



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Festliche Speisen für feine Menus Speisekarte





Aperitif

Apéropauschale 1

CHF 15.00

Chips und gesalzene Nüsse / Küssnachter Riserva Käsemöckli / Oliven / Getrocknete Tomaten / Kleine Brötli

Apéropauschale 2

CHF 20.00

Gemüse Sticks mit Dips / Rauchlachs-Tartar mit Dill, Gurken und Rapskerne / Verschiedene Mini-Sandwich mit Schinken, Salami, Thunfisch, Tomaten Mozzarella und Roastbeef / Früchte-Spiess / Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum Pesto

Einzelkomponenten zum Ergänzen oder Austauschen

| | |
|--|----------|
| Oliven und Küssnachter Käsemöckli | CHF 8.00 |
| Käse-Lauch-Küchlein | CHF 3.00 |
| Schinken-Gipfeli | CHF 3.00 |
| Crevetten-Cocktail | CHF 4.50 |
| Rauchlachs-Tartar mit Dill, Gurken und Rapskerne | CHF 4.50 |
| Gemüse-Sticks mit hausgemachten Dips | CHF 4.00 |
| Crêperoulade mit Pouletbrust und Pesto | CHF 4.00 |
| Tomaten Mozzarella Spiesschen mit Basilikum | CHF 3.50 |





Apéro Riche

Apéro Riche Pauschale

CHF 35.00

Gemüse-Sticks mit Dips / Rauchlachs-Tartar mit Avocado und Mango / Verschiedene Mini-Sandwich mit Schinken, Salami, Thunfisch, Tomaten-Mozzarella und Roastbeef / Tomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikum Pesto / Saisonales Risotto mit Küssnacher Käse / Chicken Wings mit geräucherter Paprika Sauce / Zitronengras-Crème-Brûlée

Einzelkomponenten zum Ergänzen oder Austauschen

| | |
|---|----------|
| Rindstartar auf Toast | CHF 6.50 |
| Saisonale Suppe | CHF 5.00 |
| Gebackene Gerstenkugeln mit Kräutersauce | CHF 4.50 |
| Rinds-Spiess mit hausgemachter BBQ-Sauce | CHF 6.50 |
| Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussauce | CHF 4.50 |
| Frittierte Crevetten mit Chilisauce | CHF 4.50 |
| Mini-Frühlingsrollen | CHF 3.50 |
| Schokoladen-Tarte | CHF 5.00 |
| Kaffee-Panna-Cotta mit Zitronen-Meringue | CHF 4.00 |
| Mit Passionsfruchtcrème gefüllte Windbeutel | CHF 4.50 |



Unser Menüvorschlag für Ihr Fest

Gemischter Blattsalat
mit farbigen Radieschen, Cherry Tomaten und Kresse
Dressing nach Wahl (Französisch, Italienisch und Himbeere)

Weisse Tomatensuppe mit Basilikum-Oliven-Crostini

Gebratenes Schweizer Rindsfilet (130g) an einer Kräutersauce
serviert mit frittierten Kartoffelschnitzen
und Gemüse-Bouquet

Dessertbuffet

Zitronengras Crème brûlée
Hausgemachte Schokoladen-Tarte
Gefüllte Windbeutel mit Passionsfruchtcrème
Mini Muffins
Panna Cotta mit Früchte-Sauce
Schokoladen- Mousse
Saisonale Früchte
Mocca-Glace und Mango-Passionsfrucht-Sorbet

CHF 98.00





Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Rucola-Salat mit farbigen Cherrytomaten und gehobeltem Sbrinz an Balsamico-Dressing | CHF 18.00 |
| Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto | CHF 19.50 |
| Geräuchertes Forellen-Filet vom Sattel auf Randen-Carpaccio mit Cranberries und Wasabicrème | CHF 21.00 |
| Rauchlachs mit mariniertem Mango-Gurken-Salat und Cipolotti | CHF 24.00 |
| Rindscarpaccio mit Rosmarinöl, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Küssnacher Riserva-Käse | CHF 24.00 |
| Zweifarbige Melonenfächer mit Rohschinken | CHF 16.00 |

