



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Bei uns spielt Fleisch die Hauptrolle mit feinen Fischspeisen und vegetarischen sowie veganen Gerichten. Auf der Karte finden Sie bewährte Klassiker und eine Auswahl an saisonalen Gerichten. Wir kochen frisch und wenn möglich mit regionalen Produkten.

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.

Unser **Chalet-Shop** im 1. Stock des Restaurants bietet kulinarische Produkte, welche eigens bei uns produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen. Sie finden gewisse Artikel auch in unseren Speisen wieder.

Noël Egloff
Gastgeber

Thomas Bründler
Küchenchef

Markus Inauen
Leiter F&B



Unsere Aperitif-Empfehlungen

Mit Alkohol



Apero Swiss-Chalet

Geranienlikör | Taittinger Champagner

CHF

15.50

Rigi Spritz

Mount Rigi Likör | Prosecco | Mineral
Limette | Zitrone | Minze

14.50

Hugo

Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze | Mineral

14.50

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Mineral | Orange

14.50

Apfel-Spritz

Holunderblütensirup | Apfelsaft | Prosecco

14.00

Ohne Alkohol

Virgin Hugo

Holunderblütensirup | Ginger Ale | Mineral | Limette | Minze

11.50

Ipanema

Maracujasaft | Ginger Ale | Limette

11.00

Klassische Aperitifs

| | Vol.-% | Menge | CHF |
|---------------------------------|--------|-------|-------|
| 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 |

Unser winterliches Menü

4-Gang-Menü

Kürbissuppe

Kokos | Ingwer | Lebkuchen | Kürbiskerne | Pesto

Kichererbsen Variation

Hummus | Rande | Sesam | Koriander | Falafel | Urdinkel-Brot

Rindsfilet Rossini • *gebraten*

Trüffelsauce | Entenleber | Kartoffelgratin | Saisongemüse

oder

Mango-Bananen-Curry

Basmatireis | Maniok | Koriander




Cheesecake «ächt Schwyz»

Felchlin-Schokolade | Passionsfrucht

Variante mit Fleisch
Variante vegetarisch

CHF 99.00
CHF 72.00

Vorspeisen und Suppen

| | | CHF |
|---|--|-------|
|  | Wintersalat⁵ Mandarinen Kerne Nüsse Federkohl-Chips Dressing nach Wahl: Französisch ^{3/8/10/11/14} Italienisch ^{10/11/13} Birnen-Dressing ^{3/8/10/11/14} | 14.50 |
|  | Bio Nüsslisalat aus Weggis^{8/14} Speck Croutons Ei Dressing nach Wahl: Französisch ^{3/8/10/11/14} Italienisch ^{10/11/13} Birnen-Dressing ^{3/8/10/11/14} | 18.00 |
| | Dallenwiler Ziegenkäse^{5/6/8/9/10} <i>caramelisiert</i> Rande Eierschwämmli Kresse Trüffelhonig ^{Tartufi Compagnoni} | 24.00 |
|  | Lachsforelle Forelle^{3/9/11} • Fischzucht «Brüggli» <i>Gebeizt & geräuchert</i> Mango Gurken Radieschen | 29.00 |
|  | Kichererbsen Variation^{8/9/10/11} Hummus Falafel Sesam Koriander Urdinkelbrot | 23.00 |
|  | Kürbissuppe^{8/9/10} Kokos Ingwer Lebkuchen Kürbiskerne Pesto | 14.00 |
| | Weisswein-Suppe^{6/8/10} Riesling Trockenfleisch Grissini | 16.00 |
|  | Chalet-Plättli⁶ • (für 2 Personen) Buure Speck Mostbröckli Sbrinz-Hobelkäse Rohschinken | 28.00 |

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. Die hausgemachten Produkte finden auch Verwendung in unseren Speisen.


Unsere winterlichen Hauptgänge

Fleisch

| | |
|--|-------|
| Duo vom Lamm • Kotelette & Brust ^{5/6/8/9/10/11} <i>gebraten & Niedertemperatur gegart</i> Rosmarinsauce Pilze Lauch Pilaw-Reis | 48.00 |
| Rindsfilet Rossini ^{6/8/10/13} <i>gebraten</i> Trüffelsauce Entenleber Kartoffelgratin Saisongemüse | 64.00 |
| Hühnerbrust ^{6/8/9/11/13/14} <i>gebacken</i> Sbrinz Polenta-Croutons Saisongemüse | 38.00 |
| Cordon Bleu vom Kalb ^{6/8/9/10/11/13/14} Paprika-Sauce Pommes Frites Saisongemüse | 48.00 |

Fisch und vegetarisch im Winter

Fisch

| | |
|---|-------|
| Eintopf ^{1/2/3/6/8/9/10/13} Seeteufel Krustentiere Venusmuscheln Kartoffel Knoblauchbrot | 48.00 |
|  Einheimischer Fischteller ^{3/6/8/9/10/13/14} <i>gebraten</i> Zitronenbutter-Sauce Kapern Reis Saisongemüse | 49.00 |

