



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

Pimm's No. 1 Spritz	
Pimms Ginger Ale Orange Zitrone Gurke Minze	15
Hugo	
Holunderblütensirup Prosecco Zitrone Limette Minze	14.50
Kir Royal	
Crème de Cassis Prosecco	12

APERITIFS ALKOHOLFREI

Toxic Garden	
Holunderblütensirup Zitronenlimonade Tonic Gurke Minze Angostura	11.50
J. Gasco Aperitivo bitter	
Orange	7
Kir Royal	
Johannisbeersirup Alkoholfreier Schaumwein	10

SUPPEN

Pastinakensuppe ^(5/6/10)

Apfel | Sonnenblumenkerne

9

Rindskraftbrühe mit Flädli ^(6/8/10/14)

Schnittlauch

9

VORSPEISEN

Frischer Marktsalat ^(6/8/11)

French - oder Italien-Dressing

9.50

Geräucherte Entenbrust ⁽⁵⁾

Orangenscheiben | Nüsslisalat | Haselnüsse

15

Tatar vom Rindsfilet 70g ^(6/8/11/14)

Parmesanchip | Rotweinzwiebeln | Toast | Butter

22

UNSERE KLASSIKER

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

Parmesanchip | Rotweinzwiebeln | Toast | Butter

34

Muotathaler Kalbsleberli sautiert in Kalbsjus ^(6/10)

Rösti | Speckbohnen

39

Cordon bleu vom Kalb ^(6/8/14)

Gefüllt mit Schinken und Küssnachter Riserva Käse | Saisongemüse | Pommes Frites

53

Chateaubriand *(ab 2 Personen)* ^(6/8/10/14)

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse

200g p.P. 64

FLEISCH

Rindsfiletspitzen an Pfefferrahmsauce ⁽⁶⁾ Rösti Rüebli Champignons	49
Lammkoteletts ^(8/14) Portweinjus Ratatouille Rosmarinkartoffeln	49
Geschmorte Rindskopfbäggli ^(6/11) Rahm-Polenta junges Gemüse	39

FISCH

Felchenfilets Zuger Art ^(3/6) Kräuterrahmsauce Dillöl Salzkartoffeln	37
Schweizer Eglifilets paniert ^(3/6/8) Blattspinat Kräuterkartoffeln Tatarsauce Zitrone	55

VEGAN

Gebratener Blumenkohl ⁽⁵⁾ Veganer Joghurt Kräutersalat Granatapfel Pinienkerne	28
Gemüsecurry mit Soja Chunks ⁽⁹⁾ Duftreis Mungosprossen	33

DESSERT

Apfelstrudel ^(5/6/8/14)

Vanillesauce | Rahm

11

Tiramisu im Glas ^(5/6/8/14)

10

Schokoladentartelette ^(5/6/8/14)

Haselnüsse

9

GLACE & SORBET

pro Kugel 5

Glace

Vanille | Schokolade | Baumnuss | Erdbeer | Mocca | Pistazie | Minz-Schokolade

Sorbet

Mandarine | Zitrone | Cassis | Mango

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Schweiz | Dorfkäserei Küssnacht

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz | Norwegen

Rindfleisch: Schweiz | Australien | Argentinien

Lammfleisch: Neuseeland | Irland

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 angenehmen und genussvollen Aufenthalt
in unserem Restaurant!

Ihr Swiss-Chalet Team