



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

Watermelon Spritz	12.50
Watermelon Prosecco	
Hugo	14.50
Holunder Sirup Prosecco Limette Minze	
Aperol Spritz	14.50
Aperol Prosecco Orange	

APERITIFS ALKOHOLFREI

Watermelon Spritz	11.50
Watermelon Alkoholfreier Schaumwein	
Lavendel Spritz	11.50
Lavendelsirup Alkoholfreier Schaumwein Lavendel	

VORSPEISEN

Marktsalat ^{6/8/11}	11
French -, oder Italien-Dressing	
Nüsslisalat ^{6/8/11/14}	14
French-Dressing Speck Eier Croutons	
Tatar vom Rindsfilet 70g ^(6/8/11/14)	22
Eierschwämmli Toast Butter	

SUPPEN

Kürbiscremesuppe ^{6/10}	10
Milchschaum Kürbiskerne Kürbiskernöl	

UNSERE SPEZIALITÄTEN

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

VEGETARISCH

Herbststeller ^{6/8/13/14} 33
Nussspätzli | gebackener Kürbis | Preiselbeeren | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Pilzrahmsauce

Tagliatelle mit Eierschwämmli in Rahm ^{6/8/14} 31
Blattspinat | Tomate

FISCH

Zanderfilet mit Paprikasauce ^{3/6} 39
Gebratener Spitzkohl | Kartoffelwürfel

WILD

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

Rehpfeffer ^{6/8/13/14} 42
Nussspätzli | Preiselbeeren | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Speck | Silberzwiebeln

Reh- und Hirschgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce ^{6/8/13/14} 42
Nussspätzli | Preiselbeeren | Rotkraut | Rosenkohl | Maroni

DESSERT

Apfelstrudel ^{5/6/8/14} 12
Vanilleglace

Vermicelles ^{6/14} 12
Rahm | Meringue | Kirsch

Coupe Nesselrode ^{6/14} 14
Maronipüree | Vanilleglace | Rahm | Kirsch

Toblerone Mousse ^{5/6} 9

GLACE & SORBET

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

Sorbet pro Kugel 5
Himbeere | Zitrone | Cassis | Aprikose | Blutorange | Birne

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Schweiz | Dorfkäserei Küssnacht

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz | Norwegen

Rindfleisch: Schweiz | Australien

Wildfleisch: Europäische Union

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