Vegetarisch



| | |
|---|-------|
| Mango-Bananen-Curry ^{8/9/10} Basmatireis Maniok Koriander | 32.00 |
| Kürbis-Gnocchi • Bottega della Pasta «Safra» ^{6/8/10/14} Salbeibutter Pilze Bergkäse | 33.00 |

Unsere einzigartigen Klassiker



CHF

Chateaubriand^{6/8/10/13/14}

Rotweinjus | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Ab 2 Personen, pro Person

64.00

Chalet-Burger^{3/5/6/8/9/11/13/14}

Bier-Brot von Hänggi aus Rothenburg | Bergkäse | Speck

Röstzwiebeln | Tomaten | Paprikasauce

Pommes Frites oder Salat nach Wahl

34.00



Muotathaler Kalbsleberli^{6/8/10/13}

Kräuterjus | Rösti | Speckbohnen

36.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art^{6/8/9/10/11/13}

Champignon-Rahmsauce

Rösti | Speckbohnen

45.00

Rindsfilet Stroganow^{6/8/10/13}

Reis

54.00

Rindstatar^{9/11/13}

Gewürzsauce | Toast | Butter

klein/gross
28.00/45.00



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

Herkunft

- | | |
|--------------|-------------------------------------|
| Rindfleisch | Schweiz, Irland |
| Kalb | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lamm | Schweiz, Australien, Neuseeland |
| Krustentiere | NO Atlantik, NW Pazifik, Mittelmeer |
| Seeteufel | NO Atlantik |
| Lachforelle | Sattel, Schwyz |
| Urdinkelmehl | Panoramahof Meggen |

Dessert & Käse

| | | |
|--|--|----------------------------|
| | | CHF |
| Tarte ^{5/6/8/14} | Apfel Walnuss Crumble Caramel Zimtglace | 14.50 |
|  Cheesecake «ächt Schwyz» ^{6/8/14} | Felchlin-Schokolade Passionsfrucht | 16.50 |
|  Eiskaffee mit Kirsch von Amstutz ^{6/8} | Kaffeeglacé Schlagrahm Kirsch von Amstutz aus Merlischachen | 14.50 |
| Coupe «Nesselrode» ^{6/8/14} | Vanilleglace Meringues Maroni Püree Schlagrahm | 14.50 |
| Coupe «Banane» ^{5/6} | Banane Mandeln Vanille Glace Schlagrahm Schokolade | 14.50 |
| Käseteller ^{5/6/8/13} | 3 (klein) oder 6 (gross) Käsesorten nach Wahl Birnenbrot Feigensenf Nüsse Trockenfrüchte Unsere Käseauswahl finden Sie auf der nächsten Seite! | klein/gross 16.50/23.00 |
| Glace & Sorbet nach Wahl ⁶ | pro Kugel | 4.20 |
| | Glace: Vanille, Kaffee, Schokolade, Zimt, Kokosnuss Sorbet: Zitrone, Cassis, Mandarine Vegan: Kokosnuss-Blaubeere | |
| Schlagrahm ⁶ | | 1.90 |
| Schokoladensauce | | 2.60 |

Für dä Gluscht! Kaffee plus Glace

Espresso, Kaffee oder Tee

UND

1 Kugel Glace nach Wahl

CHF 7.50

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 Apfellikör eisgekühlt
4 cl / CHF 7.50

Das Schlossgeist ist übrigens auch im Chalet-Shop erhältlich!

Süsser von Thomas Bisang

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

Schaumweine Offenausschank

| | CHF / dl |
|--|----------|
| Prosecco DOCG Bollicina, extra dry Bosco del Merlo, Veneto Glera | 10.50 |
| Prosecco Rosé Brut DOC Bosco del Merlo, Veneto 85% Glera (Prosecco), 15% Pinot Noir | 10.50 |
| 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

Schweiz

| | | CHF / 1dl |
|--|---------|-----------|
| Heller AOC Bisang Dagmarsellen Chardonnay | 2019/20 | 12.00 |
| Johanniter AOC Schloss Heidegg Johanniter | 2020 | 10.00 |

Offene Weine weiss & rosé

Frankreich

| | | |
|--------------------------------------|------|--------------------|
| Sauvignon Blanc Cuvée Mmm... | 2021 | CHF / 1dl 10.50 |
| Domaine Fournier Père et Fils, Loire | | |

Italien



| | | |
|-------------------------------|---------|-------|
| Blangé Langhe Arneis | 2020/21 | 10.50 |
| Langhe DOC, Cereseto, Piemont | | |

Rosé Schweiz

| | | |
|--|------|-------|
| Œil de Perdrix | 2021 | 10.50 |
| Château d'Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir | | |

Rosé Frankreich

| | | |
|---|------|-------|
| Pure | 2021 | 12.50 |
| Maison Mirabeau en Provence, Côtes de Provence Grenache, Syrah | | |

Grosser Sunntigsbrunch

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.

