



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** 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
Chef de Cuisine

Markus Inauen
Leiter F&B



Unsere Apéritif-Empfehlung

Mit Alkohol

	CHF
Apero Swiss-Chalet Geranienlikör Taittinger Champagner	15.00
Rigi Spritz Mount Rigi Likör Prosecco Mineral Limette Zitrone Minze	14.00
Hugo Holunderblütensirup Prosecco Limette Minze Mineral	12.00
Aperol Spritz Aperol Prosecco Mineral Orange	12.00
Beerenfee Lillet Schweppes Wild Berry	12.00



Ohne Alkohol

Virgin Hugo Holunderblütensirup Ginger Ale Mineral Limette Minze	11.00
Cinderella Organgensaft Grenadine Ananas Soda	10.00

Klassische Apéritif

	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	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe, fino	19,5	4 cl	9.00
Sandeman Tawny Porto	19,5	4 cl	9.00

Unser sommerliches Menü

4-Gang-Menü

Weisse Tomatensuppe

mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen

Zusammenspiel aus Aubergine und Avocado

gebackene Mini-Auberginen, Baba Ghanoush,
Naan und hausgemachte Guacamole

Entrecôte «Café de Paris»

Schweizer Rindsentrecôte an Café de Paris
serviert mit frittierten Kartoffelschnitzen und saisonalem Gemüse

oder

Limonen-Ravioli von der Bottega della Pasta «Safra»

mit jungem Spinat, gebratenen Pilzen, Dörrtomaten
und Küssnachter Käse

Beeren Parfait

mit erfrischender Beeren-Consommé und weisser Schoggisauce

Variante mit Fleisch
Variante vegetarisch

CHF 95.00
CHF 69.00

Vorspeisen und Suppen

Sommerlicher Blattsalat 5		CHF
mit Nektarinen, farbigen Radieschen und Kresse		14.00
Dressing nach Wahl:		
French 3/8/10/11/14		
Italienisch 10/11/13		
Himbeer-Dressing 5		
Bio Tomatensalat aus Weggis 6/10/11/13		19.00
mit Büffelmozzarella von Züger aus Weggis und Basilikum-Pesto		
Sommerlicher Vorspeisenteller 6/8		22.00
an Vinaigrette mit Melonen, Rohschinken, Mini-Burrata, Rucola		
Mediterraner Pulpo-Salat 1/10/11/13		28.00
mit Peperoni, Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern		
Zusammenspiel aus Aubergine und Avocado 5/8/9/10/12		22.00
Gebackene Mini-Auberginen, Baba Ghanoush, Naan und hausgemachte Guacamole		
Hausgebeizte Lachsforelle 3/5/9/10/12		24.00
mit mariniertem Meeresalgensalat und Tapioka-Chips		
Kaltes Roastbeef vom Schweizer Rind 3/9/10/14		28.00
auf Crostini mit Tatarsauce und mariniertem Essig-Gemüse		
Weisse Tomatensuppe 6/8/10/13/14		14.00
mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen		
Gelbe Currysuppe 1/2/3/5/6/8/9/10/12/13		18.00
mit Crevetten-Spiessli, Frühlingszwiebeln und schwarzem Sesam		
Kalte Gemüsesuppe 6/8/9/10/13		14.00
mit Frischkäse und Brotcroûtons		
Chalet-Plättli mit Spezialitäten vom Muotathal (für 2 Personen) 6		27.00
Buure Speck, Alpen-Carréspeck, Hobelkäse und Rohschinken		

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.

