



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Liebe Gäste

Im Restaurant Swiss-Chalet spielt Fleisch eine Hauptrolle! Das Angebot besteht aus bewährten Klassikern und einer Auswahl an verschiedenen saisonalen Gerichten. Die Gerichte werden mit frischen und möglichst regionalen Produkten hergestellt.

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

Noël Egloff
Gastgeber

Thomas Bründler
Chef de Cuisine

Markus Inauen
Leiter F&B



Unsere Apéritif-Empfehlung

Mit Alkohol

	CHF
Hausapero Taittinger Champagner mit Geranienlikör	15.00
Rigi Spritz Mount Rigi Likör mit Prosecco Soda, Limetten, Zitrone & Minze	14.00
Schwyzzer Fizz Hausgemachter Chriesi-Eistee mit einem Schuss Merlischacher Kirsch aufgefüllt mit Tonic Water, Orange & Minze	14.00



Ohne Alkohol

Virgin Hugo Holunder Sirup, Limetten, Minze, Ginger Ale & Soda	13.00
--	-------

Unsere Empfehlung für Bierliebhaber



Mort Subite «Kriek Lambic»
Ein echtes belgisches Bier
mit dem Geschmack von frischen Sauerkirschen!
CHF 4.80 / 25 cl



Apéritif

Apéritif Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Martini Bianco, Rosso	15	4 cl	9.00
Cynar	16,5	4 cl	9.00
Campari mit Orangensaft / Soda	23	4 cl	9.00 13.00
Pastis 51	45	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe, fino	19,5	4 cl	9.00
Sandeman Tawny Porto	19,5	4 cl	9.00

Unsere Abendmenüs

4-Gang-Menü

Cremige Kürbissuppe

mit Kokosnussmilch, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Würzige Blumenkohl-Variation

mit Sellerietatar

Gebackenes Hirschentrecôte an Wildsauce

serviert mit Eierschwämmli, Rahmkohlrabi und Serviettenknödel

oder

Veganer Kartoffelstrudel an Masala-Curry-Schaumsauce

serviert mit geröstetem Gemüse

Baumkuchen

mit Apfel-Espuma, Schokoladenglace, knusprigen Honigwaben
und Aronia-Apfel-Gelee vom Panoramahof in Meggen

Variante mit Fleisch
Variante vegetarisch

CHF 89.00
CHF 62.00

Vorspeisen und Suppen

	CHF
Herbstsalat 5 mit Cranberries, gerösteten Nüssen und Feigen Dressing nach Wahl: French 3/8/10/11/14 Italien 10/11/13 Honig-Nuss-Dressing 3/8/10/11/14	14.00
Bio Nüsslisalat aus Weggis 8/14 mit gebratenem Speck, Croutons und gekochtem Ei Dressing nach Wahl: French 3/8/10/11/14 Italien 10/11/13 Honig-Nuss-Dressing 3/8/10/11/14	16.00
Hirsch-Carpaccio 5/10 mit Preiselbeeren-Vinaigrette und eingelegten Pilzen	24.00
Hausgebeizte Lachsforelle von Brüggli vom Sattel 3/9/11 mit geräuchertem Randen-Apfel-Salat dazu Apfel-Espuma	26.00
Würzige Blumenkohl-Variation 8/9/10/11 mit Sellerietatar	18.00
Cremige Kürbissuppe 8/9/10 mit Kokosnussmilch, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	12.00
Chalet-Plättli mit Spezialitäten 6 vom Muotathal und jungem Sbrinz (für 2 Personen) Trockenfleisch, Alpenkarrespeck, Hobelkäse und Rohschinken	27.00



Besuchen Sie den Chalet-Shop

Besuchen Sie unseren Chalet-Shop in der ersten Etage des Restaurant Swiss-Chalet! Sie finden kulinarische Produkte, welche wir eigens im Swiss-Chalet Merlischachen produzieren oder die aus der naheliegenden Umgebung stammen. Alle hausgemachten Produkte finden auch Verwendung bei uns auf der Speisekarte.