CHF 65.00 pro Person

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

Schweiz

Cuvée Vigneron Barrique

Weingut Schloss Heidegg, AOC Luzern
Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, Gamaret
Blauburgunder, Diolinoir, Cabernet Sauvignon

2018

CHF / 1dl

12.50

Pinot Noir

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU

2021

10.00



Sunnehöfler Barrique

Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee, Schwyz
Pinot Noir



2018

11.00

Frankreich

Châteauneuf du Pape AC

Domaine Pierre-Henri Morel, Vallée du Rhône
Grenache, Syrah, Mourvèdre

2019

14.50

Italien

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Frescobaldi, Toscana IGT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

2019

10.50

Nero d'Avola

Morgante, Sizilien
Nero d'Avola

2019

9.50

Spanien

Celeste Crianza

Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero, Valladolid
Tempranillo

2019

10.50

Portugal

Colossal Reserva

Casa Santos Lima, Vinho Regional Lisboa, Lissabon
Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz

2018

10.50



Argentinien

Ojo de Agua Malbec

Bodega Ojo de Agua, Dieter Meier

2020/21

10.50



Unsere Biere

Einsiedler Bier, Schwyz

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

Alkoholfreies Bier

| | | | |
|-------------------------------|--|-------|------|
| Einsiedler Alkoholfrei | | 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 |
| Knutwiler mit Kohlensäure | 50 cl | 7.50 |
| Merlischacher Wasser in der Karaffe à discrétion | pro Person | 5.20 |

Süssgetränke



| | | |
|---|-------|------|
| Chriesi-Eistee | 30cl | 5.20 |
| | 50cl | 7.50 |
| 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



| | Vol.-% | | |
|-----------------------------|--------|-------|------|
| Dorly's Apple King | 4.2 | 50 cl | 7.50 |
| Apfelwein Merlischachen | | | |
| Möhl Apfelwein, alkoholfrei | | 50 cl | 7.50 |



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

| | |
|----------------------|------|
| | 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

| | |
|--|------|
| Ovo und Schokolade | CHF |
| Caotina Schokolade , heiss oder kalt | 5.00 |
| Ovomaltine Original , heiss oder kalt | 5.00 |

Mit Alkohol



| | |
|---|------|
| Bränte-Kaffee | 6.50 |
| Zucker Schlagrahm Swiss-Chalet Kirsch | |
| Kaffee Träsch | 6.50 |
| Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb | |
| Coretto Grappa | 6.80 |
| Irish Coffee | 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
Organgenschalen, 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 |
| Pflümüli | 40 | 2 cl | 9.40 |
| Vielle Prune, Fassbind | 40 | 2 cl | 9.40 |
| La Vieille Poire, Fassbind | 40 | 2 cl | 12.50 |

Digestif & Spirituosen

| | Vol.-% | Menge | CHF |
|--|--------|-------|-------|
| Kräuter | | | |
| Appenzeller | 29 | 4 cl | 9.40 |
| Jägermeister | 35 | 4 cl | 9.40 |
| Ramazotti | 30 | 4 cl | 9.40 |
| Liköre | | | |
|  Merlischacher Schlossgeist | 23 | 4 cl | 7.30 |
| Grand Marnier | 40 | 4 cl | 12.50 |
| Baileys Irish Cream | 17 | 4 cl | 12.50 |
| Amaretto die Saronno | 28 | 4 cl | 12.50 |
| Limoncello di Capri | 30 | 4 cl | 12.50 |
| Grappa Bocchino | | | |
| Grappa Barbaresco | 45 | 2 cl | 10.50 |
| Grappa di Barolo | 40 | 2 cl | 12.50 |
| Grappa Carlo Riserva | 43 | 2 cl | 18.70 |
| Grappa di Moscato | 41 | 2 cl | 10.50 |
| Cognac | | | |
| Rémy Martin VSOP | 40 | 2 cl | 12.50 |
| Hennessy VSOP | 40 | 2 cl | 12.50 |
| Rum | | | |
| Luzerner Hinterländer Rum , Distisuisse Silbermedaille | 45 | 4 cl | 12.50 |
| Havana Club Blanco | 37.5 | 4 cl | 10.50 |
| Ron Zacapa Centenario 23y | 40 | 4 cl | 15.60 |
| Gin | | | |
| Frakmont Lucerne Dry Gin | 40 | 4 cl | 14.60 |
| Gordon's Dry Gin | 37.5 | 4 cl | 10.50 |
| 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 Tonic Water | | 20 cl | 5.20 |
| Vodka | | | |
| Absolut Vodka | 40 | 4 cl | 10.50 |
| Grey Goose | 40 | 4 cl | 11.00 |
| Mountain Spring Bitter Lemon | | 20 cl | 5.20 |

Unsere Whisky-Auswahl

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