Warme Vorspeisen

Auch als Hauptgang verfügbar

| | |
|---|-------------------|
| Tomaten-Mozzarella-Triangoli mit Basilikum-Pesto und Küssnacher Käse | CHF 18.00 / 28.00 |
| Gebratene Jakobsmuscheln und Scampi mit Zitronen-Tagliatelle an Safransauce | CHF 24.00 / 38.00 |
| Zitronen-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen, mit Rucola und Cherry Tomaten | CHF 16.00 / 25.00 |
| Gebratene Wachtelbrust mit farbigem Kartoffelstampf an Portweinsauce | CHF 24.00 / 38.00 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet mit Wildreis, jungem Spinat und Tomaten-Hollandaise | CHF 24.00 / 35.00 |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Erbensuppe mit Parmesanchip und Mascarpone | CHF 12.00 |
| Riesling-Crèmesuppe mit Pilzcrostini | CHF 12.00 |





Hauptgänge

| | |
|---|-----------|
| Muotathaler Kalbsrücken an Morchel Sauce mit Butternudeln und Wurzel Gemüse | CHF 52.00 |
| Entrecôte vom Schweizer Rind an Café de Paris serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse Bouquet | CHF 46.00 |
| Saftiger Kalbsschulter-Braten an Kräuterjus serviert mit Kartoffel Gratin und Schmorgemüse | CHF 35.00 |
| Schweinsfilet an Kräuter Pesto serviert mit Dörrtomaten Risotto und Broccoli | CHF 43.00 |
| Gebratene Lammracks an Rosmarinsauce serviert mit pikantem Tomaten-Pilaw-Reis und Lauch-Pilz Gemüse | CHF 45.00 |
| Geschmorte Kalbskopf-Bagge an Balsamico Sauce serviert mit Polentastrudel und saisonalem Gemüse | CHF 45.00 |





Barbecue

Buffetpauschale

CHF 75.00

Salate und Suppen

Bio-Tomatensalat aus Weggis mit Büffel Mozzarella und Basilikum Pesto / Sommerlicher Blattsalat mit Nektarinen, Radieschen und Kresse, Dressing nach Wahl (Französisch, Italienisch, Himbeere) / Mediterraner Gemüse-Salat / Hörnli-Salat / Melonen / Mais-Salat / Karotten-Salat

Vom Grill

Schweizer Rindsentrecôte mit Chimichurri
Poulet-Schnitzel mit hausgemachter Paprikasauce
Crevetten-Spiessli
Maiskolben
Gefüllte Jumbo-Champignons
Bratgemüse
Ofen-Kartoffeln
Reis
Knoblauchbrot
Grill-Tofu mit Sesam Sauce

Dessert

Früchte Platte
Hausgemachtes Schokoladen-Tarte
Zitronengras Crème Brûlée





Dessert

| | |
|---|-----------|
| Zitronengras Crème Brûlée mit frischen Früchten | CHF 12.00 |
| Hausgemachte Schokoladen Tarte mit Vanilleglace und karamellisierten Bananen | CHF 13.00 |
| Hausgemachtes Vanille Panna Cotta mit Himbeer-Coulis und Knuspergebäck | CHF 12.00 |
| Zweifarbige Schokoladenmousse mit frischer Ananas und Granatapfelkernen | CHF 12.00 |





Mitternachtssnacks

| | |
|---|-----------|
| Hot Dog mit Sesambrot, Salat, Zwiebel, Essiggurken, dazu Cocktail und BBQ Sauce | CHF 8.00 |
| Gulaschsuppe | CHF 6.00 |
| Fleisch- und Käseplatte aus verschiedenen Fleisch-Spezialitäten Von der Heinzer Metzgerei und Käse von der Küssnachter Dorfkäserei (200g) | CHF 26.00 |
| Mini Cheeseburger | CHF 4.50 |
| Mini Pizza | CHF 2.50 |

