



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

Cherry-Malibu Spritz	15
Kirschensirup Malibu Prosecco Kirsch-Eistee Minze	
Sarti-Maracuja Spritz	15
Sarti Passoa Prosecco Limette Minze	
Aperol Spritz	14.50
Aperol Prosecco Orange	

APERITIFS ALKOHOLFREI

Wild Berry Spritz	11.50
Wild Berry Alkoholfreier Schaumwein Limettensaft Beeren Minze	
Lavendel Spritz	11.50
Lavendelsirup Alkoholfreier Schaumwein Lavendel	
J. Gasco Aperitivo bitter	7
Orange	

VORSPEISEN



Marktsalat ^{6/8/11} Himbeerdressing	11
Geräuchertes Forellenfilet ^{3/8/11} Avocado grüner Apfel Pumpernickel	18
Tatar vom Rindsfilet ^{6/8/11/14} Eingelegte Radieschen Nori-Blätter Toast Butter	24
Chalet-Plättli ^{6/11} Muotathaler Trockenfleisch Küssnachter Käseauswahl Essiggemüse	28
Grilliertes Schwarzbrot mit Roastbeefscheiben ^{6/8/14} Tatarsauce Kräutersalat	16
Bauernsalat mit geriebenem Fetakäse ^{6/14} Gurken Tomaten Peperoni Zwiebeln	12

SUPPEN

Gazpacho aus gegrilltem Gemüse ⁶ Feta Wassermelone	11
Tomatensuppe Basilikum schwarzer Reis	10

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Rindsfilet Stroganoff ^{6/8/10/14} Peperoni Essiggurke Cognac-Rahmsauce Teigwaren	56
Muotathaler Kalbsleberli sautiert in Kalbsjus ^{6/10} Rösti Speckbohnen	39
Rindsfilet "Chalet-Art" ^{6/10/11} Pfefferrahmsauce Rosmarinkartoffeln Gemüse	58
Chateaubriand ab 2 Personen ^{6/8/10/14} Rotweinsauce Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Saisongemüse	200g p.P. 64

FLEISCH

Paniertes Maispoulet-Schnitzel nach Caesar-Art ^{8/11/14} Lattichsalat Parmesandressing Ei Speckchips	37
Grilliertes Rib Eye Steak 300g ^{6/8} Parmesan frites Kräuterbutter Salat	56
Pasta Paccheri mit Pulled beef ^{6/8} Parmesanschaum Zitronenzeste	40

SOMMERLICHER GENUSS

VEGETARISCHE GERICHTE

Grillgemüse ⁶ 32
Burrata | Rucola

Hummus mit gebackener Aubergine ^{5/12 VEGAN} 32
Tahini | Petersiliensalat | eingelegte rote Zwiebeln | Oliven | Pitabrot

FISCH

Gebratenes Zanderfilet ^{3/6} 43
Gebratene Polenta | geschmorte Tomaten | zweierlei Peperonisauce

Grosser Marktsalat mit 8 Stück Riesencrevetten ² 38
Italienisches Dressing

Schwarzes Risotto mit gebratenen Calamaretti ^{1/3/6} 37
Seppia | Kräuter-Knoblauch-Marinade

Gebratene Doradenfilets mit Oliven und Kapern ³ 39
Mangold | Kartoffeln | Tomaten

DESSERT

Himbeer - Crème brûlée ^{6/14}

9

Sorbet Variation

Blutorange | Birne | Mango

9

Coupe Vanille Mango ⁶

Maracuja

13

Eiscafe mit Kirsch ⁶

Mit Rahm

9

Aprikosenkuchen ^{6/8/140}

Mit Rahm

8

GLACE & SORBET

Glace

Vanille | Schokolade | Baumnuss | Erdbeer | Mocca | Pistazie

pro Kugel

5

Sorbet

Mandarine | Zitrone | Cassis | Mango | Blutorange | Birne



HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Schweiz | Dorfkäserei Küssnacht

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz | Norwegen

Rindfleisch: Schweiz | Australien

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 genussvolle Momente und eine angenehme Zeit
in unserem Restaurant!

Ihr Swiss-Chalet Team