Sommerliche Hauptgänge

Fleisch

	CHF
Hacktätschli vom Kalb 6/8/9/10/11/12/13/14 an hausgemachtem Jus und frischem Meerrettich serviert mit Kartoffel-Kresse-Salat	36.00
Frittierte Poulet-Roulade 6/8/10/11/13 gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse serviert mit Reis und Sommergemüse	39.00
Entrecôte «Café de Paris» 6/8/9/10/11/12/13/14 Schweizer Rindsentrecôte an Café de Paris serviert mit frittierten Kartoffelschnitzen und saisonalem Gemüse	52.00
Gebrautes Rindsfilet 6/8/9/10/11/13 mit grillierten Steinpilzen serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	62.00



Fisch

Gebackenes Kabeljaufilet 3/6/8/9/10/13 an Kräutersauce serviert mit Gersotto und Sommergemüse	38.00
Einheimischer Fischteller 3/6/8/9/10/13/14 an Zitronenbutter-Sauce serviert mit Reis, Erbsenpüree, knusprigen Kapern und Tapioka-Chips	48.00



Vegetarisch

Geröstete Süsskartoffel 5/8/9/10/12 mit würziger Bohnen-Mais-Füllung serviert mit Kräuterjoghurt und sommerlichem Salat	28.00
Limonen-Ravioli von der Bottega della Pasta «Safra» 6/8/10/14 mit jungem Spinat, gebratenen Pilzen, Dörrtomaten und Küssnacher Käse	31.00

Unsere einzigartigen Klassiker

	CHF
Chateaubriand vom Schweizer Rind 6/8/10/13/14 in einem Gang auf der Gusseisenplatte serviert mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin dazu klassischer hausgemachter Rotweinjus und hausgemachte Sauce Béarnaise (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten) Ab 2 Personen, pro Person	64.00
Chalet-Burger 3/5/6/8/9/11/13/14 Hamburger nach Rezept des Hauses vom Schweizer Rind im Bier-Brot von der Bäckerei Hänggi in Rothenburg, mit Tomaten, Bergkäse, Speck, Röstzwiebeln und hausgemachter Paprikasauce, Pommes Frites oder Salat nach Wahl	34.00
Muotathaler Kalbsleberli 6/8/10/13 an hausgemachtem Kräuterjus mit goldener Butterrösti und Speckbohnen	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 6/8/9/10/11/13 an Champignon-Rahmsauce mit goldener Butterrösti und Speckbohnen	45.00
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 6/8/10/13 an hausgemachter Stroganoffsauce mit Pommes Frites	54.00
Klassisches Rindstatar 9/11/13 vom hochwertigen Schweizer Rind mit hausgemachter Gewürzsauce	klein/gross 28.00/45.00



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, Irland |
| Kalb | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lachsforelle | Schwyz |
| Kabeljau | Island |
| Gemüse | Luzern |

Dessert & Käse

	CHF
Saftiger Kirschen-Streusel-Kuchen 6/8/14	12.00
Schokoladenmousse-Kuchen 5/6/8/14 mit Limettencreme	14.00
Beeren-Parfait 6/8/14 mit erfrischender Beeren-Consommé und weisser Schoggisauce	14.00
Zitronengras Crème brûlée 6/14 mit frischen Früchten	14.00
Coupe «Romanoff» 6/8 Vanilleglace mit frischen in Holundersirup marinierten Erdbeeren und Schlagrahm	14.00
Eiskaffee mit Kirsch von Amstutz 6/8 Kaffeeglacé und Schlagrahm mit einem Schuss Kirsch	14.00
Erfrischendes Früchte-Minz-Frappé 6/14 mit frischen Früchten und Pfefferminze	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
Glacé & Sorbet nach Wahl 6 Glacé: Vanille, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Pistazie Sorbet: Zitrone, Himbeere, Aprikose, Kirsche Vegan: Schokolade-Waldbeere	pro Kugel 4.00
Portion Schlagrahm 6	1.80
Hausgemachte Schokoladensauce	2.50



Für dä Gluscht! Kaffee plus Glacé

Espresso, Kaffee oder Tee

UND

1 Kugel Glacé nach Wahl

CHF 7.00

Unsere Käseauswahl

Von Pascal Schmidlin aus Küsnacht 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 Réserve ist der Höhepunkt für alle, die es gerne etwas intensiver im Geschmack haben. Im Gegensatz zum Classique reift der Réserve 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 Apfellok 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 Offenauschanke

