

eat. drink. shop.

Liebe Gäste

Im Swiss-Chalet Restaurant spielt das Fleisch die Hauptrolle! Das Angebot besteht aus hochwertigem Fleisch vom Grill mit Beilagen nach Wahl, den bewährten Klassikern wie den Muotathaler Kalbsleberli, dem saftigen Rindsburger und einer Auswahl an verschiedenen Tatars (Fleisch-, Fisch- & Vegetarisch). Die Gerichte werden mit frischen und möglichst regionalen Produkten hergestellt. Wer sich auf eine kulinarische Reise begeben möchte, geniesst unser Swiss-Chalet Menü mit vegetarischer Alternative mit drei bis fünf Gängen.

Auf zwei Etagen und in vier verschiedenen Stuben lädt das gemütliche Ambiente zum Verweilen ein. Mehr als 20 Kirscharten aus der Region stehen zum Probieren bereit.

Mit Stolz sind wir ein ausgezeichnetes Mitglied der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, ein Caveau de Sabrage der Confrérie du Sabre d'Or sowie ein Mitmachbetrieb von «ächt SCHWYZ».

Unser Swiss-Chalet Shop in der ersten Etage bietet kulinarische und dekorative Produkte welche eigens im Swiss-Chalet Merlischachen produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen. Sie finden gewisse Artikel auch in unseren Speisen wieder.

Jeannine & Karel Nölly

Gastgeber

Andreas Rappold

Küchenchef

Victoria Wark

Chef de Service

**GLUTEN- &
LAKTOSEFREI**

Unsere Küchenbrigade kann fast alle Gerichte nach Ihren Unverträglichkeiten für Sie anpassen. Melden Sie sich bitte bei Ihrem Servicemitarbeiter.



Swiss-Chalet Menü

3- bis 5-Gänge

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

mit gebratener Riesencrevette



HAUSGEBEIZTER THUNFISCH

mit Randen, karamelierten Nüssen und Crème fraîche



RINDSFILET ROSSINI

mit gebratenem Entenlebermedaillon
dazu goldiges Kartoffelgratin und Rotwein-Trüffeljus



MARONI - LEBKUCHENPARFAIT

mit Dörripflaumensauce und marinierten Orangenfilets



KLEINE SCHWEIZER KÄSEVARIATION

Preise

3 Gang Menü CHF 69 (Vorspeise, Hauptgang & Dessert oder Käse)

4 Gang Menü CHF 79 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse)

5 Gang Menü CHF 89 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert & Käse)

Swiss-Chalet Vegi Menü

3- bis 5-Gänge

ROTE RANDENCRÈMESUPPE

mit Meerrettichschaum und gebackenen Federkohlchips



GEMÜSETATAR

mit frisch gehobelter Belperknolle,
in Kräuteröl eingelegten Zucchini, Peperoni,
Kräuterseitlingen und Dörrtomaten



GEBACKENER KARTOFFELRING MIT BERGKÄSE UND KRÄUTERN

mit Crèmespinat, pochiertem Ei
und frisch gehobelter schwarzer Trüffel



MARONI - LEBKUCHENPARFAIT

mit Dörrpflaumensauce und marinierten Orangenfilets



KLEINE SCHWEIZER KÄSEVARIATION

Preise

3 Gang Menü CHF 44 (Vorspeise, Hauptgang & Dessert oder Käse)

4 Gang Menü CHF 54 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse)

5 Gang Menü CHF 64 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert & Käse)

Vorspeisen

FRISCHE AUSTERN CREUSE NR 2

serviert auf Eis mit Zitrone und Pumpernickel

pro Stück

4.6



GRATINIERTER AUSTERN

mit Jungzwiebeln und Tomaten

pro Stück

4.6



HAUSGEMACHTES FOIE GRAS (ENTENLEBER)

im Glas serviert mit getoastetem Brioche und Zwiebelconfit

24



HAUSGEBEIZTER THUNFISCH

mit Randen, karamelierten Nüssen und Crème fraîche

20



NÜSSLISALAT

mit Speck, Croûtons und Ei, Dressing nach Wahl

15

(French-, Italien-, Himbeer- oder Honig-Nussdressing)



