



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Speisen für Hochzeiten





Aperitif

Apéropauschale 1

CHF 15.00

Chips und gesalzene Nüsse / Küssnachter Riserva Käse Möckli / 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 Kuchlein	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 Dips	CHF 4.00
Creperoulade mit Pouletbrust und Pesto	CHF 4.00
Tomaten Mozzarella Spiesschen mit Basilikum	CHF 3.50

Unser Menüvorschlag für Ihre Hochzeit

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 Cherry Tomaten, gehobeltem Sbrinz und 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
Carpaccio vom Rind mit Rosmarinöl, gerösteten Pinien Kernen und gehobeltem Küssnachter 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 Küssnachter 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

Erbsensuppe 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



Mitternachtsnacks

Hot Dog mit Sesambrot, Salat, Zwiebel, Essiggurken
Cocktail und BBQ Sauce

CHF 8.00

Gulaschsuppe

CHF 6.00

Fleisch- und Käseplatte aus verschiedenen Fleisch-Spezialitäten
Von Heinzer Metzgerei und Käse von der Küssnacher Dorfkäserei (200g)

CHF 26.00

Mini Cheeseburger

CHF 4.50

Mini Pizza

CHF 2.50