Herbstliche Hauptgänge

Fleisch

	CHF
Rehpfeffer 6/8/11/13/14 mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Maroni	36.00
Rehrücken 6/8/11/13/14 an hausgemachter Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, glasierten Trauben, Dörrobst, Rotkraut und Rosenkohl Ab 2 Personen, pro Person	58.00
Gebackenes Hirschentrecôte an Wildsauce 6/8/9/10/13/14 serviert mit Eierschwämmli, Rahmkohlrabi und Serviettenknödel	38.00
Gebratenes Kalbssteak 6/8/10/13 an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin, Eierschwämmli und Wurzelgemüse	55.00
Cordon bleu vom Kalb 3/6/8/11/13/14 mit Alpencarrespeck und Bergkäse dazu Pommes Frites, Wurzelgemüse und geräucherte Paprikasauce	45.00

Fisch

Frische Fische aus der Region 3/6/8/10/14 an saftiger hausgemachter Orangensauce mit weissem Reis und Sauerkraut an Champagner	48.00
---	-------

Vegan

Kartoffelstrudel an Masala-Curry-Schaumsauce 5/8/9/10 serviert mit geröstetem Gemüse	28.00
--	-------





Unsere einzigartigen Klassiker



	CHF
<p>Chateaubriand vom Schweizer Rind 6/8/10/13/14 in einem Gang auf der Gusseisenplatte, mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin dazu klassischer hausgemachter Rotweinjus und hausgemachte Sauce Béarnaise (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten) Ab 2 Personen, pro Person</p>	180g 62.00
<p>Chalet-Burger 3/5/6/8/9/11/13/14 Rindfleischhamburger nach Rezept des Hauses vom Schweizer Rind im Bier-Brot von der Bäckerei Hänggi in Rothenburg mit Bio-Tomaten, Bergkäse, Speck, Balsamico-Zwiebeln und hausgemachte BBQ-Sauce, Pommes Frites oder Salat nach Wahl</p>	32.00
<p>Muotathaler Kalbsleberli 6/8/10/13 an hausgemachtem Kräuterjus mit goldener Butterrösti und Speckbohnen</p>	34.00
<p>Gebratene Schweizer Rindsfiletwürfel 6/8/10/13 an hausgemachter Stroganoffsauce mit Spätzli</p>	48.00
<p>Klassisches Rindstatar 9/11/13 vom Schweizer Rind mit hausgemachter Gewürzsauce</p>	klein/gross 24.00/38.00



Allergene

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Weichtiere + Erzeugnisse | 8. Gluten |
| 2. Krebstiere + Erzeugnisse | 9. Soja |
| 3. Fisch + Erzeugnisse | 10. Sellerie |
| 4. Erdnüsse | 11. Senf |
| 5. Nüsse + Schalenfrüchte | 12. Sesam |
| 6. Milchprodukte | 13. Schwefeloxid / Sulfite (E220-E228) |
| 7. Lupine | 14. Eier |

Herkunft

- | | |
|--------------|---------------|
| Rindfleisch | Schweiz |
| Kalb | Schweiz |
| Wild | Europa |
| Lachsforelle | Sattel Schwyz |

Dessert & Käse

	CHF
Baumkuchen 6/8 mit Apfel-Espuma, Schokoladenglace, knusprigen Honigwaben und Aronia-Apfel-Gelee vom Panoramahof in Meggen	14.00
Lava Cake aus Felchlin Schokolade 5/6/8/14 heisser Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Granatapfel-Consommé und Kokosnussglace	14.00
Maroni-Parfait 6/8/14 mit herbstlichem Kompott und gebackenen Vanille-Crèmeschnitten	14.00
Eiskaffee mit Merlischacher Kirsch von Amstutz 6/8 Moccaglace und Schlagrahm mit einem Schuss Kirsch	12.00
Coupe «Nesselrode» 6/8/14 Vanilleglace mit Maronipüree und Schlagrahm	14.00
Warmer Kürbiskuchen 6/8/14 mit karamellisierten Pistazien und Zimtglace	12.00
Käseteller 5/6/8/13 3 (klein) oder 6 (gross) Sorten Käse nach Wahl mit Birnenbrot, Feigensenf, Nüssen und Trockenfrüchten Unsere Käseauswahl finden Sie auf der nächsten Seite!	klein/gross 16.00/22.00
Glace & Sorbet nach Wahl 6 Glace: Vanille, Mocca, Schokolade, Zimt, Kokosnuss Sorbet: Zitrone, Cassis, Zwetschge Vegan: Caramel (Soja)	pro Kugel 3.50
Portion Schlagrahm 6	1.50

Für dä Gluscht! Kaffee plus Glace

Espresso, Kaffee oder Tee
plus
eine Kugel Glace nach Wahl
CHF 7.00

Unsere Käseauswahl

Von Pascal Schmidlin aus Küssnacht am Rigi



Alte Geiss

Dieser würzige, gut gereifte Geissmilchkäse wird nach altem Rezept produziert. Der Halbhartkäse hat eine sparsame Lochung und erinnert in der Konsistenz an einen speckigen Teig. Die Verarbeitung liegt in der Hand der Fläcke-Chäsi Beromünster und wird 6-8 Monate gereift.

