

Speisen werktags von 11.30-17.30

Business Lunch 30. Mai – 02. Juni

Kräutersuppe | Flädli
oder
Saisonaler Blattsalat

Fleisch

Tagliatelle

Hackfleisch
Kirschtomaten | Parmesan

CHF 25.00

Fisch

Lachsfilet

bunte Bohnen
Austernpilze

CHF 25.00

Vegetarisch

Ravioli

Bergkäse
Birne | Gorgonzola

CHF 19.00

CHF

Frühlingssalat⁵

Gepickeltes Gemüse | Tomate
... mit grillierter Pouletbrust

14.50

plus 13.00

Dressing nach Wahl:

Französisch^{3/8/10/11/14}

Italienisch^{10/11/13}

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

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

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}

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

Chalet-Plättli^{6/11}

Buure Speck | Mostbröckli | Sbrinz-Hobelkäse | Rohschinken

29.00

Club-Sandwich^{3/5/6/8/9/11/13/14}

Pouletbrust | Ei | Speck


23.00

Croque Monsieur^{3/5/6/8/9/11/13/14}



Krustenbaguette | Gruyère | Bergschinken

17.00

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

Coupes & Glace

 Coupe « Eiskaffee » mit Kirsch von Amstutz ^{6/8} Kaffeeglacé Schlagrahm Kirsch von Amstutz aus Merlischachen	14.50
Coupe « Heisse Liebe » ^{6/8/14} Vanilleglacé heisse Himbeeren Schlagrahm	14.50
 Sorbetvariation 2 Kugeln Sorbet frische Beeren	12.50
Glacé & Sorbet nach Wahl ⁶	pro Kugel 4.20
Schlagrahm ⁶	Portion 1.90

Allergene

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