



# Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Schön, dass Sie bei uns sind. Auf unserer Speisekarte finden Sie bewährte Klassiker, schweizerische Spezialitäten und saisonale Gerichte. Wir kochen frisch und hauptsächlich mit regionalen Produkten.

**Wir legen grössten Wert auf hausgemachte Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe und produzieren die meisten Bestandteile unserer Speisen wie Saucen, Suppen, Beilagen und Desserts sowie deren Grundlagen selbst.**

Falls Sie Fragen zur Zubereitung unserer Gerichte oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unser Service-Team. Wir möchten Ihnen ein rundum stimmiges gastronomisches Genusserlebnis und einen entspannten Moment schenken.

Guten Appetit!

**Birgit Blöchinger**  
*Betriebsleitung*

**Tobias Abric**  
*F&B Leiter | Küchenchef*



# Swiss-Chalet Apéritifs



CHF

## Rigi Spritz

Mount Rigi Likör | Prosecco | Mineral | Limette | Zitrone | Minze 14.50

## Limoncello Spritz

Limoncello | Prosecco | Mineral 14.50

## Ohne Alkohol

### Virgin Hugo

Holunderblütensirup | Ginger Ale | Mineral | Limette | Minze 11.50

### Sanbitter Spritz

Sanbitter | Mineral | Orange 8.50

# Klassische Apéritifs



## Hugo

Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze | Mineral 14.50

## Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Mineral | Orange 14.50

Martini Bianco, Rosso 15 % 4 cl 9.00

Cynar 16,5 % 4 cl 9.00

**Campari** 23 % 4 cl 9.00

mit Orangensaft / Mineralwasser 13.00

Pastis 51 45 % 2 cl 9.00

Sherry Tio Pepe, fino 19,5 % 4 cl 9.00

Sandeman Tawny Porto 19,5 % 4 cl 9.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Vorspeisen und Suppen



	CHF
<b>Frischer Marktsalat</b> <sup>6/11</sup> mit French- oder Italien-Dressing	10.50
<b>zusätzliche Salat - Toppings</b>	
gebratene Pouletwürfel 160g	11.50
gebratene Rinderfiletwürfel 160g	32.50
gebratene Black Tiger Crevetten <sup>2</sup>	18.50
<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>10</sup> mit Kokosmilch   gerösteten Kürbiskernen   Kürbiskernöl	12.50
<b>Hummerbisque</b> <sup>2/3/6/10</sup> Hummerfleisch   Forellenkaviar   Melone   Croutons <sup>2/3/6/8/10</sup>	26.50



## CHALET- PLÄTTLI <sup>6/13</sup>

**Muotathaler Fleisch:** Wetterschmöckerli | Trockenfleisch | Bauernspeck | Rohschinken

**Küssnacher Käse:** Küssnacher Reserva | Mythen Büffel

Essiggemüse | Brot und Butter

28.00

**Gratinierter Ziegenkäse mit Baumnuss und Honig** <sup>5/6/8</sup> 16.50  
Nüsslisalat | Kernöl | gebratenem Bauernspeck

**Rindsfilet-Tatar** <sup>6/11/14</sup> 70g / 140g  
Hausgemachte Sauce | geröstetes Schwarzbrot  
Randen | Frischkäse | Balsamico-Zwiebeln 24.00 / 36.00  
Cognac 3.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Unsere Spezialitäten

---

CHF



## **Muotathaler Kalbsleberli** <sup>6/10</sup>

sautiert in Kalbsjus | Rösti | Speckbohnen

39.00

## **Rindsfilet** <sup>6/10/11</sup>

Pfefferrahmsauce | Rosmarinkartoffeln | Gemüse

58.00

## **Rindsfilet Stroganoff** <sup>6/8/10/14</sup> • *Chalet Art*

Peppéroni | Essiggurke | Cognac- Rahmsauce | Eierpappardelle

56.00



## **Kalbs-Cordon bleu** gefüllt mit Küssnachter Riserva und Luzerner Rahmkäse <sup>6/8/14</sup>

Preiselbeeren | Wintergemüse | Pommes frites

48.50

## **Châteaubriand** <sup>6/8/10/14</sup> • *Traditionell*

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Wintergemüse  
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Ab 2 Personen, 200g pro Person

p.P. 64.00

## **Rösti** <sup>6/14</sup>

Spinat | Spiegelei | Champignons | Rahmsauce

29.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Küchenchef empfiehlt



	CHF
<b>Trüffelravioli</b> mit Ricotta-Trüffel <span style="float: right;">6/8/10/14</span> Parmesan-Rahmsauce   Ofengemüse   gehobelter Trüffel	39.00
<b>Zwiebelrostbraten</b> rosa gebratenes Rinds-Entrecôte <span style="float: right;">6/8/10/11/14</span> Zwiebelsauce   geröstete Zwiebeln   Käsespätzle	45.00
<b>Kalbsrahmgulasch</b> zartes Kalbfleisch in cremiger Paprikasauce <span style="float: right;">6/8/10/11/14</span> Tagliatelle   Rüebl	42.00

