



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 hauptsächlich mit regionalen Produkten.

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!

Birgit Blöchinger
Betriebsleiterin

Peter Hummel
F&B Leiter | Küchenchef



Swiss-Chalet Apéritifs



	CHF
Swiss-Chalet Spezial Champagner Geranienlikör	15.50
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

Spargel

Vorspeisen

CHF

Grüne Spargelsuppe^{6/8/9/10}

Blumenkohl | Speckschaumhäubchen

12.00

Weiss - Grüner Spargelsalat^{5/9/11}

Spargelbroccoli | Erdbeeren-Vinaigrette | Haselnüsse

18.00

Weisser Spargel und Prosciutto^{8/19}

Auf hausgemachter Focaccia | Tomaten-Oliven Vinaigrette
Pecorino

22.00

Gratinierter Spargel mit Frühlingskartoffeln^{6/8/14}

Bergkäse | Kräuterbrösel

24.00 / 36.00

Mafaldine Pasta mit Spargel^{6/18/14}

Parmesan | Schnittlauch | Kapern

19.00

Hauptspeisen

Spargel pro Stück mit Sauce^{6/18/14}

5.00

Preise variieren nach Tagesangebot und Herkunft

Serviert mit handgeschlagener frischer Hollandaise Sauce
oder hauseigener Bérnaise Sauce

Extrasauce

3.00

Zu Ihrer Auswahl:

Prosciutto

18.00

Frühlingskartoffeln - La Ratte

6.00

Acquerello Risotto^{6/10/13}

21.00

Wiener Schnitzel vom Kalb 120g^{8/14}

34.00

Rindsfilet 150g^{9/10/11}

38.00

Kalbrückensteak 150g^{6/18/14}

41.00

Lammkeule, geschmort^{8/10/11}

31.00

Zander 140g³

29.00

Vorspeisen und Suppen



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

Blattsalate | pochiertes Ei | gebratener Speck
Dijon-Senfsauce

CHF

16.00

Ohne Speck

15.00

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

Französische Sauce *oder* italienische Sauce

9.50

Tagessuppe

9.00



CHALET- PLÄTTLI^{6/13}

Muotathaler Urwald Schinken | Trockenfleisch | Landjäger
Bauernspeck | Rohschinken
Alte Geiss | Küssnachter Reserva

38.00

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

Hausgemachte Sauce | Toast | Butter


70g / 140g

26.00 / 39.00

Cognac

8.00

Unsere Spezialitäten

	CHF
Kalbsgeschnetzeltes vom Filet nach Zürcher Art ^{6/10} • <i>Handgeschnitten</i> Rösti Speckbohnen	47.00
 Muotathaler Kalbsleberli ^{6/10} • <i>Handgeschnitten</i> Apfel Rösti Speckbohnen	39.00
Rindsfilet ^{9/10/11} Pfeffer-Rahmsauce Salat <i>oder</i> Rosmarinkartoffeln	58.00
Rindsfilet Stroganoff ^{6/11/13/14} • <i>Chalet Art</i> Getrocknete Tomaten Peppéroni Champignons Rahmsauce Eierpappardelle	56.00
Zwiebelrostbraten ^{8/9/10} Zwiebelsauce Röstzwiebel Bratkartoffeln	48.00
Wienerschnitzel vom Kalb ^{8/14} Preiselbeeren Blattsalat <i>oder</i> Petersilienkartoffel	45.00
Châteaubriand ^{6/8/10/14} • <i>Traditionell</i> Sauce Béarnaise Pfeffer-Rahmsauce Kartoffelgratin Saisongemüse (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten) Ab 2 Personen, 180g pro Person	64.00
Rösti ^{6/14} Spinat Spiegelei Champignons Rahm-Sauce	28.00

Dessert

Pistazien Crème Brûlée ^{5/6/14}	CHF 16.00
Gepfefferte Erdbeeren in Grand Marnier Caramelsauce ⁶ Vanilleglace	16.00
Panna Cotta ^{6/14} Rhabarber Kompott	12.00
Vulkan-Schokoladenkuchen ^{5/6/8} • 15 Min. Wartezeit Vanilleglace	16.00
Mini-Eiskaffee ^{6/8/9} Kaffeeglace Schlagrahm Kirsch von Amstutz	9.50

EIS CAPPUCCINO⁶

Espresso Glace | Ristretto | Rahm Haube | Schoggi Raspeln
Amaretto Disaronno

CHF 14.00

Öppis Chliises & Süesses • <i>Nachfragen oder sich überraschen lassen</i>	9.50
Schlagrahm ⁶	1.90
Glace & Sorbet nach Wahl ^{4/5/6/14}	pro Kugel 4.60

