



Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Schön, dass Sie bei uns sind. Auf unserer Speisekarte finden Sie bewährte Klassiker, schweizerische Spezialitäten und saisonale Gerichte. Wir kochen frisch und wenn möglich mit regionalen Produkten, damit Sie nachhaltige und gesunde Zutaten Speisen geniessen können.

Wir legen grössten Wert auf hausgemachte Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe und produzieren die meisten Bestandteile unserer Speisen wie Saucen, Suppen, Beilagen und Desserts sowie deren Grundlagen selbst.

Falls Sie Fragen zur Zubereitung unserer Gerichte oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unser Service-Team. Wir möchten Ihnen ein rundum stimmiges gastronomisches Genusserlebnis und einen entspannten Moment schenken.
Guten Appetit!

Noël Egloff
Gastgeber

Peter Hummel
Küchenchef



Swiss-Chalet Apéritifs



	CHF
Swiss-Chalet Spezial Champagner Geranienlikör	15.50
 Hommage à Prinz Josef Champagner Gin Zitrone Zuckersirup Angostura	16.50
Apfel Spritz Berentzen Apfel Prosecco Mineral	14.00
Rigi Spritz Mount Rigi Likör Prosecco Mineral Limette Zitrone Minze	14.50
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Mineral	14.50
Ohne Alkohol	
Virgin Hugo Holunderblütensirup Ginger Ale Mineral Limette Minze	11.50
Sanbitter Spritz Sanbitter Mineral Orange	8.50

Klassische Aperitifs

Hugo Holunderblütensirup Prosecco Limette Minze Mineral			14.50
Aperol Spritz Aperol Prosecco Mineral Orange			14.50
Martini Bianco, Rosso	15 %	4 cl	9.00
Cynar	16,5 %	4 cl	9.00
Campari	23 %	4 cl	9.00
mit Orangensaft / Mineralwasser			13.00
Pastis 51	45 %	2 cl	9.00
Sherry Tio Pepe, fino	19,5 %	4 cl	9.00
Sandeman Tawny Porto	19,5 %	4 cl	9.00

Chef's Table

Küchenchef Peter Hummel

Erleben Sie inmitten des Geschehens live die Welt der Küche und Köche.
Bei uns haben Sie die Möglichkeit den Köchen direkt in die Töpfe zu schauen und
sich direkt vom Chef persönlich verwöhnen zu lassen.

Aus der Menükarte

Fragen Sie nach spontaner Verfügbarkeit und geniessen Sie das Live-Geschehen.
Anfragen bis 19:30 Uhr möglich.

3-Gang mindest Bestellung inkl. CHF 20.00 Aufpreis pro Person

oder

6-Gang Überraschungs-Menü

Nur auf Vorbestellung.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen.
Gerne geben wir auch etwas von unseren Tricks bekannt.

CHF 160.00 pro Person

Inklusive 1 Glas Aperitif oder 1 Glas Champagner, Wasser und Kaffee

**Gerne stehen Ihnen unsere Mitarbeiter für Fragen oder
Reservationen zur Verfügung
oder unter
041 854 54 54**

Vorspeisen und Suppen

CHF

Kleiner gemischter Blattsalat^{9/10/11/14}



Sauce italienisch oder französisch

9.50

Nüssli Salat^{9/10/11/14}

Gebratener Speck | Ei | Croutons

16.00



Schwyz Bergbuben-Salat ... auch für die Damen^{8/10/11/14}

Blattsalate | pochiertes Ei | gebratener Speck
Dijon-Senfsauce

16.00

ohne Speck

15.00

Burrata^{5/6}



Geschmorte Tomaten | Kirschtomaten und Basilikum |
Pinienkerne

18.00

Entenleberli^{5/11/13}

Nüssli Salat | Dörrbirnen | Kürbiskernöl | geröstete Kerne

28.00

Rindsfilet-Tatar^{9/11/12/14} • *handgeschnitten*

70g / 140g

Hausgemachte Sauce | Toast | Butter

26.00 / 39.00

Cognac

8.00

Bündner Gerstensuppe^{7/8/10/13}

14.00

Tagessuppe

9.00 / 16.00

Schüssel oder Teller

Unsere Spezialitäten

CHF

Chateaubriand^{6/8/10/14} • *traditionell*

Sauce Béarnaise | Pfeffer-Rahmsauce

Rosmarin Kartoffeln | Saisongemüse

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Ab 2 Personen, 180g/pro Portion, pro Person