Blue 61

Eleganter Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, veredelt mit Wein (Raboso Passito) und Cranberries. Am Gaumen wird der typische und intensive Geschmack des Blauschimmels durch die aromatischen und fruchtigen Noten des Weines unterstrichen. Er reift 2 Monate.

Mont Vully «La Réserve»

Der Reserve ist der Höhepunkt für alle, die es gerne etwas intensiver im Geschmack haben. Im Gegensatz zum Classique reift der Reserve ein halbes Jahr länger. Dadurch wird er würziger, jedoch nicht schärfer. Der Laib wird mit dem Original Vully Wein (Pinot Noir) eingerieben.

Emmentaler Rezent

Der Emmentaler wird aus frischer unbehandelter Milch von Kühen, die Gras und Heu fressen, aber nie Silofutter zu sehen bekommen, hergestellt. Unser Emmentaler wird in Mühlethal in einer Sandstein Höhle mit Most eingerieben und ausgereift.

Délice de Bourgogne

Délice de Bourgogne ist ein besonderer cremiger Weichkäse aus Kuhmilch. Die Milch für den Délice wird mit creme fraiche vermischt. Diese Methode verleiht ihm einen hohen Fettanteil von 75% i.Tr. Es gibt dem Käse einen besonders reichen, cremigen und weichen Geschmack.

Berg Vacherin

Berg Vacherin ist ein Weichkäse aus Rohmilch aus dem Zürcher Oberland. Er ist ein sehr weicher, beinahe fließender Weichkäse der Doppelrahmstufe mit einer gewaschenen, rötlichen Rinde, die einen kräftigen, leicht «stinkenden» Geruch verströmt.

Merlischacher Quellwasser und Süsswein

Merlischacher Quellwasser! Unser Gravensteiner Apfellokör eisgekühlt
4 cl / CHF 7.00

Das Merlischacher Quellwasser ist übrigens auch im Chalet-Shop erhältlich!

Süsser von Thomas Bisang

Passt mit seinen 150° Öchsle perfekt zu Käse, Blauschimmelkäse und Dessert
4cl / CHF 9.00

Schaumweine Offenauschant

Schaumweine

	CHF / dl
Prosecco DOCG Bollicina, extra dry Bosco del Merlo, Veneto Glera	9.00
Prosecco Rosé Brut DOC Bosco del Merlo, Veneto 85% Glera (Prosecco), 15% Pinot Noir	10.00
Taittinger Brut Réserve Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	15.00



Swiss Wine Gourmet

Unsere Weinkarte wurde von Swiss Wine Gourmet mit 3 von 3 goldenen Gläsern für die «Grosse Selektion Schweizer Weines» ausgezeichnet.

Geniessen Sie heute ein Glas Schweizer Wein!

Offene Weine weiss

Weissweine Schweiz

		CHF / dl
Cuvée 3 Tamborini, Tessin Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot Bianco	2019	7.00
Megger Cuvée Blanche Weingut Letten, Meggen Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner	 2019	9.00
Sunnehöfler Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee Riesling-Silvaner	 2019/20	9.00

Offene Weine weiss & rosé

Weissweine Schweiz

		CHF / dl
Johanniter AOC Schloss Heidegg Johanniter	2019	9.00
Heller AOC Bisang Dagmarsellen Chardonnay, Weissburgunder	2019	10.00

Weisswein Italien

Blangé Langhe Arneis Langhe DOC, Ceretto, Piemont	 2020	10.00
---	--	-------

Rosé Wein Schweiz

Œil de Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	2020	10.00
---	------	-------

Restaurant Swiss-Chalet Sonntigsbrunch

Ein einzigartiges Brunchbuffet in wunderschöner Atmosphäre!

Sonntags von 10.00-14.00 Uhr in der berühmten Astrid-Hall in der ersten Etage des Restaurants Swiss-Chalet. Um Reservation wird gebeten.