MÖVENPICK

Glace

Vanilla | Chocolate | Maple Walnut | Strawberry | Espresso Croquant | Pistachio
Bluberry Cheesecake

Sorbet

Passion Fruit & Mango | Lemon & Lime | Raspberry & Strawberry | Schweizer
Zwetschge

Für dä Gluscht! Kaffee plus Glace

Espresso, Kaffee oder Tee
1 Kugel Glace nach Wahl

CHF 8.50

Herkunft & Produzenten

Brot	Bäckerei Hänggi Lokal CH DE
Käse	Dorfkäserei Küssnacht fromsuisse GmbH Bruno & Lucia Wittmer-Ming
Spargel	Schweiz Deutschland Italien
Kalbfleisch	Schweiz
Zander	Schweiz EU
Rindfleisch	Schweiz Australien Irland
Wild	Schweiz Österreich Irland
Trockenfleisch	Metzgerei Heinzer Fideco Felder
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

	Vol.-%	Menge	CHF
Appenzeller Bier			
Quöllfrisch vom Fass	4,8	30 cl	5.20
	4,8	50 cl	7.80
Panaché		30 cl	5.20
		50 cl	7.80
Weizen	5,2	50 cl	7.80
Alkoholfreies Bier			
Weizen		50 cl	7.80
Sonnwendlig		33 cl	5.20
Bschorle		33 cl	5.80

Appenzeller Bier

Seit 1886 und fünf Generationen braut die Familie Locher das Appenzeller Bier. Mittlerweile umfasst das preisgekrönte Bier-Sortiment über 40 verschiedene Spezialitäten. Quöllfrisches Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe bilden die Grundlage unseres Schaffens. Die Säntis Malt-Destillerie produziert seit 1999 edle und mehrfach international ausgezeichnete Single Malt Whiskys. Ganz im Sinne der althergebrachten Kreislaufwirtschaft sind in den letzten drei Jahrzehnten weitere genussvolle Spezialitäten auf Basis der Nebenströme entwickelt worden. In der CréaCeto Essig-Fabrikatur entstehen feine Balsam-Bieressige. In den „brewbee-Spezialitäten“ erhalten Treber und weitere Nebenprodukte aus dem Brauprozess ein zweites Leben in der Form von genussvollen und nachhaltigen Lebensmitteln.


Mineral, Süssgetränke & Säfte

	Menge	CHF
Mineralwasser		
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
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.-% 4.2	50 cl 7.50
Apfelwein Merlischachen		
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

	CHF
Ovo und Schokolade	
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 Gegend wird seit hundert 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
Gin			
Frakmont Lucerne Dry Gin	40	4 cl	15.00
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.00
Monkey 47	47	4 cl	14.00
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.00
Mirabeau Dry Gin Rosé	43	4 cl	13.00
Hendrick's of Scotland	41.4	4 cl	15.00
Gin 27	43	4 cl	14.00
Walden Gin	42	4 cl	16.00
Studer's Swiss Gold Gin	40	4 cl	18.00
Wild Gin von Z'graggen	40	4 cl	16.00
Gin Mare	42.7	4 cl	16.00
Gin Wonderleaf Alk. frei		4 cl	9.00
Turiquim	41.5	4 cl	14.00
Kräuter			
Appenzeller	29	4 cl	9.00
Jägermeister	35	4 cl	9.00
Ramazotti	30	4 cl	9.00
Averna	29	4 cl	9.00
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	18.00
Moscato, Bocchino	41	2 cl	10.50

Digestif & Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Liköre			
 Merlischacher Schlossgeist	23	4 cl	7.00
Grand Marnier	40	4 cl	12.50
Bailleys Irish Cream	17	4 cl	9.00
Amaretto die Saronno	28	4 cl	9.00
Limoncello di Capri	30	4 cl	9.00
Rum			
Diplomatico 12y	40	4 cl	13.50
Dictador 20y	40	4 cl	13.50
Zacapa Centenario 23y	40	4 cl	18.00
Banqero Copper	40	4 cl	17.00
Mount Gay XO	43	4 cl	18.00
Cognac			
Rémy Martin VSOP	40	2 cl	12.50
Hennessy VSOP	40	2 cl	12.50
Vodka			
Absolut	40	4 cl	10.00
Belvedere	40	4 cl	12.00

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.