



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 Abrić
Küchenchef

APERITIFS MIT ALKOHOL

Winter Aperol Bliss

Aperol | Mandelsirup | Glühwein | Orange | Prosecco

15

Birnen – Thymian Spritz

Holunderblütensirup | Birnenpüree | Prosecco | frische Birne | Thymianzweig

12

Frostkuss (warm)

Glühwein | Orange | Sternanis

7

Kir Royal

Crème de Cassis | Prosecco

12

APERITIFS ALKOHOLFREI

Birnen – Ingwer Mule

Ingwerbier | Birnenpüree | Limette | Minze

10

Süßes Glück (warm)

Punsch | Orange

7

Kir Royal

Johannisbeersirup | Bianco Traubensaft Sparkling dry

10

VORSPEISEN & SUPPEN

| | |
|---|------|
| Frischer Marktsalat ^(6/8/11) French - oder Italien-Dressing | 9.50 |
| Hausgebeizter Lachs ^(3/6) Apfel-Meerrettichsalat | 14 |
| Kürbiscremesuppe ^(6/10) Mit Kokosmilch gerösteten Kürbiskernen Kürbiskernöl | 9 |
| Tatar vom Rindsfilet 70g ^(6/8/11/14) Wachtelspiegelei Toast Butter | 22 |

UNSERE KLASSIKER

| | |
|---|--------------|
| Tatar vom Rindsfilet 120g ^(6/8/11/14) Wachtelspiegelei Toast Butter | 34 |
| Muotathaler Kalbsleberli sautiert in Kalbsjus ^(6/10) Rösti Speckbohnen | 39 |
| Rindsfilet Stroganoff ^(6/8/10/14) Peperoni Essiggurke Cognac-Rahmsauce Teigwaren | 49 |
| Cordon bleu vom Kalb ^(6/8/14) gefüllt mit Schinken und Küssnacher Riserva Käse Wintergemüse Pommes Frites | 49 |
| Chateaubriand <i>(ab 2 Personen)</i> ^(6/8/10/14) Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Wintergemüse | 200g p.P. 64 |

FLEISCH

| | |
|---|----|
| Zwiebelrostbraten 200g ^(6/8/11/14) Schweizer Rindsentrecôte Zwiebelsauce Röstzwiebeln Spätzli Gurkensalat | 45 |
| Gebratenes Lammfilet ⁽⁶⁾ Kürbisgemüse Kartoffeln Joghurt-Gurkensauce Rotweinzwiebeln | 43 |

FISCH

| | |
|---|----|
| Gebackenes Kabeljaufilet ^(1/3/6) | 39 |
| Kartoffelcreme Rosenkohlblätter Schnittlauchschaum Forellenkaviar | |

VEGETARISCH

| | |
|--------------------------------------|----|
| Bergkäseknödel ^(5/6/8/14) | 30 |
| Spinat Pilzrahmsauce Kürbiskerne | |
| Käsespätzli ^(8/14) | 26 |
| mit Röstzwiebeln | |

FONDUE

| | | |
|---|-----------|----|
| FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ ^(6/8/10) | 250g p.P. | 37 |
| mit Brot und Essiggemüse | | |
| KÄSEFONDUE mit Wintertrüffel ^(6/8/10) | 250g p.P. | 44 |
| mit Brot und Essiggemüse | | |

BEILAGEN

| | |
|----------------------------|------|
| Portion Birnen | 4 |
| Portion Kartoffeln | 6 |
| Portion Rohschinken 60g | 7.50 |
| Portion Trockenfleisch 60g | 11 |

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.

DESSERT

Tonkabohnen-Crème Brûlée ^(6/13/14)

kandierte Orangen

9

Schwedentorte im Glas ^(6/8/14)

Vanillecreme | Biskuit | Marzipan

13

Coupe Nesselrode ^(6/14)

Marronipüree | Vanilleglace | Rahm | Kirsch

14

Vermicelles ^(6/14)

Rahm | Meringue

14

GLACE & SORBET

pro Kugel 5

Glace

Vanille | Schokolade | Baumnuss | Erdbeere | Mocca | Pistazie | Blueberry Cheesecake | Minz-Schokolade

Sorbet

Passion Frucht & Mango | Zitrone | Cassis | Himbeere-Erdbeere

HERKUNFT & PRODUZENTEN

Brot: Schweiz

Käse: Schweiz | Dorfkäserei Küssnacht

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz | Norwegen

Rindfleisch: Schweiz | Australien | Argentinien

Lammfleisch: Neuseeland

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 genussvollen Winter
und eine angenehme Zeit in unserem Restaurant!

Ihr Swiss-Chalet Team