



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Bei uns spielt Fleisch die Hauptrolle, ergänzt mit feinen Fischspeisen und vegetarischen sowie veganen Gerichten. Auf der Karte finden Sie bewährte Klassiker und saisonale Gerichte. Speziell empfehlen wir Ihnen unsere tagesaktuellen Fisch- und Fleischgerichte. 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.

Sind Sie Fan von unseren Produkten? Unser **Chalet-Shop** bietet kulinarische Produkte, welche eigens bei uns produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen. Unser Sortiment finden Sie auf unserer Website unter der Rubrik «Chalet-Shop» oder in den Vitrinen im Restaurant Swiss-Chalet und im Schloss-Hotel.

Noël Egloff
Gastgeber

Sebastian Schwesinger
Küchenchef

Adriana Novotna
Leiterin F&B



Swiss-Chalet Aperitifs

			CHF
Swiss-Chalet Spezial			
Champagner Geranienlikör			15.50
 Hommage à Prinz Josef			
Champagner Gin Zitrone Zuckersirup Angostura			16.50
Death in the Afternoon by Ernst Hemingway			
Champagner Absinth			15.50
Rigi Spritz			
Mount Rigi Likör Prosecco Mineral Limette Zitrone Minze			14.50
Limoncello Spritz			
Limoncello Prosecco Mineral			14.50
Küssnachter Omnibus			
Kirsch Himbeersirup Stilles Wasser			9.50
Ohne Alkohol			
Virgin Hugo			
Holunderblütensirup Ginger Ale Mineral Limette Minze			11.50
Sanbitter Spritz			
Sanbitter Mineral Orange			8.50

Klassische Aperitifs

Hugo			
Holunderblütensirup Prosecco Limette Minze Mineral			14.50
Aperol Spritz			
Aperol Prosecco Mineral Orange			14.50
Apfel Spritz			
Holunderblütensirup Apfelsaft Prosecco			14.00
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

Frühlingsmenu

Rüebli

Roggenbrot-Chips | Veilchen | Brunnenkresse | Federkohl

Bärlauch-Süppchen

Rahm | Sesam | Gruyère

Spanferkel • Rücken, Schlegel, Backe

Kerbelwurzel | Schwarzkohl | Junglauch | Tapioka-Chip

oder

Ravioli • hausgemacht

Dallenwiler Ziegenkäse | Arven-Honig | Rucola

Valrhona Gran Cru

Fleur de Sel | Tessiner Olivenöl | Walderdbeeren

Menu komplett	CHF 99.00
Menu 3-Gang	CHF 75.00
Menu vegetarisch	CHF 72.00
Menu 3-Gang vegetarisch	CHF 58.00

Vorspeisen und Suppen

CHF

Ve
gi

Frühlingsalat⁵

Gepickeltes Frühlingsgemüse | Kernen-Mix

14.00

Dressing nach Wahl:

Französisch^{3/8/10/11/14}

Italienisch^{10/11/13}

Himbeer^{3/8/10/11/14}

BIO



Bio Nüsslisalat aus Weggis^{8/14}

Speck | Croutons | Ei

18.00

Dressing nach Wahl:

Französisch^{3/8/10/11/14}

Italienisch^{10/11/13}

Himbeer^{3/8/10/11/14}

Rindstatar^{9/11/13}

Gewürzsauce | Toast | Butter

klein/gross
28.00/45.00

Ve



Büffel-Mozzarella^{6/10/11/13}

Tomatentee | Rucola-Blüten | Honigtomate

23.00

Vegan



Rüepli^{5/8/6/10}

Roggenbrot-Chips | Veilchen | Brunnenkresse | Federkohl

21.00

Ve

Bärlauch-Süppchen^{6/12}

Rahm | Sesam | Gruyère

15.00

Lamm-Consommé^{8/10/14}

Fleischtäschli | schwarzer Knoblauch | Schnittlauch

18.00



Chalet-Plättli^{6/11} • (für 2 Personen)

Buure Speck | Mostbröckli | Sbrinz-Hobelkäse | Rohschinken

29.00

Unsere Hauptgänge im Frühling

Fleisch

	CHF
Spanferkel • Rücken, Schlegel, Backe ^{6/8/10/11/12} Kerbelwurzel Schwarzkohl Junglauch Tapioka-Chip	51.00
Entrecôte 180g • in Butter gereift ^{6/10} Morchel-Jus Kartoffelmousseline Bergspeck Navetten	69.00
Taube aus der Methlagl-Zucht • Brust, Keule ^{6/8/10/13} Buchenpilze fermentierte Kirsche Agnolotti	56.00

So wird unser Entrecôte veredelt



Unser Entrecôte wird in geklärter mit Knoblauch und Kräutern aromatisierter Butter mehrfach eingetaucht, bis sich eine wachsartige Butterschicht bildet. Danach wird das Entrecôte über Nacht aufgehängt, damit sich die Butter setzen kann. Der Reifeprozess dauert bei konstanter Temperatur mindestens 21 Tage. Dies führt zu einer Eiweisszersetzung und macht das Entrecôte mürber (zarter).

