

Nachmittagskarte

Ab 14:00 Uhr

Vorspeise & Suppe

SOMMERPLÄTTLI 6

Muotathaler Rohschinken und Mostbröckli
mit karamellisiertem Ziegenkäse
und geschmorten Cherry Tomaten
160g 24



BIO TOMATENSALAT 6/10/11/13

mit Büffelmozzarella,
mariniert an einer Balsamico-Vinaigrette
mit Rucola und Basilikum
an einer Zwiebelsauce
mit Rösti und Speckbohnen
19.50



WEISSE TOMATENSUPPE 2/6/8/10

mit gebratener Jakobsmuschel
15

Hauptgänge

CHALET BURGER 3/6/8/11/14

Hausgemachter Rindfleisch Burger, Speck,
Röstzwiebeln,
Toggenburger Bergkäse, Haussauce, Tomaten,
Pommes Frites oder kleiner Salat zur Auswahl
180g 32



KLASSISCHES RINDSTATAR

Schweizer Weide Rind
mit hausgemachter Gewürzsauce,
Zwiebeln, Essiggurken und Kapern
80g/150g 25/38



SOUS VIDE GEGARTE LACHSFORELLE 3/6/10

mit grilliertem Fenchel, Radiesli, Wild Reis
und Kräuter Dip
33



DÖRRTOMATEN RISOTTO 6/10/11/13

mit mariniertem Rucola
und Küssnacher Riserva Käse
27



Dessert

EISKAFFEE SWISS-CHALET 6

Mocca Glace und Schlagrahm
9



HAUSGEMACHT SCHOKOLADENTARTE 6/8/14

mit Kirschensorbet
13



BEEREN KAMEL TRIFLE 6/8/14

mit Mascarpone und Löffelbiskuit
12



GLACE & SORBET KUGELN NACH WAHL 6

Glace:
Vanille, Milkschokolade, Erdbeere, Mocca
Sorbet:
Zitrone, Kirsche, Himbeere, Passionsfrucht
Laktose frei:
Schokolade, Vanille
3.5

Portion Schlagrahm 6 1.5
Schuss Kirsch 13 ab 6

Herkunft & Allergene Legende

HERKUNFT

Rindfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Kalb: Schweiz
Lachsforelle: Sattel Schwyz

ALLERGENE LEGENDE

1. Weichtiere + Erzeugnisse
2. Krebstiere und Erzeugnisse
3. Fisch + Erzeugnisse
4. Erdnüsse
5. Nüsse Schalenfrüchte
6. Milchprodukte
7. Lupine
8. Gluten

9. Soja
10. Sellerie
11. Senf
12. Sesam
13. Schwefeldioxid / Sulfite (E220-E228)
14. Eier