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit kalten und warmen sowie süssen und salzigen Speisen, direkt live zubereitete Gerichte wie warme Eierspeisen, frisch geschnittener Rohschinken von der Berkel-Maschine oder die legendären Crêpes Suzette.
Nespresso Kaffee, Tee, Mineralwasser und Prosecco à discrétion

Erwachsene CHF 63.00 pro Person
Kinder von 3-12 Jahren CHF 4.00 pro Altersjahr

Brunch für Familienfeier oder mit Freunden

Sie möchten mit Freunden oder Familie einen besonderen Moment feiern? Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten, die Sie für einen solchen Anlass exklusiv nutzen können.

Offene Weine rot

Rotweine Schweiz

		CHF / dl
Cuvée 1 IGT Tamborini, Tessin Merlot	2018	7.00
Pinot Noir Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU	2019	9.00
Extasis Rouge Grand Crus Chablais AOC Clos du Châtelard, Villeneuve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2018	10.00
Sunnehöfler Barrique Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee Pinot Noir	 2018	10.00

Rotwein Frankreich

Châteauneuf du Pape AC Pierre-Henri Morel Grenache, Syrah, Mourvèdre	2018	11.50
---	------	-------

Rotwein Spanien

Celeste Crianza Torres	2018	9.00
----------------------------------	------	------

Rotwein Italien

Tenuta Frescobaldi Castiglioni IGT Frescobaldi Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese	2018	9.00
--	------	------

Rotwein Argentinien

Ojo de Agua Malbec Bodega Ojo de Agua	2020	10.00
---	------	-------

Unsere Biere

Einsiedler Bier, Schwyz



Spezialbier hell vom Fass

Vol.-%	Menge	CHF
5	20 cl	4.00
5	30 cl	5.00
5	50 cl	7.50

Panaché vom Spezialbier hell

20 cl	4.00
30 cl	5.00
50 cl	7.50

Einsiedler **Weizen**

5	50 cl	7.50
---	-------	------

Einsiedler **Dunkel**

5.2	33 cl	6.00
-----	-------	------

Alkoholfreies Bier



Einsiedler **Alkoholfrei**

33 cl	5.00
-------	------

Einsiedler Bier

Die Brauerei Rosengarten AG ist ein typisches Schweizer KMU und ein Familienbetrieb im klösterlichen Einsiedeln im Kanton Schwyz. Die Wurzeln der Brauerei können aufgrund von Protokollen und Verträgen bis 1872 urkundlich nachverfolgt werden.

Mineral, Süssgetränke & Säfte

Mineralwasser

	Menge	CHF
Knutwiler ohne Kohlensäure	50 cl	7.00
Knutwiler mit Kohlensäure	50 cl	7.00
Merlischacher Wasser in der Karaffe à discrétion	pro Person	5.00

Süssgetränke

Elmer Citro	33 cl	5.00
Sinalco Original	33 cl	5.00
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	5.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Gents Tonic Water	20 cl	5.00
Gents Bitter Lemon	20 cl	5.00
Gents Ginger Ale	20 cl	5.00
San Pellegrino Sanbittèr / San Pellegrino Sanbittèr dry	10 cl	6.00

Fruchtsäfte

Schweizer Apfelschorle Möhl	33 cl	5.00
Schweizer Apfelsaft Möhl	33 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00
Granini Tomatensaft	20 cl	5.00

Apfelweine

Dorly's Apple King		Vol.-%		
Apfelwein Merlischachen		4.2	50 cl	7.00
Möhl Apfelwein, alkoholfrei			50 cl	7.00

Hausgemachter Chriesi Eistee

Probieren Sie unseren hausgemachten Kirschen-Eistee.
Der Eistee wird mit Kirschensaft aus Zuger
Hochstamm-Kirschen zubereitet. Eine fruchtige Erfrischung!



Der Chriesi-Eistee ist übrigens auch in unserem Chalet-Shop erhältlich.

