



SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT SWISS-CHALET

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS ZU GAST SIND!

Unsere Speisekarte bietet Ihnen eine vielseitige Auswahl an bewährten Klassikern, köstlichen Schweizer Spezialitäten und saisonalen Gerichten. Dabei setzen wir auf Frische, regionale Produkte.

Besonderen Wert legen wir auf hausgemachte Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe. Viele Komponenten unserer Speisen, wie Saucen, Suppen, Beilagen und Desserts, stellen wir mit viel Liebe und Sorgfalt selbst her.

Sollten Sie Fragen zur Zubereitung unserer Gerichte oder zu Unverträglichkeiten haben, steht Ihnen unser Service-Team gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente
und eine entspannte Zeit bei uns.

Guten Appetit!

Birgit Blöchinger
Betriebsleitung

Tobias Abric
F&B Leiter | Küchenchef

APERITIFS MIT ALKOHOL

Cüpli Lavendel Prosecco Lavendelsirup Zitronenzeste	13.5
Erdbeer-Champagner-Aperitif Erdbeerpüree Champagner	18.5
Sanbitter Spritz Sanbitter roter Vermouth Mineral Orange	12.5
Hugo Rosé Roséwein Holunderblütensirup Minze Limette Soda	13.5

APERITIFS ALKOHOLFREI

Cüpli Lavendel Alkoholfreier Schaumwein Lavendelsirup Zitronenzeste	9.5
Erdbeer Cüpli Erdbeerpüree alkoholfreier Schaumwein	9.5
Sanbitter Spritz Sanbitter Martini Vibrante 0% Mineral Orange	8.5
Hugo Rosé Traubensaft Hol erblütensirup Minze Limette Soda	9.5

VORSPEISEN

Frischer Marktsalat ^{6/8/11} French -, Italien -, Himbeerdressing	12
Hausgebeiztes Lachstatar ³ Granny Smith Schnittlauch Öl	18
Rindstatar vom Rindsfilet ^(6/8/14) grüner Spargel Estragonmayonnaise Toast Butter	24 / 36
Chalet Plättli ⁶ Muotathaler Trockenfleisch Küssnacher Käseauswahl Essiggemüse Bauernbrot	28

SUPPEN

Weisse Spargelcremesuppe ^{3/6/14} hausgebeizten Lachsmittelstück	15
Bärlauch Suppe ^{6/14} Käsestange	12
Rindsbouillon ^{6/8/14} Griessnocken Gemüsejulienne Schnittlauch	11

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Rindsfilet Stroganoff ^{6/8/10/14}

Peperoni | Essiggurke | Cognac-Rahmsauce | Tagliatelle

56

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" ^{6/10}

Rösti | Speckbohnen

49

Muotathaler Kalbsleberli sautiert in Kalbsjus ^{6/10}

Rösti | Speckbohnen

39

Rindsfilet "Chalet-Art" ^{6/10/11}

mit Pfefferrahmsauce | Rosmarinkartoffeln | Gemüse

58

Wienerschnitzel ^{6/8/14}

Preiselbeeren | Zitrone | Kartoffel-Nüsslisalat | Kürbiskernöl

45

Chateaubriand ab 2 Personen ^{6/8/10/14}

Rotweinsauce | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse

200g p.P. 64

Rösti ^{6/14}

Spinat | Spiegelei | Champignons | Rahmsauce

29

VEGANE GERICHTE

Vorspeise Spargel-Gurkensalat ^{4/5/12}

Sesam | Erdnuss | Cashew

12

Spargelrisotto ⁵

mariniertem grünem Spargel

31

Auberginen-Ravioli ⁸

Auberginencreme | Tomaten-Oliven-Pesto

34

FISCH

Muschelnudeln ^{2/8}

Crevetten | Tomate | Knoblauch | Chili | Weisswein | Kräuter

39

Confiertes Saiblingsfilet ^{3/6/14}

Fregola Sarda | geschmortem Pak Choi | Bonitoflocken | Sauce Hollandaise

43



SPARGELGENUSS

Portion Spargel

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

29

DAZU WÄHLBAR:

• Rohschinken und Kochschinken

100g

12

• Hausgebeiztes Lachsmittelstück

15

• Wiener Schnitzel vom Kalb

18

• Rindsfilet

130g

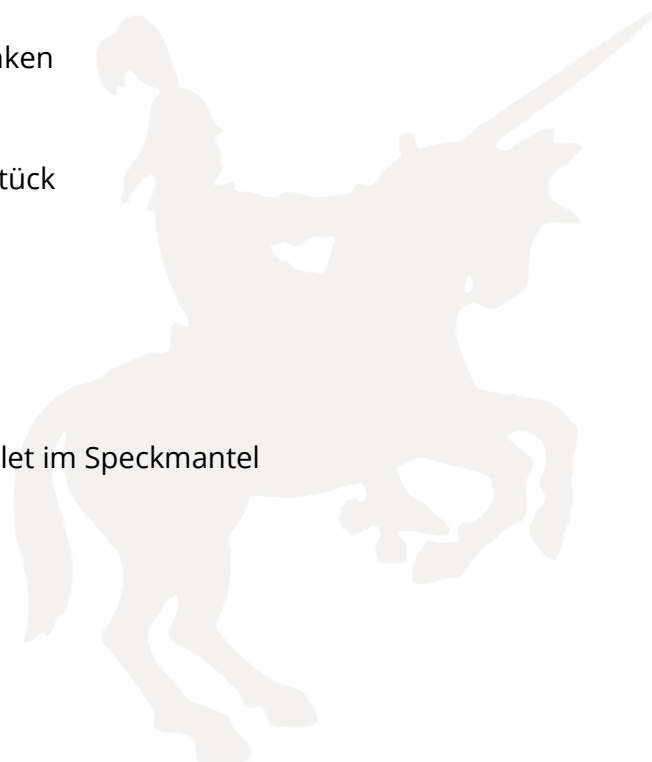
30

• Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel

16

• Saiblingsfilet gebraten

16



DESSERT

Weisse Schokoladen Crème Brûlée ^{5/6/14}

Rhabarber | Passionsfrucht

14

Erdbeer-Blätterteig-Schnitte ^{5/6/8/14}

marinierte frische Erdbeeren

13

GLACE & SORBET

pro Kugel 5

Mövenpick Glace

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

Mövenpick Sorbet

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

COUPES

Coupe Yogurette

Erdbeerglace | Schokoladenglace | Yoghurt | frische Erdbeeren | Rahm

16

Coupe Sorbet Variation

Auswahl an saisonalen Sorbets | Fruchtsalat | Minze

13

Coupe Schoko-Caramel

Schokoladenglace | Caramelglace | Caramelsauce | Schokoladenstückchen | Rahm

14

Tageskuchen aus der Vitrine ^{6/8/14}

täglich wechselnde Auswahl

Preis auf Anfrage

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Dorfkäserei Küssnacht | fromsuisse GmbH

Spargel: Schweiz | Deutschland | Niederlande

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz | Norwegen

Rindfleisch: Schweiz | Australien

Gemüse: Europa | Brasilien | Thailand | Honduras | Kolumbien | Guatemala

Gemüse: Europa | Brasilien | Thailand | Honduras | Kolumbien | Guatemala

ALLERGENE

1. Weichtiere | Erzeugnisse
2. Krebstiere | Erzeugnisse
3. Fisch | Erzeugnisse
4. Erdnüsse
5. Nüsse | Schalenfrüchte
6. Milchprodukte
7. Lupine
8. Glutenhaltiges Getreide
9. Soja
10. Sellerie
11. Senf
12. Sesam
13. Schwefeloxid / Sulfite (E220-E228)
14. Eier

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Frühling und eine angenehme Zeit in unserem Restaurant!

Ihr Swiss-Chalet Team