

Happy New Year

SILVESTERMENÜ

Champagner Apéro & Amuse Bouche

Entenbrust | Pastinakencreme

Zarte rosa Entenbrust, serviert mit würziger Gewürzbirne, Baumnuss-Vinaigrette und cremiger Pastinakencreme

Mandelcremesuppe

Cremig-milde Mandelcremesuppe, verfeinert mit Amaretto

Kalbsrücken Pistazienkruste | Zuckerkefen | Kartoffel-Lauch-Espuma

Portweinjus, Zuckerkefen und Kartoffel-Lauch-Espuma

Crêpe | Rum-Zwetschgen | Schokoladensauce

Hausgemachte Crêpe, gefüllt mit Rum-Zwetschgen und überzogen mit Felchlin-Schokoladensauce

Rohmilchkäse | Chriesi Senf | Trockenfrüchte

Der letzte Bissen im Jahr 2024

CHF 105

Alle Preise inkl. MWST und in CHF

Swiss-Chalet Merlischach
Luzernerstrasse 204, CH-6402 Merlischachen
T +41 41 854 54 54, F +41 41 854 54 66
info@swiss-chalet.ch
www.swiss-chalet.ch


SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Schloss-Hotel****
Chalet-Hotel Lodge
Restaurant Swiss-Chalet
Badi-Lounge
Chalet-Shop

Happy New Year

SILVESTERMENÜ VEGETARISCH

Champagner Apéro & Amuse Bouche

Gotthard Kräuterseitlinge | Pastinakencreme

Knusprig gebratene Portobello-Pilze, serviert mit würziger Gewürzbirne, Baumnuss-Vinaigrette und cremiger Pastinakencreme

Mandelcremesuppe

Cremig-milde Mandelcremesuppe, verfeinert mit Amaretto

Kartoffel-Lauch-Strudel | Zuckerkefen | Kartoffel-Lauch-Espuma

Kartoffel-Lauch-Strudel mit Pistazien, vegetarische Jus, Zuckerkefen und Kartoffel-Lauch-Espuma

Crêpe | Rum-Zwetschgen | Schokoladensauce

Hausgemachte Crêpe, gefüllt mit Rum-Zwetschgen und überzogen mit Felchlin-Schokoladensauce

Rohmilchkäse | Chriesi Senf | Trockenfrüchte

Der letzte Bissen im Jahr 2024

CHF 91

Alle Preise inkl. MWST und in CHF

Swiss-Chalet Merlischachen AG
Luzernerstrasse 204, CH-6402 Merlischachen
T +41 41 854 54 54, F +41 41 854 54 66
info@swiss-chalet.ch
www.swiss-chalet.ch


SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

Schloss-Hotel****
Chalet-Hotel Lodge
Restaurant Swiss-Chalet
Badi-Lounge
Chalet-Shop