64.00



Muotathaler Kalbsleberli^{6/10} • *handgeschnitten*

Apfel | Rösti | Speckbohnen

39.00

Kalbsgeschnetzeltes vom Filet nach Zürcher Art^{6/10} • *handgeschnitten*

Rösti | mit oder ohne Nierli

47.00

Wienerschnitzel vom Kalb^{8/14}

Preiselbeeren | Beilage nach Wahl

Blattsalat oder Petersilienkartoffel

45.00

Rindsfilet^{9/10/11}

Pfeffer-Rahmsauce | Salat oder Rosmarinkartoffeln

58.00

Rindsfilet Stroganoff^{6/11/13/14} • *Chalet Art*

Getrocknete Tomaten | Peperoni | Champignons |

Rahmsauce | Eier Pappardelle

56.00

Entrecôte Café de Paris^{6/9/10/11/14}

Salat oder Rosmarinkartoffeln

48.00

Maispouardenbrust⁶

Saisongemüse | Thymian Jus

38.00

Zanderfilet^{3/5/6/10/13} • *gebraten*

Röstkartoffeln | Spinat | Mandeln | Kapern | Kräuter-Sauce

42.00

Frische Eier Tagliatelle^{6/7/8/14}



Winter Trüffel-Crème | Parmesan | Schnittlauch

27.00 / 38.00

Rote Bete & Geiss Käсли^{5/8} • *geröstet*



Birnen | Pinienkerne | Sprossen | Croutons

28.00

Rösti^{6/14}



Spinat | Spiegelei | Champignons | Rahm-Sauce

24.00

Dessert & Käse

	CHF
Vulkan-Schokoladenkuchen ^{6/8/14} • 15 Min. Wartezeit Vanilleglace	16.00
Crème Brûlée ^{9/8/14}	14.00
Birnen-Strudel ^{5/8/14} Haselnussglace Vanille Sauce	14.00
Mini-Eiskaffee ^{6/8/9} Kaffeeglace Schlagrahm Kirsch von Amstutz	9.50
Öppis Chliins & Süesses • <i>Nachfragen oder überraschen lassen</i>	8.50
Glace & Sorbet nach Wahl ^{4/5/6/14}	pro Kugel 4.20
Schlagrahm ⁶	1.90
Schokoladensauce ⁶	2.60

Für dä Gluscht! Kaffee plus Glace

Espresso, Kaffee oder Tee

UND

1 Kugel Glace nach Wahl

CHF 7.50

Herkunft & Produzenten

Tomaten & Nüsslisalat	Zurmühle Weggis
Brot	Bäckerei Hänggi Lokal
Käse	Dorfkäserei Küssnacht fromsuisse GmbH Bruno & Lucia Wittmer-Ming
Kalbfleisch	Schweiz
Zander	Schweiz
Rindfleisch	Irland Schweiz
Wild	Österreich Schweiz Irland
Trockenfleisch	Metzgerei Heinzer Fideco
Gemüse	Schweiz Deutschland Spanien Italien Serbien Brasilien Thailand



ächt SCHWYZ

Die Initiative von Schwyz-Tourismus lädt Sie ein, den Kanton Schwyz über Gaumen und Magen kennenzulernen. Als Mitmachbetrieb bei «ächt SCHWYZ» bieten wir auf unserer Speisekarte Gerichte, die traditionell schwyzerisch geprägt sind und mit Zutaten von Lieferanten aus dem Kanton Schwyz hergestellt werden. Diese speziellen Gerichte sind mit dem roten Badge von «ächt SCHWYZ» gekennzeichnet.

Allergene

1. Weichtiere + 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

Merlischacher Schlossgeist und Süsswein

Merlischacher Schlossgeist! Unser Gravensteiner Apfellikör eisgekühlt
4 cl / CHF 7.50

Das Schlossgeist ist auch im Chalet-Shop erhältlich!

Pineau des Charentes

Passt perfekt zu Käse, Blauschimmelkäse und Dessert
5cl / CHF 13.50



Unsere Biere

Einsiedler Bier, Schwyz

	Vol.-%	Menge	CHF
Spezialbier hell vom Fass	5	20 cl	4.20
	5	30 cl	5.20
	5	50 cl	7.80
Panaché vom Spezialbier hell		20 cl	4.20
		30 cl	5.20
		50 cl	7.80
Einsiedler Weizen	5	50 cl	7.80
Einsiedler Dunkel	5.2	33 cl	6.30

Alkoholfreies Bier

Einsiedler Alkoholfrei		33 cl	5.20
-------------------------------	--	-------	------

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.

Mineral, Süssgetränke & Säfte

Mineralwasser

	Menge	CHF
Knutwiler ohne Kohlensäure	50 cl	7.50
	1 L	11.00
Knutwiler mit Kohlensäure	50 cl	7.50
	1 L	11.00
Merlischacher Wasser in der Karaffe à discrétion	pro Person	5.20

Süssgetränke

Elmer Citro	33 cl	5.20
Sinalco Original	33 cl	5.20
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	5.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.20
Schweizer Apfelschorle Möhl	33 cl	5.20
Schweizer Apfelsaft Möhl	33 cl	5.20
Mountain Spring Tonic Water	20 cl	5.20
Mountain Spring Bitter Lemon	20 cl	5.20
Mountain Spring Ginger Ale	20 cl	5.20
San Pellegrino Sanbittèr / San Pellegrino Sanbittèr dry	10 cl	6.30

Fruchtsäfte

Orangensaft	20 cl	5.20
Granini Tomatensaft	20 cl	5.20

Apfelweine



Dorly's Apple King	Vol.-%	
Apfelwein Merlischachen	4.2	50 cl 7.50
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50 cl 7.50