	CHF / dl
Prosecco DOCG Bollicina, extra dry Bosco del Merlo, Veneto Glera	10.00
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

Schweiz

		CHF / dl
Megger Cuvée Blanche Weingut Letten, Meggen Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner	 2019	10.00
Sunnehöfler Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee Riesling-Silvaner	 2020	10.00
Johanniter AOC Schloss Heidegg Johanniter	2019	10.00
Heller AOC Bisang Dagmarsellen Chardonnay	2019	10.00

Offene Weine weiss & rosé

Italien

			CHF / dl
Blangé Langhe Arneis Langhe DOC, Ceretto, Piemont		2020	10.00

Frankreich

Sauvignon Blanc Cuvée Mmm... Domaine Fournier Père et Fils, Loire		2020	10.00
---	--	------	-------

Rosé Schweiz

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

Rosé Frankreich

Pure Maison Mirabeau en Provence, Côtes de Provence Grenache, Syrah		2021	12.00
--	--	------	-------

Grosser 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.

CHF 63.00 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

		CHF / dl
Cuvée Vigneron Barrique	2017/18	12.00
Weingut Schloss Heidegg, AOC Luzern Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, Gamaret Blauburgunder, Diolinoir, Cabernet Sauvignon		
Pinot Noir	2019	10.00
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU		
Sunnehöfler Barrique	2018	10.00
Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee, Schwyz Pinot Noir		



Frankreich

Châteauneuf du Pape AC	2018	14.00
Domaine Pierre-Henri Morel, Vallée du Rhône Grenache, Syrah, Mourvèdre		

Italien

Tenuta Frescobaldi Castiglioni	2018	10.00
Frescobaldi, Toscana IGT Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese		

Spanien

Celeste Crianza	2018	10.00
Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero, Valladolid Tempranillo		

Portugal

Colossal Reserva	2017/18	10.00
Casa Santos Lima, Vinho Regional Lisboa, Lissabon Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz		

Argentinien

Ojo de Agua Malbec	2020	10.00
Bodega Ojo de Agua, Dieter Meier		

Unsere Biere

Einsiedler Bier, Schwyz



	Vol.-%	Menge	CHF
Spezialbier hell vom Fass	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
Schweizer Apfelschorle Möhl	33 cl	5.00
Schweizer Apfelsaft Möhl	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

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


	CHF
Kaffee	4.80
Koffeinfreier Kaffee	4.80
Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.00
Ristretto	4.80
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Milchkaffee / Schale	6.00
Latte Macchiato	6.00

Weitere Heissgetränke

Ovo und Schokolade

	CHF
Caotina Schokolade , heiss oder kalt	4.80
Ovomaltine Original , heiss oder kalt	4.80

Mit Alkohol

Bränte-Kaffee Kaffee, Zucker, Schlagrahm und einen Schuss Swiss-Chalet Kirsch 	9.00
Kaffee Träsch Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb	9.00
Coretto Grappa	6.50
Irish Coffee	9.00

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 63.00 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 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.

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			40	2 cl	6.00
Rigiberg	Peter Hess	Küssnacht	40	2 cl	6.00
Chlihüsler Häfelibrand	Gisler Ranch	Greppen	40	2 cl	6.00
Kirsch holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2 cl	18.00
Kirsch aus Brandyfass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2 cl	23.00
Original Zuger Kirsch	Etter	Zug	41	2 cl	9.00
L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2 cl	18.00
Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2 cl	20.00



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

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	10.00
Grappa di Barolo	40	2 cl	12.00
Grappa Carlo Riserva	43	2 cl	18.00
Grappa di Moscato	41	2 cl	10.00
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			
Frakmont Lucerne Dry Gin	40	4 cl	14.00
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.00
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.00
Mirabeau Dry Gin Rosé	43	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.