



# Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Schön, dass Sie bei uns sind. Auf unserer Speisekarte finden Sie bewährte Klassiker, schweizerische Spezialitäten und saisonale Gerichte. Wir kochen frisch und wenn möglich mit regionalen Produkten, damit Sie nachhaltige und gesunde Zutaten Speisen geniessen können.

**Wir legen grössten Wert auf hausgemachte Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe und produzieren die meisten Bestandteile unserer Speisen wie Saucen, Suppen, Beilagen und Desserts sowie deren Grundlagen selbst.**

Falls Sie Fragen zur Zubereitung unserer Gerichte oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unser Service-Team. Wir möchten Ihnen ein rundum stimmiges gastronomisches Genusserlebnis und einen entspannten Moment schenken.  
Guten Appetit!

**Noël Egloff**  
*Gastgeber*

**Peter Hummel**  
*Küchenchef*



# Swiss-Chalet Apéritifs



	CHF
<b>Swiss-Chalet Spezial</b> Champagner   Geranienlikör	15.50
 <b>Hommage à Prinz Josef</b> Champagner   Gin   Zitrone   Zuckersirup   Angostura	16.50
<b>Apfel Spritz</b> Berentzen Apfel   Prosecco   Mineral	14.00
<b>Rigi Spritz</b> Mount Rigi Likör   Prosecco   Mineral   Limette   Zitrone   Minze	14.50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello   Prosecco   Mineral	14.50
<b>Ohne Alkohol</b>	
<b>Virgin Hugo</b> Holunderblütensirup   Ginger Ale   Mineral   Limette   Minze	11.50
<b>Sanbitter Spritz</b> Sanbitter   Mineral   Orange	8.50

## Klassische Aperitifs

<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   Prosecco   Limette   Minze   Mineral			14.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Mineral   Orange			14.50
Martini Bianco, Rosso	15 %	4 cl	9.00
Cynar	16,5 %	4 cl	9.00
Campari	23 %	4 cl	9.00
mit Orangensaft / Mineralwasser			13.00
Pastis 51	45 %	2 cl	9.00
Sherry Tio Pepe, fino	19,5 %	4 cl	9.00
Sandeman Tawny Porto	19,5 %	4 cl	9.00

# Moules et Frites

## FESTIVAL



### Moules

29.00

Pommes Allumettes

*Wählen Sie Ihre bevorzugte Zubereitungsart*

Nicht gut geöffnete Muscheln bitte nicht essen, melden Sie es uns und wir ersetzen diese.

### Traditionell<sup>1/6/9</sup>

Rüebli | Schalotten | Knoblauch | Olivenöl | Weisswein | Petersilie | Butter

### Safran<sup>1/6/9</sup>

Safransauce | Crème Fraîche

### Mediterran<sup>1/6/9/10</sup>

Tomaten-Concassé | Peperoncini | frischer Oregano | Fischfond  
Thymian | Pernod



# Unsere *wilde* Wildkarte

es hät solang's hät

## Vorspeisen

### Entenleberli<sup>5/11/13</sup>

Nüsslisalat | Dörrbirnen in weissem Porto  
Kürbiskernöl | geröstete Kerne

28.00

### Marroni-Rahmsüppchen<sup>5/6/9/10</sup>

Curryrahm-Haube | Kräuteröl

16.00

## Hauptgerichte

### Rehrücken Royal am Knochen gebraten<sup>5/6/8/9/10/11/13/14</sup> • ab 2 Personen

Auf der Platte serviert mit traditionellen Beilagen | pro Person

59.00

### Rehrücken-Filet<sup>5/6/8/9/10/11/13/14</sup>

48.00

### Rehpfeffer<sup>5/6/8/9/10/11/13/14</sup>

Speck | Pilze | Silberzwiebeli

36.00

### Entenbrust mit Feige<sup>5/6/8/9/10/11/13/14</sup>

48.00

### Wildbeilagen zu jedem Hauptgericht<sup>5/6/8/9/10/11/13/14</sup>

Apfelrotchabis | Quark-Pizokel | gebratene Servietten-Knödel | Rosenkohl  
caramelisierte Marroni | Birne & Preiselbeeren