WINTERLICHER BLATTSALAT

mit gebratenen Kräuterseitlingen, feinen Sbrinz Chips

12

an einem Honig-Nussdressing

Suppen

KRUSTENTIERSUPPE

mit gebratenen Riesencrevetten

16



ROTE RANDENCRÈMESUPPE

mit Meerrettichschaum und gebackenen Federkohlchips

12

Merlischacher Quellwasser & Süsswein

Merlischacher Quellwasser

4cl

7

unser Gravensteiner Apfellikör eisgekühlt

Oro Dolce, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

5cl

7.5

Riesling x Sylvaner

Das Merlischacher Quellwasser ist übrigens auch in zwei verschiedenen Grössen im Swiss-Chalet Shop erhältlich.

Unsere Tatar Highlights

KLASSISCHES RINDSTATAR

frisch gehacktes Rindsfilet mit hauseigener Gewürzsauce,
Zwiebeln, Essiggurken und Kapern

klein/gross
80g/150g 25/38



KALBSTATAR MIT EINEM HAUCH ASIA

frisch gehacktes Kalbfleisch mit Frühlingszwiebel,
Koriander, Sesamöl und Sojasauce

klein/gross
80g/150g 21/34



RAUHLACHSTATAR MIT ZITRONENÖL

frisch gehackter Raumlachs mit Zitronenöl,
Dill, Crème Fraîche, gerösteten Rapskernen und Avocado

klein/gross
80g/150g 21/34



GEMÜSETATAR

mit frisch gehobelter Belperknolle,
in Kräuteröl eingelegten Zucchini, Peperoni,
Kräuterseitlingen und Dörrtomaten

klein/gross
80g/150g 16/29



TATAR QUARTETT

Variation von allen vier Tatars,
Rinds-, Kalbs-, Lachs- und Gemüsetatar

150g 35

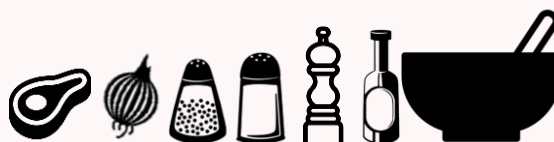
Dunnschtig isch Tatar Tag direkt am Tisch zubereitet

Jeden Donnerstagmittag und –abend (bis 21.00 Uhr) bereiten wir Ihnen das beliebte Rindstatar nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch zu. Fein gehacktes Rindsfilet bester Qualität, verfeinert mit Zutaten nach Ihrer Wahl – so schmeckt Ihr Tatar am allerbesten!

Ganz viele Spezialitäten stehen bereit wie zum Beispiel:

Orangen & Bergpfeffer, verschiedene Salze, Trüffel-Öl, Belper Knolle, Baergfeuer, Chili Pulver oder auch ein Schuss Cognac

- Kleine Portion mit 80g Rindsfilet CHF 25
- Grosse Portion mit 150g Rindsfilet CHF 38



Winterliche Hauptgänge

Fisch & Fleisch

KURZ GEBRATENE THUNFISCHWÜRFEL

im Sesammantel auf Spinatravioli mit glacierten Randen

37



GEBRATENE BLACK TIGER CREVETTEN

auf einem Kartoffelring mit Crèmespinat und Kräuter-Knoblauchöl

35



WIENERSCHNITZEL VOM KALB

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

42



RINDSFILET ROSSINI

mit gebratenem Entenlebermedaillon, goldigem Kartoffelgratin
und Rotwein-Trüffeljus

56

Vegetarisch

ÜBERBACKENE QUARKSPÄTZLI

mit Toggenburger Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Blattsalat

25



SPINATRAVIOLI

mit glacierten Randen und Petersilienschaumsauce
von der Bottega della Pasta Safra aus Luzern

29



GEBACKENER KARTOFFELRING MIT BERGKÄSE

und Kräutern, Crèmespinat, pochiertem Ei und frisch gehobeltem Trüffel

27

Swiss-Chalet Klassiker

CHATEAUBRIAND «SWISS-CHALET»

In einem Gang in der Gusseisenplatte am Tisch serviert.

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten und präsentiert,
mit verschiedenen Gemüsesorten, hausgemachten Kartoffelgratin,
Rotweinjus und Sauce Béarnaise serviert.