Nespresso Kaffee

	CHF
Kaffee	5.00
Koffeinfreier Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.30
Ristretto	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino	5.20
Milchkaffee / Schale	6.30
Latte Macchiato	6.30

Weitere Heissgetränke

Ovo und Schokolade	CHF
Caotina Schokolade , heiss oder kalt	5.00
Ovomaltine Original , heiss oder kalt	5.00

Mit Alkohol



Bränte-Kaffee	6.50
Zucker Schlagrahm Swiss-Chalet Kirsch	
Kaffee Träsch	6.50
Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb	
Coretto Grappa	6.80
Irish Coffee	9.40

Unser Teesortiment

Tasse Tee nach Wahl

CHF 5.00



English Breakfast

Traditionelle englische Mischung verschiedener Schwarztees

Earl Grey Supérieur

Erlesene Mischung aus Spitzentees aromatisiert mit reinstem Bergamotte-Öl



Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven»

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Hunan

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 Orangenschalen,
Korn- und Ringelblumenblüten verfeinert mit Aromen tropischen Früchten.

Rooibos Lynn

Rooibos mit Malvenblüten, Zitronengras und einem süsslich-fruchtigen Aroma



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.

Zum Schluss ein Kirsch!

In unserer Gegen 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	Räber	Küssnacht	40	2 cl	6.30
Rigi Kirsch, 5J im Fass	Adrian Ulrich	Küssnacht	40	2 cl	7.50
Kirsch, holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2 cl	18.70
Kirsch, aus Brandyfass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2 cl	24.00
L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2 cl	18.90
Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2 cl	21.00



Swiss-Chalet Kirsch



Probieren Sie unseren feinen Swiss-Chalet Kirsch gebrannt in Küssnacht!

2 cl / CHF 6.30


Der **Swiss-Chalet Kirsch** ist auch in kleinen Flaschen an der Rezeption im Schloss-Hotel erhältlich.

20 cl / CHF 21.00

Obstbrände

	Vol.-%	Menge	CHF
Mirabelle, Zraggen Lauerz	40	2 cl	7.50
Williams, Fassbind	41	2 cl	9.40
Pflümli	40	2 cl	9.40
Vielle Prune, Fassbind	40	2 cl	12.50
La Vieille Poire, Fassbind	40	2 cl	12.50
Vieil Abricot, Fassbind	40	2 cl	12.50
Vieille Framboise, Fassbind	40	2 cl	12.50

Digestif & Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Kräuter			
Appenzeller	29	4 cl	9.40
Jägermeister	35	4 cl	9.40
Ramazotti	30	4 cl	9.40
Liköre			
 Merlischacher Schlossgeist	23	4 cl	7.30
Grand Marnier	40	4 cl	12.50
Bailleys Irish Cream	17	4 cl	12.50
Amaretto die Saronno	28	4 cl	12.50
Limoncello di Capri	30	4 cl	12.50
Grappa			
Il Merlot di Nonino, Monovitigno	41	2 cl	10.50
Lo Chardonnay Barrique di Nonino, Monovitigno	41	2 cl	10.50
Sarpa die Poli, Poli Distillerie	40	2 cl	10.50
Barbaresco, Bocchino	45	2 cl	10.50
Barolo, Bocchino	40	2 cl	12.50
Carlo Riserva, Bocchino	43	2 cl	18.70
Moscato, Bocchino	41	2 cl	10.50
Cognac			
Rémy Martin VSOP	40	2 cl	12.50
Hennessy VSOP	40	2 cl	12.50
Rum			
Luzerner Hinterländer Rum , Distisuisse Silbermedaille	45	4 cl	12.50
Diplomatico 12y	40	4 cl	13.50
Dictador 20y	40	4 cl	13.50
Zacapa Centenario 23y	40	4 cl	15.60
Gin			
Frakmont Lucerne Dry Gin	40	4 cl	14.60
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.50
Monkey 47	47	4 cl	14.60
Tanqueray Classic	43.1	4 cl	12.50
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.50
Mirabeau Dry Gin Rosé	43	4 cl	12.50
Hendrick's of Scotland	41.4	4 cl	14.60
Mountain Spring Tonic Water		20 cl	5.20
Vodka			
Absolut	40	4 cl	10.50
Belvedere	40	4 cl	11.00
Mountain Spring Bitter Lemon		20 cl	5.20

Unsere Whisky-Auswahl

	Vol.-%	Menge	CHF
Schweiz			
Bergsturz 10y Single Malt	40	4 cl	17.70
Bourbon			
Jack Daniel's	40	4 cl	15.60
Canadian			
Canadian Club	40	4 cl	12.50
Irish			
Jameson 12y	40	4 cl	14.60
Scotch			
Ballantine's	40	4 cl	12.50
Chivas Regal	40	4 cl	14.60
Highland & Speyside			
Glenlivet 12 Years old	40	4 cl	18.80
Glenmorangie 18 Years old	43	4 cl	28.00
West Highland			
Glenfiddich 21 Years old	40	4 cl	36.40
Isle of Islay			
Lagavulin 16 Years old	43	4 cl	22.00
Isle of Sky			
Talisker Classic Malt 10 Years old	45.8	4 cl	18.80

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.