### Wildteller<sup>5/6/8/9/10/11/13/14</sup> • vegetarisch

32.00

### Zanderfilet<sup>3/5/6/10/13</sup> • gebraten

Röstkartoffeln | Mandeln | Spinat | Tomaten-Kapern-Sauce

42.00

## Wilde Desserts

### Birnen-Strudel<sup>5/8/14</sup>

Haselnussglace | Jack-Daniel's-Sauce




14.00

### Etwas Süsses, Kleines, Wildes<sup>4/5/6/8/9/12/14</sup> • lassen Sie sich überraschen

8.50

# Vorspeisen und Suppen

---

	CHF
<b>Brot-Brett</b> <sup>5/6/8/9/10/11/12/14</sup> Ofenfrisches Brot   hausgemachte Cracker Gesalzene Butter   Aufstrich <i>Gerne servieren wir unser Brot-Brett zu Ihren Vorspeisen.</i>	
Nachbestellung	8.00
<b>Kleiner gemischter Blattsalat</b> <sup>9/10/11/14</sup> Sauce nach Wahl	9.50
 <b>Schwyz Bergbuben-Salat ... auch für die Damen</b> <sup>8/10/11/14</sup> Blattsalate   pochiertes Ei   gebratener Speck Dijon-Senfsauce	16.00
Ohne Speck 	15.00
<b>Rindsfilet-Tatar</b> <sup>9/11/12/14</sup> • <i>handgeschnitten</i> Hausgemachte Sauce   Toast   Butter	70g / 140g 26.00 / 39.00
Cognac	8.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b> <sup>7/8/10/16</sup>	14.00
 <b>Chalet-Plättli</b> <sup>6/11</sup> • <i>für 2 Personen</i> Buure Speck   Mostbröckli   Käse-Möckli   Rohschinken Trockenwurst   eingelegtes Gemüse	36.00


## Es ist Käsefondue-Zeit!

Geniessen Sie unsere feinen Käsefondues im Restaurant Swiss-Chalet in der «Bränte» im Erdgeschoss.

Reservation unter 041 854 54 54 oder [www.swiss-chalet.ch](http://www.swiss-chalet.ch)

# Unsere Spezialitäten

---

	CHF
<b>Chateaubriand</b> <sup>6/8/10/14</sup> • <i>traditionell</i> Sauce Béarnaise   Pfeffer-Rahmsauce Kartoffelgratin   Saisongemüse (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten) Ab 2 Personen, 180g/pro Portion, pro Person	64.00
 <b>Muotathaler Kalbsleberli</b> <sup>6/10</sup> • <i>handgeschnitten</i> Apfel   Rösti   Speckbohnen	39.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes vom Filet nach Zürcher Art</b> <sup>6/10</sup> • <i>handgeschnitten</i> Rösti   mit oder ohne Nierli	47.00
<b>Kalbsnierli</b> <sup>6/10/11</sup> Pommery-Rahmsauce   Rösti	41.00
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> <sup>8/14</sup> Preiselbeeren   Beilage nach Wahl Pommes Frites / Petersilienkartoffel / Kartoffelsalat	45.00
<b>Rindsfilet</b> <sup>9/10/11</sup> Pfeffer-Rahmsauce   Salat <i>oder</i> Pommes Frites	58.00
<b>Entrecôte Café de Paris</b> <sup>6/9/10/11/14</sup> Salat <i>oder</i> Pommes Frites	48.00

## Jetzt Fondue Chinoise geniessen !

**Rindfleisch | Kalbfleisch | Poulet**

8 verschiedene hausgemachte Saucen  
Fancy Rice | Pommes Allumettes mit Trüffelöl und Parmesan

CHF 74.00 pro Person

**Crevetten** CHF 18.00 pro Person

# Dessert & Käse

---

	CHF
<b>Vulkan-Schokoladenkuchen</b> <sup>6/8/14</sup> • 15 Min. Wartezeit Vanilleglace	16.00
<b>Crème Brûlée</b> <sup>9/8/14</sup>	14.00
<b>Mini-Eiskaffee</b> <sup>6/8/9</sup> Kaffeeglacé   Schlagrahm   Kirsch von Amstutz	9.50
<b>Öppis Chliins &amp; Süesses</b> • <i>Nachfragen oder überraschen lassen</i>	8.50
<b>Glacé &amp; Sorbet nach Wahl</b> <sup>4/5/6/14</sup>	pro Kugel 4.20
<b>Schlagrahm</b> <sup>6</sup>	1.90
<b>Schokoladensauce</b> <sup>6</sup>	2.60

## Für dä Gluscht! Kaffee plus Glacé

Espresso, Kaffee oder Tee <b>UND</b> 1 Kugel Glacé nach Wahl CHF 7.50
--

<b>Käseteller</b> <sup>4/5/6/8/10/11</sup> 3 (klein) oder 6 (gross) Käsesorten nach Wahl Birnenbrot   Feigensenf   Nüsse   Trockenfrüchte <i>Unsere Käseauswahl finden Sie auf der nächsten Seite!</i>	klein/gross 18.00/26.00
---	----------------------------

# 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 Rohmilch-Weichkäse aus dem Zürcher Oberland. Ein sehr weicher, fast fließender Weichkäse der Doppelrahmstufe mit gewaschener, rötlicher Rinde, die einen kräftigen, leicht «stinkenden» Geruch verströmt.