(wird in ca. 40 Minuten serviert)

Ab 2 Personen, pro Person 200g (Preis pro Person)

60



CHALET BURGER

Hausgemachter Rindfleisch Burger (180g), Speck, Röstzwiebeln,
Toggenburger Bergkäse, Haussauce, Tomaten,
Pommes Frites oder kleiner Salat zur Auswahl

32

mit gebratenem Entenlebermedaillon und Fleur de Sel

41



LEICHT PIKANTES RINDSSTROGANOFF

nach altem Hausrezept mit Quarkspätzli

44



MUOTATHALER KALBSLEBERLI

an Kräuterjus mit Butterrösti



31

Swiss-Chalet Shop

Besuchen Sie unseren Swiss-Chalet Shop in der ersten Etage!

Wir bieten kulinarische oder dekorative Produkte welche eigens im Swiss-Chalet

Merlischachen produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen.

Zyschtig isch Chateaubriand Tag

Jeden Dienstag schenken wir Ihnen zusätzlich zum Chateaubriand «Swiss-Chalet»
einen kleinen Vorspeisensalat und ein kleines Kirschtöpfchen

ZUM PREIS VON CHF 60 PRO PERSON

Vom Grill

Gebrautes – bleu, saignant, à point oder bien cuit?

Wählen Sie ein Stück Fleisch oder Fisch, in der gewünschten Grösse und Garstufe, kombinieren Sie mit Beilagen nach Ihrer Wahl, serviert mit Gemüse und hausgemachter Gewürzmischung.

	150g	200g	300g
IRLÄNDISCHES RINDSFILET verfeinert mit hauseigenem Steakpfeffer und Sauce Béarnaise	46	58	83*
MUOTATHALER KALBSSTEAK verfeinert mit hauseigenem Kräuterpfeffer und Morchelsauce	44	54	79*
BLACK TIGER CREVETTES mit Tomaten und Kräuter-Knoblauchöl	31	41	59*
THUNFISCHSTEAK verfeinert mit hauseigenem Zitronenpfeffer und Weissweinsauce	36	48	69*

* 35 Minuten Zubereitungszeit

BEILAGEN

Pommes Frites, Quarkspätzli, Kräuterreis,
Kartoffelgratin, bunter Wintersalat mit Dressing nach Wahl
(*French-, Italien-, Honig-Nuss- oder Himbeerdressing*)

Eine Beilage ist inklusive, jede weitere

5

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION

Schwein und Kalb:	Schweiz
Rind:	Irland, Schweiz
Thunfisch:	Indischer Ozean
Entenleber:	Frankreich
Crevettes:	Vietnam
Austern:	Frankreich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fondue

Fondues Moitié-Moitié

Unsere Swiss-Chalet Fondue Mischung von Monsieur Sciboz aus Fribourg war bereits das Original Fondue an der Schweizerischen Landesausstellung (Expo) 1964 in Lausanne. Die qualitativ hochstehende Käsemischung, halb Vacherin Fribourgeois und halb Gruyère garantiert im Swiss-Chalet Merlischachen schon seit langer Zeit für einen unfehlbaren Genuss.

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ* (250g)

mit Brot und Essiggemüse	35
Nachservice Fondue pro 100g	12



KRÄUTER FONDUE* (250g)

mit Brot und Essiggemüse	37
Nachservice Fondue pro 100g	13



TRÜFFEL FONDUE* (250g)

mit Brot und Essiggemüse	39
Nachservice Fondue pro 100g	14



BEILAGEN

Portion Birnen	3
Portion Kartoffeln	5
Portion Rohschinken aus dem Muotathal 50g	6
Portion Trockenfleisch aus dem Muotathal 50g	9



CHALET PLÄTTLI MIT SPEZIALITÄTEN

VOM MUOTATHAL UND JUNGEM SBRINZ

Trockenfleisch, Mostbröckli und Rohschinken (200g)	27
--	----



HOBELCHÄS PLÄTTLI (150g)

vom jungen Sbrinz	16
-------------------	----

*Die Fondues servieren wir Ihnen ausschliesslich in den Stuben der Bränte im Parterre