# Fisch



<b>Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree</b> <span style="float: right;">3/6/10</span> Wintergemüse   Beurre Blanc	46.00
<b>Gebratenes Forellenfilet auf Rahmwirz</b> <span style="float: right;">3/6</span> Kartoffeln in brauner Butter   knuspriges Lauchstroh gehobelte Belper Knolle	40.00

*Die "Belper Knolle" ist eine Schweizer Käsespezialität.  
Der Trüffel unter den Käsen.*



Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Fondue

---

CHF

**FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ** <sup>6/8/10</sup> **250g p.P.**  
mit Brot und Essiggemüse 37.00

**KÄSEFONDUE mit Wintertrüffel** <sup>6/8/10</sup> **250g p.P.**  
mit Brot und Essiggemüse 44.00

## BEILAGEN

Portion Birnen 4.00

Portion Kartoffeln 6.00

Portion Rohschinken aus dem Muotathal 60g 7.50

Portion Trockenfleisch aus dem Muotathal 60g 11.00

**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.**

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Dessert

---

	CHF
<b>Zimt-Crème-Brûlée mit Birnen-Chutney</b> <sup>6/14</sup>	13.00
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b> <sup>6/14</sup> Waldbeerenragout   Vanilleglacé	15.00
<b>Vermicelles</b> <sup>5/6/14</sup> Rahmhaube   Meringue   Kirsch	14.00
<b>Tonkabohnen-Creme auf Zitronen-Biskuit</b> <sup>5/6/8/13/14</sup> geröstete Mandeln   kandierte Orangen	14.50

## Heisser Eiskaffee <sup>6</sup>

Espresso Glace | Amaretto | Karamell-Sauce | Rahmhaube  
Schoggi-Raspeln

CHF 14.00

<b>Glace &amp; Sorbet nach Wahl</b> <sup>4/5/6/14</sup>	pro Kugel 4.60
<b>Schlagrahm</b> <sup>6</sup>	1.90

## MÖVENPICK

### Glace

Vanilla | Chocolate | Maple Walnut | Strawberry | Espresso Croquant | Pistachios  
Blueberry Cheesecake

### Sorbet

Passion Fruit & Mango | Lemon & Lime | Raspberry & Strawberry  
Schweizer Zwetschge

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Herkunft & Produzenten

---

Brot	Bäckerei Hänggi   Lokal   CH   DE
Käse	Dorfkäserei Küssnacht   Monsieur Sciboz fromsuisse GmbH
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz   Italien
Rindfleisch	Schweiz   Australien
Wild	Schweiz   Österreich
Trockenfleisch	Metzgerei Heinzer   Felder
Gemüse	Schweiz   Deutschland   Spanien Italien   Serbien   Brasilien   Thailand



## **ächt SCHWYZ**

*Die Initiative von Schwyz-Tourismus lädt Sie ein, den Kanton Schwyz über Gaumen und Magen kennenzulernen. Als Mitmachbetrieb bei «ächt SCHWYZ» bieten wir auf unserer Speisekarte Gerichte, die traditionell schwyzerisch geprägt sind und mit Zutaten von Lieferanten aus dem Kanton Schwyz hergestellt werden. Diese speziellen Gerichte sind mit dem roten Badge von «ächt SCHWYZ» gekennzeichnet.*

### **Allergene**

1. Weichtiere + Erzeugnisse | 2. Krebstiere + Erzeugnisse | 3. Fisch + Erzeugnisse | 4. Erdnüsse | 5. Nüsse + Schalenfrüchte | 6. Milchprodukte | 7. Lupine | 8. Gluten | 9. Soja | 10. Sellerie | 11. Senf | 12. Sesam | 13. Schwefeloxid / Sulfite (E220-E228) | 14. Eier

