



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**

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

## **APERITIFS ALKOHOLFREI**

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

## VORSPEISEN

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

## SUPPEN

Gazpacho aus gegrilltem Gemüse <sup>6</sup> Feta   Wassermelone	11
Tomatensuppe Basilikum   schwarzer Reis	10

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

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

## FLEISCH

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

# SOMMERLICHER GENUSS

## VEGETARISCHE GERICHTE

Grillgemüse <sup>6</sup> 32  
Burrata | Rucola

Hummus mit gebackener Aubergine <sup>5/12 VEGAN</sup> 32  
Tahini | Petersiliensalat | eingelegte rote Zwiebeln | Oliven | Pitabrot

## FISCH

Gebratenes Zanderfilet <sup>3/6</sup> 43  
Gebratene Polenta | geschmorte Tomaten | zweierlei Peperonisauce

Grosser Marktsalat mit 8 Stück Riesencrevetten <sup>2</sup> 38  
Italienisches Dressing

Schwarzes Risotto mit gebratenen Calamaretti <sup>1/3/6</sup> 37  
Seppia | Kräuter-Knoblauch-Marinade

Gebratene Doradenfilets mit Oliven und Kapern <sup>3</sup> 39  
Mangold | Kartoffeln | Tomaten

## DESSERT

Himbeer - Crème brûlée <sup>6/14</sup> 9

Sorbet Variation 9  
Blutorange | Birne | Mango

Coupe Vanille Mango <sup>6</sup> 13  
Maracuja

Eiscafe mit Kirsch <sup>6</sup> 9  
Mit Rahm

Aprikosenweihe <sup>6/8/140</sup> 8  
Mit Rahm

## GLACE & SORBET

Glace pro Kugel 5  
Vanille | Schokolade | Baumnuss | Erdbeer | Mocca | Pistazie

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**