



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

Tobias Abric
F&B Leiter | Küchenchef



Swiss-Chalet Apéritifs



	CHF
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 mit Orangensaft / Mineralwasser	23 %	4 cl	9.00 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

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

Vorspeisen und Suppen



Frischer Marktsalat ^{6/11} mit French- oder Italiendressing	12.50
dazu gebratene Pouletwürfel 150g	15.50
dazu gebratene Rinderfiletwürfel 150g	34.50
dazu gebratene Black Tiger Crevetten ²	18.50
Rieslingschaumsuppe mit Forellenkaviar ^{6/3}	14.50



CHALET- PLÄTTLI^{6/13}

Muotathaler Fleisch: Wetterschmöckerli | Trockenfleisch | Bauernspeck | Rohschinken

Küssnachter Käse: Reserva | Mythen Büffel

Essiggemüse | Brot und Butter 38.00

Rindsfilet-Tatar ^{6/11/14} • <i>Handgeschnitten</i>	70g / 140g
Hausgemachte Sauce Toast Butter frittiertes Eigelb	27.00 / 39.00
Cognac	8.00

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

Unsere Spezialitäten

CHF



Muotathaler Kalbsleberli^{6/10}

sautiert in Kalbsjus | Rösti | Speckbohnen

39.00

Rindsfilet^{6/10/11}

Pfefferrahmsauce | Rosmarinkartoffeln | Gemüse

58.00

Rindsfilet Stroganoff ^{6/8/10/14} • *Chalet Art*

Peppéroni | Essiggurke | Cognac- Rahmsauce | Eierpappardelle

56.00



Kalbs-Cordon bleu^{6/8/14}

Preiselbeeren | Blattsalat | Pommes Allumettes

48.50

Châteaubriand^{6/8/10/14} • *Traditionell*

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Ab 2 Personen, 200g pro Person

64.00

Rösti^{6/14}

Spinat | Spiegelei | Champignons | Rahmsauce

29.00

Rotes Forellenfilet mit Zitronen- Kapern-Sauce^{3/6/8/14}

auf offenen Ravioli | Blumenkohl Püree | Brokkoli

41.00

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

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Hirschschinken

French Dressing | Ei | geröstete Nüsse | gebratenen Pilzen

24.50

Maroni-Rahmsüppchen

13.50

Hauptgerichte

Rehrücken am Knochen gebraten

(ab 2 Personen)

auf der Platte serviert mit traditionellen Beilagen | pro Person

65.00

Rehpfeffer

Speck | Silberzwiebeln | Spätzli | Rotkraut | Birne mit Preiselbeeren
karamellisierten Maroni

46.00

Gebackenes Hirschschnitzel

knuspriger Panade | Rahmkohlrabi | Karree-Kartoffeln

43.00

Reh- und Hirschgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce

Spätzli | Rotkraut | Birne mit Preiselbeeren | karamellisierten Maroni

45.00

Hausgemachte Nüdeli ^{6/8}

Eierschwämmli | Rahmsauce | Pecorino

32.50

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

Dessert

	CHF
Crème Brûlée ^{6/14}	12.00
Vermicelles Rahm Meringue ^{6/14}	14.00
Coupe Nesselrode ^{6/14} Maronipüree Vanilleglace Schlagrahm Kirschsauce mit Kirschnaps	16.50

EIS CAPPUCCINO ⁶ Espresso Glace Ristretto Rahmhaube Schoggi-Raspeln Amaretto Disaronno CHF 14.00

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

MÖVENPICK

Glace

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

Sorbet

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

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

Herkunft & Produzenten

Brot	Bäckerei Hänggi Lokal CH DE
Käse	Dorfkäserei Küssnacht fromsuisse GmbH Bruno & Lucia Wittmer-Ming
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Aquakultur SCO
Rindfleisch	Schweiz Australien Irland
Wild	Schweiz Österreich Irland
Trockenfleisch	Metzgerei Heinzer 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.

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

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

Granini Tomatensaft	20 cl	5.20
---------------------	-------	------

Apfelweine

	Vol.-%		
Möhl Apfelwein	4.2	50 cl	7.50
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50 cl	7.50

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


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

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

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 Organgenschalen, 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.

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

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
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
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

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

Digestif & Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Gin			
Fremont Lucerne Dry Gin	40	4 cl	15.00
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 Wonderleaf Alk. frei		4 cl	9.00
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
Cynar	16.5	4 cl	9.00
Grappa			
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

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

Digestif & Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Liköre			
 Merlischacher Schlossgeist	23	4 cl	7.00
Grand Marnier	40	4 cl	12.50
Baileys 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
Cognac			
Hennessy VSOP	40	2 cl	12.50
Vodka			
Absolut	40	4 cl	10.00
Grey Goose	40	4 cl	12.00

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

Unsere Whisky-Auswahl

	Vol.-%	Menge	CHF
Bourbon			
Jack Daniel's	40	4 cl	15.60
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
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.