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Unsere Biere

---

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Appenzeller Bier</b>			
Quöllfrisch	4.8	30 cl	5.60
Panaché		30 cl	5.60
Weizen	5.2	50 cl	8.20
<b>Alkoholfreies Bier</b>			
Weizen		50 cl	8.20
Sonnwendlig		33 cl	5.60
Bschorle		33 cl	5.80

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Mineral, Süssgetränke & Säfte

---

	Menge	CHF
<b>Mineralwasser</b>		
Knutwiler ohne Kohlensäure	50 cl	7.50
	1 L	11.00
Knutwiler mit Kohlensäure	50 cl	7.50
	1 L	11.00
<b>Merlischacher Wasser</b> in der Karaffe à discrétion	pro Person	5.20

## Süssgetränke

Elmer Citro	33 cl	5.20
Sinalco Original	33 cl	5.20
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	5.20
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.20
Schweizer Apfelschorle Möhl	33 cl	5.20
Mountain Spring Tonic Water	20 cl	5.20
Mountain Spring Bitter Lemon	20 cl	5.20
Mountain Spring Ginger Ale	20 cl	5.20
San Pellegrino Sanbittèr / San Pellegrino Sanbittèr dry	10 cl	6.30

## Fruchtsäfte

Granini Tomatensaft	20 cl	5.20
---------------------	-------	------

## Apfelweine

	Vol.-%		
Möhl Apfelwein	4.2	50 cl	7.50
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50 cl	7.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Nespresso Kaffee

---

	CHF
Kaffee	5.00
Koffeinfreier Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.30
Ristretto	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino	5.20
Milchkaffee / Schale	6.30
Latte Macchiato	6.30

# Weitere Heissgetränke

---

	CHF
<b>Ovo und Schokolade</b>	
<b>Caotina Schokolade</b> , heiss oder kalt	5.00
<b>Ovomaltine Original</b> , heiss oder kalt	5.00

## Mit Alkohol



<b>Bränte-Kaffee</b>	6.50
Zucker   Schlagrahm   Swiss-Chalet Kirsch	
<b>Kaffee Träsch</b>	6.50
Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb	
<b>Coretto Grappa</b>	6.80
<b>Irish Coffee</b>	9.40

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Unser Teesortiment

---

## Tasse Tee nach Wahl

CHF 5.00



### English Breakfast

Traditionelle englische Mischung verschiedener Schwarztees

### Earl Grey Supérieur

Erlesene Mischung aus Spitzentees aromatisiert mit reinstem Bergamotte-Öl



### Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven»

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Hunan

### Medina - Thé Vert à la Menthe

Original marokkanische Minzmischung mit Gunpowder Grüntee  
Die ideale Erfrischung für heisse Sommertage.

### Symphonie de Fruits

Früchtetee aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- und Organgenschalen,  
Korn- und Ringelblumenblüten verfeinert mit Aromen tropischen Früchten.

### Rooibos Lynn

Rooibos mit Malvenblüten, Zitronengras und einem süßlich-fruchtigen Aroma



### Verveine - Eisenkraut

Wirkt verdauungsfördernd und stärkt das Herz.



### Kamille

Entzündungshemmende und beruhigende Wirkung

## L'art du thé, Luzern

Seit der Gründung der Unternehmung im Jahr 1997 ist es das Ziel, die Teekultur in der Schweiz zu verbreiten. Durch Kundennähe entstehen laufend innovative Lösungen, die «L'art du thé» zu einem der führenden Teefachgeschäfte der Schweiz machen.

Die Teebeutel «Sachets Cristal» werden im eigenen Betrieb in der Schweiz hergestellt.

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Zum Schluss ein Kirsch!

In unserer Gegend wird seit hunderten von Jahren Chriesi und Kirschbrand gepflegt. Die Appellation d'Origine Protégée (AOP) für den Zuger Kirsch und den Rigi Kirsch wurde sogar durch die Schweizerische Eidgenossenschaft geschützt.

Name	Hersteller	Ort	Vol.-%	Menge	CHF
Swiss-Chalet Kirsch	Räber	Küssnacht	40	2 cl	6.30
Kirsch, holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2 cl	18.70
Kirsch, aus Brandyfass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2 cl	24.00
L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2 cl	18.90
Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2 cl	21.00



**Swiss-Chalet Kirsch**



Probieren Sie unseren feinen Swiss-Chalet Kirsch gebrannt in Küssnacht!

