



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
Küchenchef

APERITIFS MIT ALKOHOL

Apfel – Crumble Cocktail

Apfelwein | Mandelsirup | Apfelsaft | Zitronensaft | Mineralwasser | Zimtstange

12

Birnen – Thymian Spritz

Holunderblütensirup | Birnenpüree | Prosecco | Limette | Thymianzweig

12

Cassis Spritz

Crème de Cassis | Prosecco

12

APERITIFS ALKOHOLFREI

Orangen – Thymian Cooler

Orangensaft | Zucker Sirup | Spring Mountain Tonic | Thymianzweig | Orangenscheibe

10

Birnen – Ingwer Mule

Ginger-Ale | Birnenpüree | Limette | Minze

10

Cassis Spritz

Cassis Sirup | Bianco Traubensaft Sparkling dry

10

VORSPEISEN

Frischer Marktsalat ^{6/8/11} French -, oder Italien-Dressing	9.50
Nüsslisalat ^{6/8/11/14} French-Dressing Speck Eier Croutons	14
Tatar vom Rindsfilet 70g ^(6/8/11/14) Eierschwämmli Toast Butter	22

SUPPEN

Kürbiscremesuppe ^{6/10} Milchschaum Kürbiskerne Kürbiskernöl	9
Bündner Gerstensuppe ^{6/8} Bündnerfleisch Schnittlauch	10

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Tatar vom Rindsfilet 120g ^(6/8/11/14)

Eierschwämmli | Toast | Butter

34

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

Peperoni | Essiggurke | Cognac-Rahmsauce | Teigwaren

49

Maispouletbrust Morchelrahmsauce ^{6/10}

Nusspätzli | Lauchgemüse

36

Muotathaler Kalbsleberli sautiert in Kalbsjus ^{6/10}

Rösti | Speckbohnen

39

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

Rotweinsauce | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse

200g p.P. 62

HERBSTLICHER GENUSS

WILD

Rehrücken am Knochen gebraten ab 2 Personen ^{6/8/13/14} p.P. 62
Nussspätzli | Preiselbeeren | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Morchelrahmsauce | Wildsauce

Rehpfeffer ^{6/8/13/14} 42
Nussspätzli | Preiselbeeren | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Speck | Silberzwiebeln

Reh- und Hirschgeschnetzelttes in Pilzrahmsauce ^{6/8/13/14} 41
Nussspätzli | Preiselbeeren | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni

VEGETARISCH

Herbstteller ^{6/8/13/14} 33
Nussspätzli | gebackener Kürbis | Preiselbeeren | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Pilzrahmsauce

Trüffelravioli ^{6/8/14} 31
Kürbisschaum | junger Blattspinat | Lauchstroh

Tagliatelle mit Eierschwämmli in Rahm ^{6/8/14} 31
Blattspinat | Tomate

FISCH

Zanderfilet mit Paprikasauce 39
Gebratener Spitzkohl | Kartoffelwürfel

DESSERT

Birnenstrudel ^{5/6/8/14}

Vanilleglace

12

Vermicelles

Rahm | Meringue ^{6/14}

12

Coupé Nesselrode ^{6/14}

Maronipüree | Vanilleglace | Rahm | Kirsch

14

Bratapfeltiramisu ^{5/6/8/14}

gebrannte Mandeln | Mascarpone-Creme

10

Tageskuchen ^{6/8/14}

mit Rahm

7.50

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 | Aprikose

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Dorfkäserei Küssnacht | fromsuisse GmbH

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz | Norwegen |

Rindfleisch: Schweiz | Australien | Argentinien

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 Herbst
und eine angenehme Zeit in unserem Restaurant!

Ihr Swiss-Chalet Team