



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

Holunderblüten sirup | 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

SUPPEN

Blumenkohlsuppe ^(6/10)
Croutons | Schnittlauchröllchen 9

Rindskraftbrühe Griessnocken ^(8/10)
Gemüsebrunoise | Schnittlauch 9

VORSPEISEN

Frischer Marktsalat ^(6/8/11)
French - oder Italien-Dressing 9.50

Rauchlachstatar ^(3/6/8)
Crème Fraîche | Schnittlauch | Toastbrot 14

Tatar vom Rindsfilet 70g ^(6/8/11/14)
Parmesanchip | Rotweinzwiebel | Toast | Butter 22

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Rindsfilet 120g ^(6/8/11/14)
Parmesanchip | Rotweinzwiebel | 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 Künnacher Riserva Käse | Wintergemüse | Pommes Frites 49

Chateaubriand *(ab 2 Personen)* ^(6/8/10/14)
Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Wintergemüse 200g p.P. 64

FLEISCH

Mit Brie gefülltes Maispoulet ^(6/8/14) Müschenli-Teigwaren in Parmesanbutter junger Blattspinat Champignons	38
Rindsschulterbraten Rotweinsauce ^(6/8/14) Wintergemüse Kartoffelkroketten Rotkraut	38

FISCH

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

VEGETARISCH

Trüffelravioli ^{6/8/14} Rahmsauce junger Blattspinat Parmesan	36
---	----

FONDUE

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ ^(6/8/10) Brot und Essiggemüse	250g p.P.	37
KÄSEFONDUE mit Wintertrüffel ^(6/8/10) Brot und Essiggemüse	250g p.P.	44

BEILAGEN

Portion Birnen	4
Portion Kartoffeln	6
Portion Rohschinken 60g	7.50
Portion Trockenfleisch 60g	11

Unsere Swiss-Chalet Fondue Mischung aus Fribourg war bereits das Original Fondue an der Schweizerischen Landesausstellung (Expo) 1964 in Lausanne. Die qualitativ hochstehende Käsemischung, halb Vacherin Fribourgeois und halb Gruyère garantiert im Swiss-Chalet Merlischachen schon seit langer Zeit für einen unfehlbaren Genuss.

DESSERT

Parfait Grand Marnier ^(6/13/14)

Blutorange

9

Crème brûlée ^(6/14)

9

Pfannkuchen mit Zwetschgenröster ^(6/8/14)

Vanilleglace | Rahm

12

GLACE & SORBET

pro Kugel 5

Glace

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

Sorbet

Mandarine | Zitrone | Cassis | Himbeere-Erdbeere

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz
Käse: Schweiz | Dorfkäserei Küssnacht
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
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 einen genussvollen Winter und eine angenehme Zeit in unserem Restaurant!

Ihr Swiss-Chalet Team