Dessert & Käse

MARONI – LEBKUCHENPARFAIT

mit Dörrpflaumensauce und marinierten Orangenfilets

12



SCHOKOLADENTARTE

mit Cassissorbet und frischem Karamel

13



APFELSTRUDEL

mit heisser Vanillesauce

12



HAUSGEMACHTER KIRSCHENTOPF

verfeinert mit Kirsch aus Merlischachen, Vanilleglace und Schlagrahm

12



KÄSETELLER

6 oder 3 verschiedene Sorten Schweizer Käse

15/8

mit Birnenbrot, Feigensenf, Nüssen und Trockenfrüchten



GLACE & SORBET KUGELN NACH WAHL

3.5

Glace: Vanille, Mocca, Milkschokolade, Haselnuss

Sorbet: Zitrone, Kirsche, Birne, Cassis

Laktosefrei: Schokolade, Vanille

Portion Schlagrahm / Schuss Kirsch

1.5 / ab 6

Für dä Gluscht – Kaffee & Glace SPÉCIAL

GLACE & KAFFEE

Espresso, Kaffee oder Tee & eine Kugel Glace nach Wahl

ZUM PREIS VON CHF 7

Auswahl Schaumweine

SCHAUMWEINE	1 dl	7.5 dl
Prosecco DOCG, extra dry Bollicina, Veneto Glera	7.5	50
Taittinger Brut Réserve Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	13	86

Weinauswahl weiss & rosé



WEISSWEINE		1 dl	7.5 dl
Riesling x Silvaner Luzern Ottiger Weinbau, Kastanienbaum	2018	9	57
Chardonnay Genève Domaine des Rothis, Dardagny	 2018	7.5	49
Sancerre Pascal Jolivet, Loire Sauvignon Blanc	2018	10.5	68
ROSÉ WEIN		1 dl	7.5 dl
Œil de Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	2018	8.5	59

Swiss Wine Gourmet

Unsere Weinkarte wurde von Swiss Wine Gourmet mit 3 von 3 goldenen Gläsern «Grosse Selektion Schweizer Weines» ausgezeichnet.
Geniessen Sie doch gleich ein gutes Glas Schweizer Wein.

Weinauswahl rot

Wir bieten ihnen 16 verschiedene Rotweine im Offenausschank an, welche wir in der Chalet Bar ausgestellt haben. Geniessen Sie ein gutes Glas Rotwein in bester Qualität. Verlangen Sie auch noch unsere grosse Weinkarte.

SCHWEIZ		1 dl	7.5 dl
Pinot Noir Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU	2017	9	58
Extasis Rouge Grand Crus Chablais AOC Clos du Châtelard, Villeneuve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	 2016	10	64
Campus Merlot del Ticino DOC Valsangiacomo Vini, Mendrisio TI	2015	10.5	68
FRANKREICH		1 dl	7.5 dl
L'Enfant Perdu Domaines des Enfants, Côtes Catalanes Grenache, Carignan blanc, Syrah	 2016	11	71
Château Teyssier Saint Émilion Grand Cru Merlot, Cabernet Franc	2014	10.5	68
ÖSTERREICH		1 dl	7.5 dl
Zweigelt Unplugged Hannes Reeh Andau	2017	10	65
PORTUGAL		1 dl	7.5 dl
Colossal Reserva Casa Santos Lima, Estremadura Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz (Tempranillo), Alicante Bouschet	2016	7.5	49

Weinauswahl rot

SPANIEN		1 dl	7.5 dl
Muga Reserva doca Bodegas Muga, Rioja Grenache, Graciano, Carignan, Tempranillo	2014	10.5	68
Hacienda Monasterio Bodegas Hacienda Monasterio, Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	 2015	12.5	80
Sestal Finca Ses Talaioles, Mallorca Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Shiraz, Tempranillo	2015	12	78
ITALIEN		1 dl	7.5 dl
Vigna dei Pini Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari, Bolgheri Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	2016	10	64
Amarone Classico Speri Viticoltori, Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2013	13	84
Monsordo Rosso Langhe Ceretto Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	 2015	11 Magnum	70 140
Primitivo Centurio Vigne Vecchie Centurio, Apulien	2013	11.5	76
ARGENTINIEN		1 dl	7.5 dl
Puro Corte d'Oro Bodega Ojo de Agua Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah	 2015	10.5	67
SÜDAFRIKA		1 dl	7.5 dl
The Chocolate Block Boekenhoutskloof Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier	2017	12	79

