



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
Betriebsleitung

Peter Hummel
F&B Leiter | Küchenchef



Swiss-Chalet Apéritifs



CHF

Swiss-Chalet Spezial

Champagner | Geranienlikör

15.50

Wassermelonen Spritz

Monin Watermelon | 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 Apéritifs

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

TEILEN

Um mehrere Köstlichkeiten geniessen zu können

empfiehlt Peter Hummel, Küchenchef

CHF

Brioche & Käse-Laugentwister^{6/8/9/10}

Zitronen-Thymian-Brioche | Schnittlauchbutter

5.50

Quark-Käse-Bällchen^{6/12}

Geröstete Tomaten | Olivenöl | Sesam

5.50



Saiblingstatar³

Avocado | Lachsrogen

12.00

Sardellenfilet^{3/8/9}

Tomaten | geröstete Focaccia | Oliven

11.00



Vichyssoise^{3/6/8}

Geräuchertes Forellenfilet | Kaviar

7.00

Burratina⁶

Melonen | Kirschtomaten

12.00

Vitello Tonnato^{3/5}

Frittierte Kapern

14.00



Chalet Plättli^{6/8/11}

Moutathaler Fleisch | Küssnachter Käse

38.00

Trüffel-Rohschinken

Melone

16.00

TEILEN

Um mehrere
Köstlichkeiten geniessen zu können

empfiehlt Peter Hummel, Küchenchef

Zanderfilet^{3/6}

Zucchetti-Streifen | Zitronenbutter

14.00

Knusper-Fisch^{3/6/8/14}

Remouladensauce

16.00

Riesengarnelen^{1/2/3/6/10}

Mediterrane Art

14.00



Lachsforellenfilet^{3/6}

Fenchel | Zwiebeln

24.00

Maispouarden-Spiess^{1/2/9/10/11/12}

Bohnenragout | Dörripflaumen | Speck

22.00

US Rib-Eye Steak pro 100gr.^{3/6/11/14}

Mini-Lattiche | Caesar Dressing

24.00

6.00 / 9.00

Entrecôte 200gr.^{3/6/11/14}

Café de Paris | Bratkartoffeln

58.00

Vorspeisen und Suppen

CHF



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

Blattsalate | pochiertes Ei | gebratener Speck

Dijon-Senfsauce

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 | Küssnacher Reserva

38.00

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

70g / 140g

Hausgemachte Sauce | Toast | Butter

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} Pfefferrahmsauce 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 Rahmsauce	28.00

Dessert

Crème Brûlée ^{5/6/14}	CHF 12.00
Vulkan-Schokoladenkuchen ^{5/6/8} • 15 Min. Wartezeit Vanilleglace	14.00
Schwarzwälder im Glas ^{4/5/6/8/14}	14.00
Kirsch-Streusel ^{4/5/6/8/14} Maple Walnut Glace	16.00
Zitronengras Tartelette ^{4/5/6/8/14} Meringue Beeren	12.00

EIS CAPPUCCINO⁶

Espresso Glace | Ristretto | Rahmhaube | Schoggi-Raspeln
Amaretto Disaronno

CHF 14.00

Öppis Chliises & Süsses • *Nachfragen oder sich überraschen lassen* 9.50

Schlagrahm⁶ 1.90

Glace & Sorbet nach Wahl^{4/5/6/14} pro Kugel 4.60

MÖVENPICK

Glace

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

Sorbet

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

Merlischacher Schlossgeist und Süsswein

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

Pineau des Charentes

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

Herkunft & Produzenten

Brot	Bäckerei Hänggi Lokal CH DE
Käse	Dorfkäserei Küssnacht fromsuisse GmbH Bruno & Lucia Wittmer-Ming
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Brüggli-Forellen Sattel Aquakultur SCO
Rindfleisch	Schweiz Australien Irland USA
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

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

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	Vol.-%	
 Dorly's Apple King	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 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

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.

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.