ⁸ Kichererbsen Koriander Kartoffeln	39

FLEISCH

Paccheri mit Pulled Beef ⁸ Parmesanschaum Zitronenzeste	40
Rindsfiletmedaillons mit mediterranem Schmorgemüse Kartoffeln-mit Honig glasiert Portweinsauce	56
Grilliertes Rib Eye Steak 300g Parmesan Frites Kräuterbutter Kopfsalat	58
Gefüllte Maispouletbrust Trüffelbrie Gemüsereis	39

DESSERT

Panna cotta Feige ⁶

11

Aprikosen-Cheesecake-Schnitte ^{5/6/8/14}

Aprikosensorbet

13

GLACE & SORBET

pro Kugel 5

Mövenpick Glace

Vanilla | Chocolate | Maple Walnut | Strawberry | Espresso Croquant | Pistachio | Blueberry Cheesecake

Mövenpick Sorbet

Passion Fruit & Mango | Lemon & Lime | Raspberry & Strawberry | Aprikose

COUPES

Banana Split klassisch

Erdbeerglace | Schokoladenglace | Vanilleglace | Rahm

14

Sorbet Variation

Auswahl an saisonalen Sorbets | Fruchtsalat | Minze

13

Tageskuchen aus der Vitrine ^{6/8/14}

täglich wechselnde Auswahl

Preis auf Anfrage

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Dorfkäserei Küssnacht | fromsuisse GmbH

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz | Norwegen |

Rindfleisch: Schweiz | Australien | Argentinien

Gemüse: Europa | Brasilien | Thailand | Honduras | Kolumbien | Guatemala

Gemüse: Europa | Brasilien | Thailand | Honduras | Kolumbien | Guatemala

ALLERGENE

1. Weichtiere | Erzeugnisse

2. Krebstiere | Erzeugnisse

3. Fisch | Erzeugnisse

4. Erdnüsse

5. Nüsse | Schalenfrüchte

6. Milchprodukte

7. Lupine

8. Glutenhaltiges Getreide

9. Soja

10. Sellerie

11. Senf

12. Sesam

13. Schwefeloxid / Sulfite (E220-E228)

14. Eier