Fisch, vegetarisch und vegan

Fisch

Luzerner Königszander ^{6/10/11} Bohne Tomate Radieschen Grillaromen	48.00
Fangfrischer Fisch Saisonale Beilagen	nach Tagespreis

Vegetarisch & vegan

Ravioli • hausgemacht ^{6/8/14} Dallenwiler Ziegenkäse Arven-Honig Rucola	33.00
 Sellerie • salzgebacken im Ofen ¹⁰ Vegan Aioli-Sauce Bergkartoffel aus dem Albulatal Gartenkräuter	35.00
 Gemüsebeet • frisch & fermentiert Vegan Frühlingsgemüse Granny-Smith-Apple Buchweizenrisotto	35.00

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}

Rindfleisch | 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

Wienerschnitzel vom Milchkalb • 2 x 80g^{6/8/14}

Kartoffel-Nüssli-Salat | Preiselbeeren

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 | 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 |

Dessert & Käse

CHF

Cheesecake^{6/8/14}

Rhabarber | Vanille | RIGI-Schnee
Zitronen-Gurkensorbet

17.00

Valrhona Gran Cru^{4/6/8/14}

Fleur de Sel | Tessiner Olivenöl | Walderdbeeren

16.50



Coupe « Eiskaffee » mit Kirsch von Amstutz^{6/8}

Kaffeeglace | Schlagrahm
Kirsch von Amstutz aus Merlischachen

14.50

Coupe « Heisse Liebe »^{6/8/14}

Vanilleglace | heisse Himbeeren | Schokowaffel | Schlagrahm

14.50



Sorbetvariation

2 Kugeln Sorbet | frische Beeren

12.50

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 Wahl⁶

pro Kugel

4.20

Schlagrahm⁶

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 unbehandelte 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 Apfellokör 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

Herkunft & Produzenten

Tomaten & Nüsslisalat

Zurmühle Weggis

Taube

Der Taubenhof Methlagl & Sohn

Brot

Bäckerei Hänggi

Käse

Dorfkäserei Küssnacht

fromsuisse GmbH

Bruno & Lucia Wittmer-Ming

Ziegenkäse

Odermatt Käserei AG

Olivenöl

Tessin

Kalbfleisch

Schweiz

Königszander

Thomas Muri & Reto Kaufmann

Schokolade

Valrhona

Spanferkel

Schweiz

Rindfleisch

Irland | **Schweiz**

Fisch

Schweiz

Atlantik | Nordsee | Mittelmeer

Trockenfleisch

Metzgerei Heinzer | Fideco

Bergkartoffel

Albulatal

Gemüse

Schweiz | Frankreich

Gemüsefermentation, Fleischreifung und Veredelung, Saucen sowie Gewürzherstellung finden in der hauseigenen Produktion statt.

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

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 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 weiss & rosé

Schweiz



Sunnehöfler Riesling-Sylvaner
Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee
Riesling-Sylvaner

2020/22

CHF / dl
10.00

Heller AOC
Bisang Dagmarsellen
Chardonnay

2020

12.00

Johanniter AOC
Schloss Heidegg
Johanniter

2021

10.00

Frankreich

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

2021

10.50

Italien



Blangé Langhe Arneis
Langhe DOC, Ceretto, Piemont

2021

10.50

Rosé Schweiz

Œil de Perdrix
Château d'Auvernier, Neuchâtel
Pinot Noir

2022

10.50

Rosé Frankreich

Pure
Maison Mirabeau en Provence, Côtes de Provence
Grenache, Syrah

2021

12.50

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 rot

Schweiz

Cuvée Vigneron Barrique

2018

CHF / dl

12.50

Weingut Schloss Heidegg, AOC Luzern

Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, Gamaret

Blauburgunder, Diolinoir, Cabernet Sauvignon



Sunnehöfler Barrique

2020

11.00

Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee, Schwyz

Pinot Noir

Italien

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

2020

10.50

Frescobaldi, Toscana IGT

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Spanien

Celeste Crianza

2019

10.50

Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero, Valladolid

Tempranillo

Portugal

Colossal Reserva

2018

10.50

Casa Santos Lima, Vinho Regional Lisboa, Lissabon

Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz

Argentinien



Ojo de Agua Malbec

2021

10.50

Bodega Ojo de Agua, Dieter Meier



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 Orangenblüten,
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, Zgraggen 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	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.