2 cl / CHF 6.30

## Obstbrände

	Vol.-%	Menge	CHF
Williams, Amstutz Merlischachen	40	2 cl	9.40
Williams, Sigris	40	2 cl	11.50
Pflümli	40	2 cl	9.40
Vieille Prune, Fassbind	40	2 cl	12.50
La Vieille Poire, Fassbind	40	2 cl	12.50
Vieille Abricot, Fassbind	40	2 cl	12.50
Vieille Framboise, Fassbind	40	2 cl	12.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Digestif & Spirituosen

---

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Gin</b>			
Frakmont Lucerne Dry Gin	40	4 cl	15.00
Monkey 47	47	4 cl	14.00
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.00
Mirabeau Dry Gin Rosé	43	4 cl	13.00
Hendrick's of Scotland	41.4	4 cl	15.00
Gin 27	43	4 cl	14.00
Walden Gin	42	4 cl	16.00
Studer's Swiss Gold Gin	40	4 cl	18.00
Wild Gin von Z'graggen	40	4 cl	16.00
Gin Wonderleaf Alk. frei		4 cl	9.00
<b>Kräuter</b>			
Appenzeller	29	4 cl	9.00
Jägermeister	35	4 cl	9.00
Ramazotti	30	4 cl	9.00
Averna	29	4 cl	9.00
Cynar	16.5	4 cl	9.00
<b>Grappa</b>			
Lo Chardonnay Barrique di Nonino, Monovitigno	41	2 cl	10.50
Sarpa die Poli, Poli Distillerie	40	2 cl	10.50
Barbaresco, Bocchino	45	2 cl	10.50
Carlo Riserva, Bocchino	43	2 cl	18.00
Moscato, Bocchino	41	2 cl	10.50
Cantina Bocchino Privata 12y	45	2 cl	14.00
Cantina Bocchino Privata 21y	45	2cl	22.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Digestif & Spirituosen

---

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Liköre</b>			
 Merlischacher Schlossgeist	23	4 cl	7.00
Grand Marnier	40	4 cl	12.50
Bailleys Irish Cream	17	4 cl	9.00
Amaretto die Saronno	28	4 cl	9.00
Limoncello di Capri	30	4 cl	9.00
<b>Rum</b>			
Diplomatico 12y	40	4 cl	13.50
Dictador 20y	40	4 cl	13.50
Zacapa Centenario 23y	40	4 cl	18.00
<b>Cognac</b>			
Hennessy VSOP	40	2 cl	12.50
<b>Vodka</b>			
Absolut	40	4 cl	10.00
Grey Goose	40	4 cl	12.00
<b>Tequila</b>			
Jose Cuervo especial blanco	38	4 cl	12.00
Jose Cuervo especial Reposado	38	4 cl	14.00
Patron Reposado	40	4 cl	16.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.

# Unsere Whisky-Auswahl

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Bourbon</b>			
Jack Daniel's	40	4 cl	15.60
Four Roses	40	4 cl	12.00
<b>Canadian</b>			
Canadian Club	40	4 cl	12.50
<b>Irish</b>			
Jameson 12 Years old	40	4 cl	14.60
Redbeast 12 Years old	40	4 cl	14.00
<b>Scotch</b>			
Ballantine's	40	4 cl	12.50
Chivas Regal	40	4 cl	14.60
<b>Highland &amp; Speyside</b>			
Glenlivet 12 Years old	40	4 cl	18.80
Glenmorangie 18 Years old	43	4 cl	28.00
Cardhu 12 Years old	43	4 cl	14.00
<b>Isle of Islay</b>			
Lagavulin 16 Years old	43	4 cl	22.00
<b>Isle of Sky</b>			
Talisker Classic Malt 10 Years old	45.8	4 cl	18.80

## Whisky pur, mit Wasser oder Eis?

Whisky besonders Single Malts sollte pur und in Zimmertemperatur serviert werden. Die Temperatur ist der ausschlaggebende Punkt.

Manche Whiskykenner empfehlen ein paar Tropfen zimmerwarmes Wasser in den Whisky zu geben. Dies könne die Aromen verstärken. Für stark abgefüllte Whiskys und Cask Strength Whiskys.

Bei einem Whisky on the rocks sollten nur 1-2 Eiswürfel ins Glas gegeben werden. Das Eis kann langsam schmelzen und sich mit dem Whisky vermischen. Für Bourbon, Rye und Scotch geeignet.

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. MwSt.