



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**

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

## UNSERE KLASSIKER

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

## FLEISCH

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

## FISCH

Gebackenes Kabeljaumfilet <sup>(1/3/6)</sup>	39
Kartoffelcreme   Rosenkohlblätter   Schnittlauchschaum   Forellenkaviar	

## VEGETARISCH

Bergkäseknödel <sup>(5/6/8/14)</sup>	30
Spinat   Pilzrahmsauce   Kürbiskerne	
Käsespätzli <sup>(8/14)</sup>	26
mit Röstzwiebeln	

## FONDUE

<b>FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ</b> <sup>(6/8/10)</sup>	37
mit Brot und Essiggemüse	
<b>KÄSEFONDUE mit Wintertrüffel</b> <sup>(6/8/10)</sup>	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** <sup>(6/13/14)</sup>

kandierte Orangen

9

**Schwedentorte im Glas** <sup>(6/8/14)</sup>

Vanillecreme | Biskuit | Marzipan

13

**Coupe Nesselrode** <sup>(6/14)</sup>

Marronipüree | Vanilleglace | Rahm | Kirsch

14

**Vermicelles** <sup>(6/14)</sup>

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