## Merlischacher Schlossgeist und Süsswein

**Merlischacher Schlossgeist!** Unser Gravensteiner Apfellok eisgekühlt  
4 cl / CHF 7.50

Das Schlossgeist ist auch im Chalet-Shop erhältlich!

### Süsser von Thomas Bisang

Passt mit 150° Öchsle perfekt zu Käse, Blauschimmelkäse und Dessert  
4cl / CHF 9.50



# Herkunft & Produzenten

---

Tomaten & Nüsslisalat	<b>Zurmühle Weggis</b>
Brot	<b>Bäckerei Hänggi   Lokal</b>
Käse	<b>Dorfkäserei Küssnacht</b> <b>fromsuisse GmbH</b> <b>Bruno &amp; Lucia Wittmer-Ming</b>
Kalbfleisch	<b>Schweiz</b>
Forelle	<b>Schweiz</b>
Rindfleisch	Irland   <b>Schweiz</b>
Wild	Österreich   Schweiz   <b>Irland</b>
Trockenfleisch	<b>Metzgerei Heinzer</b>   Fideco
Gemüse	<b>Schweiz</b>   Deutschland   Spanien Italien   Serbien   Brasilien   Thailand



## **ächt SCHWYZ**

*Die Initiative von Schwyz-Tourismus lädt Sie ein, den Kanton Schwyz über Gaumen und Magen kennenzulernen. Als Mitmachbetrieb bei «ächt SCHWYZ» bieten wir auf unserer Speisekarte Gerichte, die traditionell schwyzerisch geprägt sind und mit Zutaten von Lieferanten aus dem Kanton Schwyz hergestellt werden. Diese speziellen Gerichte sind mit dem roten Badge von «ächt SCHWYZ» gekennzeichnet.*

### **Allergene**

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



# Unsere Biere

---

## Einsiedler Bier, Schwyz

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Spezialbier hell vom Fass</b>	5	20 cl	4.20
	5	30 cl	5.20
	5	50 cl	7.80
<b>Panaché</b> vom Spezialbier hell		20 cl	4.20
		30 cl	5.20
		50 cl	7.80
Einsiedler <b>Weizen</b>	5	50 cl	7.80
Einsiedler <b>Dunkel</b>	5.2	33 cl	6.30

## Alkoholfreies Bier

Einsiedler <b>Alkoholfrei</b>		33 cl	5.20
-------------------------------	--	-------	------

## 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	7.50
	1 L	11.00
Knutwiler mit Kohlensäure	50 cl	7.50
	1 L	11.00
<b>Merlischacher Wasser</b> in der Karaffe à discrétion	pro Person	5.20

## Süssgetränke

Elmer Citro	33 cl	5.20
Sinalco Original	33 cl	5.20
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	5.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.20
Schweizer Apfelschorle Möhl	33 cl	5.20
Schweizer Apfelsaft Möhl	33 cl	5.20
Mountain Spring Tonic Water	20 cl	5.20
Mountain Spring Bitter Lemon	20 cl	5.20
Mountain Spring Ginger Ale	20 cl	5.20
San Pellegrino Sanbittèr / San Pellegrino Sanbittèr dry	10 cl	6.30

## Fruchtsäfte

Orangensaft	20 cl	5.20
Granini Tomatensaft	20 cl	5.20

## Apfelweine



<b>Dorly's Apple King</b>	Vol.-%	
Apfelwein Merlischachen	4.2	50 cl 7.50
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50 cl 7.50

# Nespresso Kaffee

---

	CHF
Kaffee	5.00
Koffeinfreier Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.30
Ristretto	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino	5.20
Milchkaffee / Schale	6.30
Latte Macchiato	6.30

## Weitere Heissgetränke

---

<b>Ovo und Schokolade</b>	CHF
<b>Caotina Schokolade</b> , heiss oder kalt	5.00
<b>Ovomaltine Original</b> , heiss oder kalt	5.00

### Mit Alkohol



<b>Bränte-Kaffee</b>	6.50
Zucker   Schlagrahm   Swiss-Chalet Kirsch	
<b>Kaffee Träsch</b>	6.50
Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb	
<b>Coretto Grappa</b>	6.80
<b>Irish Coffee</b>	9.40

