



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Liebe Gäste

Im Restaurant Swiss-Chalet spielt das Fleisch die Hauptrolle! Das Angebot besteht aus den bewährten Klassikern wie den Muotathaler Kalbsleberli, dem saftigen Rindsburger und einer Auswahl an verschiedenen Tatars (Fleisch & Vegetarisch). 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 in der ersten Etage bietet kulinarische Produkte, welche eigens im Swiss-Chalet Merlischachen produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen. Sie finden gewisse Artikel auch in unseren Speisen wieder.

Noël Egloff

Gastgeber

Thomas Brändler

Chef de Cuisine

Markus Inauen

Leiter F&B



Unsere Apéritif-Empfehlung

Mit Alkohol

		CHF
Hausapero Taittinger Champagner mit Geranienlikör		15.00
Rigi Spritz Mount Rigi Likör mit Prosecco Soda, Limetten, Zitrone & Minze		14.00
Schwyzer Fizz Hausgemachter Chriesi Eistee mit einem Schuss Merlischachener Kirsch aufgefüllt mit Tonic Water, Orange & Minze		14.00

Ohne Alkohol

Virgin Hugo Holunder Sirup, Limetten, Minze, Ginger Ale & Soda		13.00
--	--	-------

Unsere Empfehlung für Bierliebhaber



Mort Subite «Kriek Lambic»
Ein echtes belgisches Bier
mit dem Geschmack von frischen Sauerkirschen!
CHF 4.80 / 25 cl



Apéritif

Apéritif Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Martini Bianco, Rosso	15	4 cl	9.00
Cynar	16,5	4 cl	9.00
Campari mit Orangensaft / Soda	23	4 cl	9.00 13.00
Pastist 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

Vorspeisen und Suppen

CHF

Frühlingsalat

mit Löwenzahnspeisen, farbigen Radieschen und Kresse

Dressing nach Wahl:

French 3/8/10/11/14

Italien 10/11/13

Himbeerdressing 5

12.00

Kräuter Schaumsuppe 6/8/10/13

mit Riesling und knusprigem Pilz-Crostini

12.00

Klassisches Rindstatar 11/13

Vom Schweizer Rind mit hausgemachter Gewürzsauce

klein/gross

24.00/38.00

Chalet-Plättli mit Spezialitäten vom Muotathal und jungem Sprinz

Trockenfleisch, Alpengarke Speck, Rohschinken und Hobelkäse

27.00

Restaurant Swiss-Chalet Sonntagsbrunch

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

Erwachsene CHF 63.00 pro Person

Kinder von 3-12 Jahren CHF 4.00 pro Altersjahr

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.

Hauptgänge

Klassiker

Chalet-Burger 3/5/6/8/9/11/13/14		CHF
Rindfleischburger nach Rezept des Hauses vom Schweizer Rind im Bier-Brot von der Bäckerei Hänggi in Rothenburg mit Bio-Tomaten, Bergkäse, Speck, Balsamico-Zwiebeln mit hausgemachter BBQ-Sauce Pommes Frites oder Salat zur Auswahl		32.00
Muotathaler Kalbsleberli 6/8/10/13		34.00
an Kräuterjus, mit goldener Butterrösti und Speckbohnen		
Cordonbleu vom Kalb 3/6/8/11/13/14		45.00
mit Alpenkarrespeck und Küssnacher Käse Pommes Allumettes dazu geräucherte Paprika-Sauce begleitet von Wurzelgemüse		

Fisch

Gebratenes Forellenfilet vom Sattel 3/6/10/13/14		37.00
an fruchtiger Tomaten-Hollandaise mit Wildreis und frischem Spinat		

Vegetarisch

Frische Morchel-Tortelli 6/8/10/14		34.00
gefüllt mit Ricotta und Kräutern an brauner Butter mit Salbei		

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 aus der naheliegenden Umgebung stammen. Alle hausgemachten Produkte finden auch Verwendung bei uns auf der Speisekarte.

Allergene

1. Weichtiere + Erzeugnisse	8. Gluten
2. Krebstiere + Erzeugnisse	9. Soja
3. Fisch + Erzeugnisse	10. Sellerie
4. Erdnüsse	11. Senf
5. Nüsse Schalen	12. Sesam
6. Milchprodukte	13. Schwefeloxid / Sulfite (E220-E228)
7. Lupine	14. Eier

Herkunft

Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Kalb	Schweiz
Forelle	Sattel Schwyz
Fische	Hofer Meggen
Lachs	Schottland
Lamm	Australien