Biere

EINSIEDLER BIER

Spezialbier hell vom Fass



5 Vol. %	20cl	3.5
5 Vol. %	30cl	4.5
5 Vol. %	50cl	7

Panaché vom Spezialbier hell



	20cl	3.5
	30cl	4.5
	50cl	7

BAARER BIER

Erdmandli Amber

5 Vol. %	33cl	4.8
----------	------	-----

MORT SUBITE MECHELEN, BELGIEN

Kriek Lambic Sauerkirsche



4 Vol. %	33cl	4.8
----------	------	-----

AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN, DEUTSCHLAND

Edelstoff

5.6 Vol. %	50cl	7
------------	------	---

Weissbier

5.4 Vol. %	50cl	7
------------	------	---

ALKOHOLFREIE BIERE

Clausthaler Classic

	33cl	6
--	------	---

Erdinger alkoholfrei

	50cl	7
--	------	---

Einsiedler Bier

Die Brauerei Rosengarten AG ist eine Schweizer Bierbrauerei mit Sitz im klösterlichem Einsiedeln im Kanton Schwyz.

Die Wurzeln der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln können aufgrund von Protokollen und Verträgen bis 1872 urkundlich nachverfolgt werden.

Mineral & Süssgetränke

MINERALWASSER

Knutwiler ohne Kohlensäure	33cl	4.8
	50cl	6.9
Knutwiler mit Kohlensäure	33cl	4.8
	50cl	6.9
Wasser aus der Leitung in Karaffe	pro Person	5

SÜSSGETRÄNKE

Elmer Citro	33cl	4.8
Sinalco Original	33cl	4.8
Rivella rot & blau	33cl	4.8
Coca Cola & Coca Cola Zero	33cl	4.8
Gents Tonic Water	20cl	5
Gents Bitter Lemon	20cl	5
Gents Ginger Ale	20cl	5
San Pellegrino Sanbittèr & Sanbittèr Dry	10cl	6

FRUCHTSÄFTE

Schweizer Apfelschorle Möhl	33cl	4.8	
Schweizer Apfelsaft Möhl	33cl	4.8	
Dorly's Apple King, Apfelwein, Merlischachen	4.2 Vol. %	50cl	6.9
Möhl Apfelwein, alkoholfrei	50cl	6.9	
Ramseier Traubensaft	20cl	5	
Ramseier Orangensaft	20cl	4.8	
Ramseier Grapefruitsaft	20cl	4.8	
Ramseier Ananassaft	20cl	4.8	
Granini Tomatensaft	20cl	4.8	



Hausgemachter Chriesi Eistee

Eine fruchtige Erfrischung gefällig? Dann probieren Sie unseren hausgemachten Kirschen-Eistee. Der Eistee wird mit Kirschensaft aus Zuger Hochstamm Kirschen zubereitet.	30cl	4.80
	50cl	6.90
Der Eistee ist übrigens auch in unserem Swiss-Chalet Shop erhältlich.	30cl	3.10



Nespresso Kaffee

KAFFEE LUNGO FORTE	4.5
ELEGANT & GERÖSTET - Eine komplexe Mischung von süd- und mittelamerikanischen Arabicas, ist der Lungo Forte von intensiven Röstnoten und einem Hauch von Früchten geprägt.	
ESPRESSO FORTE	4.5
RUND & AUSGEWOGEN - Ausschliesslich aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas hergestellt, entzückt das komplexe Aroma dieses intensiv gerösteten Espresso durch sein perfektes Gleichgewicht zwischen Röst- und fruchtigen Noten.	
DOPPELTER ESPRESSO FORTE	6
RUND & AUSGEWOGEN - Ausschliesslich aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas hergestellt, entzückt das komplexe Aroma dieses intensiv gerösteten Espresso durch sein perfektes Gleichgewicht zwischen Röst- und fruchtigen Noten.	
KOFFEINFREIER KAFFEE	4.5
AUSGEWOGEN & KOMPLEX - Decaffeinato ist ein ausgewogener entkoffeinierter Kaffee, bestehend aus einer raffinierten Mischung separat gerösteter Arabicas, wobei die südamerikanischen die gerösteten Getreide- und süssen Noten und die ostafrikanischen die zarten Blumenaromen beitragen.	
RISTRETTO	4.5
VOLLMUNDIG & BESTÄNDIG - Liebhaber von italienischem Kaffee werden den intensiven Körper und den wunderbar langanhaltenden Nachgeschmack dieses Grand Cru zu würdigen wissen. Der ausschliesslich aus süd- und zentralamerikanischen Arabicas bestehende Ristretto umhüllt seine starke Persönlichkeit mit einer dichten, geschmeidigen Crema.	
ESPRESSO MACCHIATO	4.8
Espresso Forte mit einem Schuss Milchschaum in der Espresso Tasse	
CAPPUCCINO	5
Espresso Forte mit warmer Milch, bester Milchschaum und Kakao Streusel in der Kaffee Tasse	
LATTE MACCHIATO	6
Espresso Forte mit warmer Milch & bestem Milchschaum im hohen Glas	
SCHALE	5
Kaffee Lungo Forte mit warmer Milch und ganz wenig Schaum in der grossen Tasse	