## Geschenkidee Sunntigsbrunch

**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.

CHF 65.00 pro Person

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

# Unser Teesortiment

---

## Tasse Tee nach Wahl

CHF 5.00



### English Breakfast

Traditionelle englische Mischung verschiedener Schwarztees

### Earl Grey Supérieur

Erlesene Mischung aus Spitzentees aromatisiert mit reinstem Bergamotte-Öl



### Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven»

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Hunan

### 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.

### Rooibos Lynn

Rooibos mit Malvenblüten, Zitronengras und einem süsslich-fruchtigen Aroma



### 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.

# Zum Schluss ein Kirsch!

In unserer Gegend 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	Räber	Küssnacht	40	2 cl	6.30
Rigi Kirsch, 5J im Fass	Adrian Ulrich	Küssnacht	40	2 cl	7.50
Kirsch, holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2 cl	18.70
Kirsch, aus Brandyfass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2 cl	24.00
L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2 cl	18.90
Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2 cl	21.00



## Swiss-Chalet Kirsch



Probieren Sie unseren feinen Swiss-Chalet Kirsch gebrannt in Küssnacht!

2 cl / CHF 6.30

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 21.00

## Obstbrände

	Vol.-%	Menge	CHF
Mirabelle, Zraggen Lauerz	40	2 cl	7.50
Williams, Fassbind	41	2 cl	9.40
Pflümli	40	2 cl	9.40
Vielle Prune, Fassbind	40	2 cl	12.50
La Vieille Poire, Fassbind	40	2 cl	12.50
Vieil Abricot, Fassbind	40	2 cl	12.50
Vieille Framboise, Fassbind	40	2 cl	12.50

# Digestif & Spirituosen

---

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Kräuter</b>			
Appenzeller	29	4 cl	9.40
Jägermeister	35	4 cl	9.40
Ramazotti	30	4 cl	9.40
<b>Liköre</b>			
 Merlischacher Schlossgeist	23	4 cl	7.30
Grand Marnier	40	4 cl	12.50
Bailleys Irish Cream	17	4 cl	12.50
Amaretto die Saronno	28	4 cl	12.50
Limoncello di Capri	30	4 cl	12.50
<b>Grappa</b>			
Il Merlot di Nonino, Monovitigno	41	2 cl	10.50
Lo Chardonnay Barrique di Nonino, Monovitigno	41	2 cl	10.50
Sarpa die Poli, Poli Distillerie	40	2 cl	10.50
Barbaresco, Bocchino	45	2 cl	10.50
Barolo, Bocchino	40	2 cl	12.50
Carlo Riserva, Bocchino	43	2 cl	18.70
Moscato, Bocchino	41	2 cl	10.50
<b>Cognac</b>			
Rémy Martin VSOP	40	2 cl	12.50
Hennessy VSOP	40	2 cl	12.50
<b>Rum</b>			
<b>Luzerner Hinterländer Rum</b> , Distisuisse Silbermedaille	45	4 cl	12.50
Diplomatico 12y	40	4 cl	13.50
Dictador 20y	40	4 cl	13.50
Zacapa Centenario 23y	40	4 cl	15.60
<b>Gin</b>			
<b>Frakmont Lucerne Dry Gin</b>	40	4 cl	14.60
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.50
Monkey 47	47	4 cl	14.60
Tanqueray Classic	43.1	4 cl	12.50
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.50
Mirabeau Dry Gin Rosé	43	4 cl	12.50
Hendrick's of Scotland	41.4	4 cl	14.60
Mountain Spring <b>Tonic Water</b>		20 cl	5.20
<b>Vodka</b>			
Absolut	40	4 cl	10.50
Belvedere	40	4 cl	11.00
Mountain Spring <b>Bitter Lemon</b>		20 cl	5.20

# Unsere Whisky-Auswahl

---

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Schweiz</b>			
Bergsturz 10y Single Malt	40	4 cl	17.70
<b>Bourbon</b>			
Jack Daniel's	40	4 cl	15.60
<b>Canadian</b>			
Canadian Club	40	4 cl	12.50
<b>Irish</b>			
Jameson 12y	40	4 cl	14.60
<b>Scotch</b>			
Ballantine's	40	4 cl	12.50
Chivas Regal	40	4 cl	14.60
<b>Highland &amp; Speyside</b>			
Glenlivet 12 Years old	40	4 cl	18.80
Glenmorangie 18 Years old	43	4 cl	28.00
<b>West Highland</b>			
Glenfiddich 21 Years old	40	4 cl	36.40
<b>Isle of Islay</b>			
Lagavulin 16 Years old	43	4 cl	22.00
<b>Isle of Sky</b>			
Talisker Classic Malt 10 Years old	45.8	4 cl	18.80

## 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.