Dessert & Käse

CHF

Rhabarber-Vanille-Parfait 6/14 mit frisch-fruchtigem Erdbeercoulis		12.00
Hausgemachte Schokoladen-Tarte 5/6/8/14 lauwarm serviert mit aromatischer Bananen-Glace		13.00
Crème Brulée mit asiatischer Zitronengras-Note 6/14 mit cremiger Kokosnuss-Glace		12.00
Panna Cotta al Caffé 6 der Klassiker neu aufgelegt mit Kaffee-Aroma		11.00
Käseteller 5/6/8/13 3 (klein) oder 6 (gross) Sorten Schweizer Käse nach Wahl mit Birnenbrot, gelbem Kirschenf, Nüssen und Trockenfrüchten Unsere Käseauswahl finden Sie auf der nächsten Seite!	klein/gross	12.00/18.00
Glace & Sorbet nach Wahl 6 Glace: Vanille, Mocca, Kokosnuss, Banane Sorbet: Apfel, Birne, Passionsfrucht, Erdbeere Lactosefrei: Schokolade, Vanille	pro Kugel	3.50
Portion Schlagrahm 6		1.50

Für dä Gluscht! Kaffee plus Glace

Espresso, Kaffee oder Tee
plus
eine Kugel Glace nach Wahl
CHF 7.00

Unsere Käseauswahl

Odermatt Käserei Dallenwil - Nidwalden

Dallenwiler Geisschäs Weisseschimmel

aus pasteurisierter Geissmilch
mild-rahmiger Ziegengeschmack mit Champignon-Note

Küssnachter Dorfkäserei - Schwyz

Mythen Büffel

Halbhartkäse Rahm aus thermisierter Bio-Büffelmilch
mild-rahmiger Käse



Heumilch Genuss

Halbhartkäse aus thermisierter Heu-Kuhmilch
cremig, würzig im Geschmack

Küssnachter Riserva

Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 9 Monate mit Apfelwein gepflegt
rezent & würzig

Baer Käserei - Schwyz

Trüffelbrie

Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit Trüffelbutter
Kräftig mit dem feinen Aroma von Trüffel



Willi Schmid Städtlichäsi Lichtensteig - Sankt Gallen

Jersey Blue

Blauschimmelkäse aus roher Jersey-Kuhmilch
nussiges Aroma mit rauchiger Note

Merlischacher Quellwasser und Süsswein

Merlischacher Quellwasser! Unser Gravensteiner Apfelloch 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 Offenauswahl

Schaumweine

	CHF / dl
Prosecco DOCG Bollicina, extra dry Bosco del Merlo, Veneto Glera	9.00
Taittinger Brut Réserve Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	15.00
Cidre Cidrerie Vulcain Apfelsorten: Bohnapfel, Sauergrauech, Engishofer	2018 9.00



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 Schweiz Wein!

Offene Weine weiss

Weissweine Schweiz


		CHF / dl
Cuvée 3 Tamborini, Tessin Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot Bianco	2018	7.00
Megger Cuvée Blanche Weingut Letten, Meggen Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner	 2018/19	9.00
Sunnehöfler Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee Riesling-Silvaner	 2019	9.00

Offene Weine weiss & rosé

Weissweine Schweiz

		CHF / dl
Johanniter AOC Schloss Heidegg Johanniter	2019	9.00
Helle AOC Bisang Dagmarsellen Chardonnay, Weissburgunder	2017	10.00

Weisswein Italien

Blangé Langhe Arneis Langhe DOC, Ceretto, Piemont	 2019	10.00
---	--	-------

Rosé Wein Schweiz

Œil de Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	2019	10.00
---	------	-------

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 Schweiz Wein!

Offene Weine rot

Rotweine Schweiz

		CHF / dl
Cuvée 1 IGT Tamborini, Tessin Merlot	2017	7.00
Pinot Noir Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU	2018	9.00
Extasis Rouge Grand Crus Chablais AOC Clos du Châtelard, Villeneuve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2017	10.00
Sunnehöfler Barrique Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee Pinot Noir	 2017	10.00

Rotwein Frankreich

Châteauneuf du Pape AC Pierre-Henri Morel Grenache, Syrah, Mourvèdre	2015	11.50
---	------	-------

Rotwein Spanien

Celeste Crianza Torres	2017	9.00
----------------------------------	------	------

Rotwein Italien

Tenuta Frescobaldi Castiglioni IGT Frescobaldi Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese	2017	9.00
--	------	------

Rotwein Argentinien

Ojo de Agua Malbec Bodega Ojo de Agua	2017	10.00
---	------	-------

Unsere Biere

Einsiedler Bier, Schwyz



Spezialbier hell vom Fass

Vol.-%	Menge	CHF
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.