Nespresso zum Mitnah

Nespresso to Go

Möchten Sie auch unterwegs nicht auf Ihren Lieblingskaffee verzichten? Gerne können Sie unsere Kaffeespezialitäten auch im schicken Nespresso Becher mitnehmen für einen Preisabschlag von CHF 2.00 auf die regulären Preise.

L'Art du thé, Luzern

TASSE TEE NACH WAHL

4.5

EARL GREY SUPÉRIEUR

Erlesene Mischung aus Spitzentees (Yunnan und Keemun).
Aromatisiert mit reinstem Bergamott-Öl.

ENGLISH BREAKFAST

Klassische Englische Mischung aus China-, Indien- und Ceylon-Tee. Aromatische,
dunkle Tasse, ideal mit etwas Milch.

GUNPOWDER GRÜNTEE «TEMPLE OF HEAVEN»

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Fujian. Kugelähnlich gerolltes Blatt, daher die
Bezeichnung „Gunpowder“. Herber Geschmack mit ansprechend frischem Aroma.

PRINTEMPS – CHINESISCHER GRÜNTEE

Gemischt mit Kornblumenblüten, Rosenblättern und Ringelblumenblüten,
mit der Süsse von Erdbeeren.

MEDINA – THÉ VERT À LA MENTHE

Chinesischer Grüntee (Gunpowder) gemischt mit scharfer Minze. Wird vor allem
in Nordafrika getrunken.

SYMPHONIE DE FRUITS

Harmonische "Symphonie" aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- und
Orangenschale, Kornblumenblüten und Ringelblumen, verfeinert mit Aromen von
Mango und tropischen Früchten.

CHAI

Klassischer indischer Gewürztee. Schwarztee aus Assam mit Ingwer, Kardamom,
Zimt und Pfeffer.

LYNN – ROOIBOS

Mit Birnenstücken, Sultaninen, Datteln, Hagebutten, Malvenblüten,
Zitronengras mit einem süsslich-fruchtigen Aroma. 100% ohne Teein,
natürlicher Vitamin C-Gehalt.

HAGEBUTTEN

Eine leicht säuerlich-süsse Mischung. Erfrischend und leicht anregend
mit viel Vitamin C.

KAMILLE

Dieses wohlriechende Kraut ist bekannt für seine entzündungshemmende
und beruhigende Wirkung. Ideal als Ausklang eines schönen Abends.

VERVEINE – EISENKRAUT

Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt das Herz.
Ideales Getränk für Gestresste.

Weitere Warmgetränke

Schweizer Schokolade Caotina kalt	4.6
Schweizer Schokolade Caotina heiss	4.6
Ovomaltine Original kalt	4.6
Ovomaltine Original heiss	4.6
Bränte Kaffee (Kaffee, Schlagrahm, Zucker und ein Schuss Swiss-Chalet Kirsch)	8.5
Kaffee Träsch, Chrüter, Zwetschgen & Halb Halb	5.9
Coretto Grappa	5.9
Irish Coffee	8.5
Glühwein weiss / rot	5.9



Swiss-Chalet Sonntagsbrunch

EIN NICHT ALLTÄGLICHER BRUNCH AN EINEM EINZIGARTIGEN ORT

Jeden Sonntag von 10.00 bis 14.00 Uhr in der ersten Etage des Swiss-Chalet Restaurant. Bei warmem Sommerwetter findet der Brunch auf der Dachterrasse des Hotel Jagd-Schloss statt.