Nespresso Kaffee

Kaffee Lungo Forte Elegant & ausgewogen mit Arabicas aus Kolumbien und Guatemala Intensität 4/12 bei kurzer Röstung	CHF 4.70
Espresso Forte Rund & kräftig mit Arabicas aus Brasilien und Costa Rica Intensität 7/12 bei mittlerer Röstung	4.70
Doppelter Espresso Forte Espresso Macchiato	6.00 5.00
Ristretto Vollmundig & kraftvoll mit Arabica aus zentralamerikanischen Höhenlagen Intensität 9/12 bei dunkler Röstung	4.70
Koffeinfreier Kaffee Ausgewogen & seidig mit Arabicas vorwiegend aus Äthiopien und Kolumbien Intensität 4/12	4.70
Cappuccino Espresso Forte mit Milchschaum und Kakaostreusel in der Kaffeetasse	5.00
Milchkaffee / Schale Kaffee Lungo Forte mit heisser Milch in der grossen Tasse	6.00
Latte Macchiato Espresso Forte mit heisser Milch und Milchschaum im hohen Glas	6.00
Mit Alkohol	
Coretto Grappa	6.50
Irish Coffee	8.50

Nespresso zum Mitnäh

Möchten Sie auch unterwegs nicht auf Ihren Lieblingskaffee verzichten?

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie gerne im schicken Nespresso-Becher zum Mitnehmen bestellen.

Unser Teesortiment

Tasse Tee nach Wahl

CHF 4.80

Englisch Breakfast

Traditionelle englische Mischung verschiedener Schwarztees



Earl Grey Supérieur

Erlesene Mischung aus Spitzentees aromatisiert mit reinstem Bergamott-Öl

Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven»

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Hunan



Printemps – Grüntee

Chinesischer Sencha-Grüntee mit Kornblumen- und Ringelblumenblüten, Rosenblättern und der Süsse von Erdbeeren

Medina – Thé Vert à la Menthe

Original marokkanische Minzmischung mit Gunpowder Grüntee
Die ideale Erfrischung für heisse Sommertage.

Symphonie de Fruits

Früchtetee aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- und Orangenschalen, Korn- und Ringelblumenblüten verfeinert mit Aromen tropischen Früchten.

Chai – Indischer Gewürztee

Schwarztee aus Assam mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Pfeffer



Rooibos Lynn

Rooibos mit Malvenblüten, Zitronengras und einem süsslich-fruchtigen Aroma

Hagebutten / Karkade

Delikat säuerlich-süsse Mischung mit viel Vitamin C



Verveine – Eisenkraut

Wirkt verdauungsfördernd und stärkt das Herz.



Kamille

Entzündungshemmende und beruhigende Wirkung



L'art du thé, Luzern

Seit der Gründung der Unternehmung im Jahr 1997 ist es das Ziel, die Teekultur in der Schweiz zu verbreiten. Durch Kundennähe entstehen laufend innovative Lösungen, die «L'art du thé» zu einem der führenden Teefachgeschäfte der Schweiz machen.


Die Teebeutel «Sachets Cristal» werden im eigenen Betrieb in der Schweiz hergestellt.

Weitere Heissgetränke

Ovo und Schokolade

	CHF
Schweizer Schokolade Caotina Heiss oder kalt	4.60
Ovomaltine Original Heiss oder kalt	4.60

Mit Alkohol

Bränte-Kaffee Kaffee, Zucker, Schlagrahm und einen Schuss Swiss-Chalet Kirsch		8.50
Kaffee Träsch Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb		8.50
Coretto Grappa		6.50
Irish Coffee		8.50

Geschenkidee Sonntagsbrunch

Verschenken Sie einzigartiges Brunchbuffet in wunderschöner Atmosphäre!

Sonntags von 10.00-14.00 Uhr in der berühmten Astrid-Hall in der ersten Etage des Restaurants Swiss-Chalet.

Erwachsene CHF 63.00 pro Person
Kinder von 3-12 Jahren CHF 4.00 pro Altersjahr

Gerne stellen wir Ihnen **personalisierte Geschenk-Gutscheine** für den Sonntagsbrunch aus. Fragen Sie an der Rezeption im Schloss-Hotel.

Zum Schluss ein Kirsch!

In unserer Gegen wird seit hunderten von Jahren Chriesi und Kirschbrand gepflegt. Die Appellation d'Origine Protégée (AOP) für den Zuger Kirsch und den Rigi Kirsch wurde sogar durch die Schweizerische Eidgenossenschaft geschützt.