Belgisches Bier

Mort Subite Mechelen, Belgien

Kriek Lambic Sauerkirsche



Vol.-%	Menge	CHF
4	25 cl	4.80

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
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

Schweizer Apfelschorle Möhl	33 cl	5.00
Schweizer Apfelsaft Möhl	33 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00
Granini Tomatensaft	20 cl	5.00

Apfelweine

	Vol.-%		
Dorly's Apple King			
Apfelwein Merlischachen	4.2	50 cl	7.00
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50 cl	7.00



Hausgemachter Chriesi Eist



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

Kaffee Lungo Forte	CHF 4.70
Elegant & ausgewogen mit Arabicas aus Kolumbien und Guatemala Intensität 4/12 bei kurzer Röstung	
Espresso Forte	4.70
Rund & kräftig mit Arabicas aus Brasilien und Costa Rica Intensität 7/12 bei mittlerer Röstung	
Doppelter Espresso Forte	6.00
Espresso Macchiato	5.00
Ristretto	4.70
Vollmundig & kraftvoll mit Arabica aus zentralamerikanischen Höhenlagen Intensität 9/12 bei dunkler Röstung	
Koffeinfreier Kaffee	4.70
Ausgewogen & seidig mit Arabicas vorwiegend aus Äthiopien und Kolumbien Intensität 4/12	
Cappuccino	5.00
Espresso Forte mit Milchschaum und Kakaostreusel in der Kaffeetasse	
Milchkaffee / Schale	6.00
Kaffee Lungo Forte mit heisser Milch in der grossen Tasse	
Latte Macchiato	6.00
Espresso Forte mit heisser Milch und Milchschaum im hohen Glas	
Mit Alkohol	
Coretto Grappa	6.50
Irish Coffee	8.50

Nespresso zum Mitnah

Möchten Sie auch unterwegs nicht auf Ihren Lieblingskaffee verzichten?

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie gerne im schicken Nespresso-Becher zum Mitnehmen bestellen.

Unser Teesortiment

Tasse Tee nach Wahl

CHF 4.80

Englisch Breakfast

Traditionelle englische Mischung verschiedener Schwarztees



Earl Grey Supérieur

Erliesene 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 Organgenschalen, Korn- und Ringelblumenblüten verfeinert mit Aromen tropischen Früchten.

Chai – Indischer Gewürztee

Schwarztee aus Assam mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Pfeffer



Rooibos Lynn

Roobios 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.

Weitere Heissgetränke

Ovo und Schokolade

	CHF
Schweizer Schokolade Caotina Heiss oder kalt	4.60
Ovomaltine Original Heiss oder kalt	4.60

Mit Alkohol

Bränte-Kaffee Kaffee, Zucker, Schlagrahm und einen Schuss Swiss-Chalet Kirsch		8.50
Kaffee Träsch Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb		8.50
Coretto Grappa		6.50
Irish Coffee		8.50

Geschenkidee Sonntagsbrunch

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.

Erwachsene CHF 63.00 pro Person
Kinder von 3-12 Jahren CHF 4.00 pro Altersjahr

Gerne stellen wir Ihnen **personalisierte Geschenk-Gutscheine** für den Sonntagsbrunch aus. Fragen Sie an der Rezeption im Schloss-Hotel.

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
Réserve du Patron	Distillerie Sigrist	Meggen	40	2 cl	8.00
Rigiberg	Peter Hess	Küssnacht	40	2 cl	6.00
Chlihüsler Häfelibrand	Gisler Ranch	Greppen	40	2 cl	6.00
Weggiser Rigi Kirsch	Brennerei Stalder	Weggis	41	2 cl	6.00
Rigi Kirsch	Haldi Hof	Weggis	40	2 cl	7.50
Kirsch holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2 cl	18.00
Kirsch aus Brandyfass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2 cl	23.00
Dollenseppler Kirsch	Heiner	Oberwil	40	2 cl	13.00
Original Zuger Kirsch	Etter	Zug	41	2 cl	9.00
Sortenreiner Lauerzer Kirsch	Z'Graggen	Lauerz	42	2 cl	7.50
L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2 cl	18.00
Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2 cl	20.00



Swiss-Chalet Kirsch



Probieren Sie unseren feinen Swiss-Chalet Kirsch!
Er wird in Merlischachen gebrannt und vier Jahre in der Korbflasche gelagert.

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	9.50
Grappa di Barolo	40	2 cl	12.00
Grappa Carlo Riserva	43	2 cl	18.00
Grappa di Moscato	41	2 cl	9.00
Cognac & Armagnac			
Rémy Martin VSOP	40	2 cl	12.00
Henessy 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			
4 Forest Lucerne Dry Gin	42	4 cl	12.00
Destillation, Veredelung und Vertrieb – alles geschieht in der Region rund um den Vierwaldstättersee.			
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.00
Bombay Sapphire	40	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.