



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

Winter Aperol Bliss

Aperol | Mandelsirup | Glühwein | Orange | Prosecco

15

Birnen – Thymian Spritz

Holunderblütensirup | Birnenpüree | Prosecco | frische Birne | Thymianzweig

12

Frostkuss (warm)

Glühwein | Orange | Sternanis

7

Kir Royal

Crème de Cassis | Prosecco

12

APERITIFS ALKOHOLFREI

Birnen – Ingwer Mule

Ginger Ale | Birnenpüree | Limette | Minze

10

Süßes Glück (warm)

Punsch | Orange

7

Kir Royal

Johannisbeersirup | Bianco Traubensaft Sparkling dry

10

VORSPEISEN

Nüsslisalat ^(6/8/11/14)	
French-Dressing Speck Eier Croutons	14
Gefüllte Randen mit Hirschschinken ⁽⁶⁾	
Ziegenfrischkäse Kürbiscreme Salat	15
Forellentatar auf Rösti ⁽³⁾	
Schnittlauchschaum Forellenkaviar	15

SUPPEN

Hummerbisque ^(2/3/6/10)	
Black-Tiger-Crevette	15
Klare Rinderconsommé ^(6/8/10/14)	
Hausgemachte Steinpilzravioli	15
Tatar vom Rindsfilet 70g ^(6/8/11/14)	
Wachtelspiegelei Toast Butter	22

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Rindsfilet 120g ^(6/8/11/14)	
Wachtelspiegelei Toast Butter	34
Muotathaler Kalbsleberli sautiert in Kalbsjus ^(6/10)	
Rösti Speckbohnen	39
Rindsfilet Stroganoff ^(6/8/10/14)	
Peperoni Essiggurke Cognac-Rahmsauce Teigwaren	49
Cordon bleu vom Kalb ^(6/8/14)	
Gefüllt mit Schinken und Küssnachter Riserva Käse Wintergemüse Pommes Frites	49
Chateaubriand <i>(ab 2 Personen)</i> ^(6/8/10/14)	
Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Wintergemüse	200g p.P. 64

FLEISCH

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

Rindsfiletsteak mit Foie gras ⁽⁶⁾ 59
Trüffelcreme | Brokkoli | Knoblauchchips

Halbe ausgelöste Weihnachtsente ⁽⁶⁾ 41
Kartoffelknödel | Apfelrotkraut | Entenjus | Preiselbeeren

FISCH

Konfiertes Saiblingsfilet ^(3/6) 39
Buttermilch-Rettich | Forellenkaviar | schwarzer Knoblauch | Kartoffelcreme

VEGETARISCH

Auberginenschnitzel ^(5/6/8/14) 33
Peperonata | Grana Padano | Blattspinatsalat

DESSERT

Crème brûlée ^(6/14)
Birnenragout

9

Schokoladenmousse ^(5/6/14)
Karamellisierte Mandeln

11

Dessertvariation ^(6/8/14)

Schokoladenmousse | Zitronentartlette | Praline | Orangenparfait

18

GLACE & SORBET

pro Kugel 5

Glace ^(5/6/8)

Vanille | Schokolade | Baumnuss | Erdbeere | Mocca | Pistazie | Blueberry Cheesecake | Minz-Schokolade

Sorbet ⁽¹³⁾

Passionfrucht & Mango | Zitrone | Cassis | Himbeere & Erdbeere

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Schweiz | Dorfkäserei Küssnacht

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Ente: Ungarn

Fisch: Schweiz | Norwegen

Rindfleisch: Schweiz | Australien | Argentinien

Lammfleisch: Neuseeland

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 eine genussvolle
und angenehme Zeit in unserem Restaurant!

Ihr Swiss-Chalet Team