- Reichhaltiges Büffet mit kalten, warmen und süssen Speisen sowie mit Gerichten, welche direkt vor dem Gast zubereitet werden
- Champagner, Mineralwasser, Tee und Nespresso-Kaffee à discrétion
- Auf Voranmeldung: kostenfreie Kinderbetreuung von your-nanny.ch

BRUNCH ANLÄSSLICH EINER FEIERLICHKEIT

Sie möchten Ihre Freunde & Familie anlässlich einer besonderen Feierlichkeit einladen und mit ihnen genussvoll in den Tag starten? Dann ist unser Brunch in einem separaten Saal genau das Richtige! Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

PREISE

Erwachsene: CHF 63.- pro Person

Kinder von 3-12 Jahre: CHF 4.- pro Altersjahr

Zum Schluss einen Kirsch!

Wo gibt es schon 20 verschiedenen Kirschs aus unserer Gegend, in der seit hunderten von Jahren Chriesi und der Kirschbrand gepflegt wird. Die Appellation d'Origine Protégée (AOP) für den Zuger Kirsch und der Rigi Kirsch wurden sogar durch die Schweizerische Eidgenossenschaft geschützt.

Bezeichnung	Hersteller	Ort	% Vol.	Menge	Preis
Kirsch Swiss-Chalet			40	2cl	6
Kirsch Vieux	Amstutz Getränke	Merlischachen	40	2cl	6
Kirsch	Gehren	Merlischachen	42	2cl	6
Kirsch Réserve du Patron	Distillerie Sigrist	Meggen	40	2cl	8
Kirsch alt	Räber	Küssnacht	40	2cl	6
Jubiläumskirsch	Räber	Küssnacht	40	2cl	6
Rigiberg Kirsch	Peter Hess	Küssnacht	40	2cl	6
Chlihüsler Häfelibrand Kirsch	Gisler Ranch	Greppen	40	2cl	6
Weggiser Rigi Kirsch	Brennerei Stalder	Weggis	41	2cl	6
Rigi Kirsch	Haldi Hof	Weggis	40	2cl	7.5
Schwarze Kirsche	Arnold Dettling	Brunnen	40	2cl	16
Kirsch Holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2cl	18
Kirsch Brandy Fass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2cl	23
Dollenseppler Kirsch	Heiner	Oberwil	40	2cl	13
Wildkirsch	Etter	Zug	42	2cl	18
Original Zuger Kirsch	Etter	Zug	41	2cl	9
Sortenreiner Lauerzer Kirsch	Z'Graggen	Lauerz	42	2cl	7.5
Kirsch L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2cl	18
Kirsch Rum Cask finished	Fassbind	Oberarth	41	2cl	20
Kirsch Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2cl	20

Swiss-Chalet Kirsch

Probieren Sie unseren feinen Swiss-Chalet Kirsch welcher in Merlischachen gebrannt wird und vier Jahre in der Korbflasche gelagert wurde.

2cl 6.00

Der Kirsch ist auch in unserem Swiss-Chalet Shop in kleinen Flaschen erhältlich.

20cl 17.00

Chalet Bar im Dachgeschoss

WINE, CHEESE & COCKTAILS

Unsere Chalet Bar überrascht mit seinen hohen Decken, wuchtigen Holzbalken und der gemütlichen Einrichtung.

Die Chalet Bar ist jeweils von Dienstag bis Samstag, ab 18.00 Uhr geöffnet.
Unser Chef de Bar, Benoît Meny, freut sich auf Ihren Besuch!



Ü33 Party mit DJ Maik Wisler

Maik Wisler ist nicht nur DIE Radiostimme der Zentralschweiz sondern nebenbei auch noch DJ mit Leidenschaft. Der Plan könnte nicht einfacher sein – Sie sind über 33 Jahre alt – Single oder bereits vergeben – dann geniessen Sie ein paar tolle Stunden in unserer Chalet Bar mit Party Sound vom Feinsten.

Ab 20.00 Uhr in der Chalet Bar, die genauen Daten finden auf unserer Webseite.