Name	Hersteller	Ort	Vol.-%	Menge	CHF
Swiss-Chalet Kirsch			40	2 cl	6.00
Réserve du Patron	Distillerie Sigrist	Meggen	40	2 cl	8.00
Rigiberg	Peter Hess	Küssnacht	40	2 cl	6.00
Chlihüsler Häfelibrand	Gisler Ranch	Greppen	40	2 cl	6.00
Weggiser Rigi Kirsch	Brennerei Stalder	Weggis	41	2 cl	6.00
Rigi Kirsch	Haldi Hof	Weggis	40	2 cl	7.50
Kirsch holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2 cl	18.00
Kirsch aus Brandyfass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2 cl	23.00
Dollenseppler Kirsch	Heiner	Oberwil	40	2 cl	13.00
Original Zuger Kirsch	Etter	Zug	41	2 cl	9.00
Sortenreiner Lauerzer Kirsch	Z'Graggen	Lauerz	42	2 cl	7.50
L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2 cl	18.00
Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2 cl	20.00

Swiss-Chalet Kirsch

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

2 cl / CHF 6.00

Der **Swiss-Chalet Kirsch** ist auch in kleinen Flaschen unserem **Chalet-Shop** im ersten Stock des Restaurants Swiss-Chalet oder an der Rezeption im Schloss-Hotel erhältlich.

20 cl / CHF 20.00

Obstbrände

	Vol.-%	Menge	CHF
Williams, Fassbind	41	2 cl	9.00
Pflümli	40	2 cl	9.00
Vielle Prune, Räber	40	2 cl	9.00
La Vieille Poire, Fassbind	40	2 cl	12.00

Digestif & Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Kräuter			
Appenzeller	29	4 cl	9.00
Jägermeister	35	4 cl	9.00
Ramazotti	30	4 cl	9.00
Liköre			
Merlischacher Quellwasser	23	4 cl	7.00
Grand Marnier	40	4 cl	12.00
Baileys Irish Cream	17	4 cl	12.00
Amaretto die Saronno	28	4 cl	12.00
Limoncello di Capri	30	4 cl	12.00
Grappa Bocchino			
Grappa Barbaresco	45	2 cl	9.50
Grappa di Barolo	40	2 cl	12.00
Grappa Carlo Riserva	43	2 cl	18.00
Grappa di Moscato	41	2 cl	9.00
Cognac & Armagnac			
Rémy Martin VSOP	40	2 cl	12.00
Hennessy XO	40	2 cl	28.00
Armagnac Imperial Napoléon	40	2 cl	15.00
Rum			
Luzerner Hinterländer Rum , Distisuisse Silbermedaille	45	4 cl	12.00
Havana Club Blanco	37.5	4 cl	10.00
Ron Zacapa Centenario 23y	40	4 cl	15.00
Gin			
4 Forest Lucerne Dry Gin	42	4 cl	12.00
Destillation, Veredelung und Vertrieb – alles geschieht in der Region rund um den Vierwaldstättersee.			
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.00
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.00
Hendrick's of Scotland	41.4	4 cl	14.00
Gents Tonic Water		20 cl	5.00
Vodka			
Absolut Vodka	40	4 cl	10.00
Russian Standard Platinum Vodka	40	4 cl	14.00
Beluga Vodka	40	4 cl	22.00
Gents Bitter Lemon		20 cl	5.00



Unsere Whisky-Auswahl

	Vol.-%	Menge	CHF
Schweiz			
Bergsturz 10y Single Malt	40	4 cl	17.00
Bourbon			
Jack Daniel's	40	4 cl	15.00
Canadian			
Canadian Club	40	4 cl	12.00
Irish			
Jameson 12y	40	4 cl	14.00
Scotch			
Ballantine's	40	4 cl	12.00
Chivas Regal	40	4 cl	14.00
Highland & Speyside			
Glenlivet 12 Years old	40	4 cl	18.00
Glenmorangie 18 Years old	43	4 cl	27.00
Glengoyne 25 Years old	48	4 cl	48.00
West Highland			
Glenfiddich 21 Years old	40	4 cl	35.00
Isle of Islay			
Lagavulin 16 Years old	43	4 cl	21.00
Isle of Sky			
Talisker Classic Malt 10 Years old	45.8	4 cl	18.00

Whisky pur, mit Wasser oder Eis?

Whisky besonders Single Malts sollte pur und in Zimmertemperatur serviert werden. Die Temperatur ist der ausschlaggebende Punkt.

Manche Whiskykenner empfehlen ein paar Tropfen zimmerwarmes Wasser in den Whisky zu geben. Dies könne die Aromen verstärken. Für stark abgefüllte Whiskys und Cask Strength Whiskys.

Bei einem Whisky on the rocks sollten nur 1-2 Eiswürfel ins Glas gegeben werden. Das Eis kann langsam schmelzen und sich mit dem Whisky vermischen. Für Bourbon, Rye und Scotch geeignet.