



SWISS-CHALET  
MERLISCHACHEN

# Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

Bei uns spielt Fleisch die Hauptrolle mit feinen Fischspeisen und vegetarischen sowie veganen Gerichten. Auf der Karte finden Sie bewährte Klassiker und eine Auswahl an saisonalen Gerichten. Wir kochen frisch und wenn möglich 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.**

Unser **Chalet-Shop** im 1. Stock des Restaurants bietet kulinarische Produkte, welche eigens bei uns produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen. Sie finden gewisse Artikel auch in unseren Speisen wieder.

**Noël Egloff**  
*Gastgeber*

**Thomas Bründler**  
*Küchenchef*

**Markus Inauen**  
*Leiter F&B*



# Unsere Aperitif-Empfehlungen

---

## Mit Alkohol



### Apero Swiss-Chalet

Geranienlikör | Taittinger Champagner

CHF

15.50

### Rigi Spritz

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

14.50

### Hugo

Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze | Mineral

14.50

### Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Mineral | Orange

14.50

### Apfel-Spritz

Holunderblütensirup | Apfelsaft | Prosecco

14.00

## Ohne Alkohol

### Virgin Hugo

Holunderblütensirup | Ginger Ale | Mineral | Limette | Minze

11.50

### Ipanema

Maracujasaft | Ginger Ale | Limette

11.00

# Klassische Aperitifs

---

	Vol.-%	Menge	CHF
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

# Unser winterliches Menü

---

## 4-Gang-Menü

### Kürbissuppe

Kokos | Ingwer | Lebkuchen | Kürbiskerne | Pesto

\*\*\*

### Kichererbsen Variation

Hummus | Rande | Sesam | Koriander | Falafel | Urdinkel-Brot

\*\*\*

### Rindsfilet Rossini • *gebraten*

Trüffelsauce | Entenleber | Kartoffelgratin | Saisongemüse

*oder*

### Mango-Bananen-Curry

Basmatireis | Maniok | Koriander

\*\*\*

### Cheesecake «ächt Schwyz»

Felchlin-Schokolade | Passionsfrucht

---

Variante mit Fleisch  
Variante vegetarisch

**CHF 99.00**  
**CHF 72.00**

# Vorspeisen und Suppen

	CHF
 <b>Wintersalat</b> <sup>5</sup> Mandarinen   Kerne   Nüsse   Federkohl-Chips Dressing nach Wahl: Französisch <sup>3/8/10/11/14</sup> Italienisch <sup>10/11/13</sup> Birnen-Dressing <sup>3/8/10/11/14</sup>	14.50
 <b>Bio Nüsslisalat aus Weggis</b> <sup>8/14</sup> Speck   Croutons   Ei Dressing nach Wahl: Französisch <sup>3/8/10/11/14</sup> Italienisch <sup>10/11/13</sup> Birnen-Dressing <sup>3/8/10/11/14</sup>	18.00
<b>Dallenwiler Ziegenkäse</b> <sup>5/6/8/9/10</sup> <i>caramelisiert</i>   Rande   Eierschwämmli   Kresse   Trüffelhonig <sup>Tartufi Compagnoni</sup>	24.00
 <b>Lachsforelle   Forelle</b> <sup>3/9/11</sup> • Fischzucht «Brüggli» <i>Gebeizt &amp; geräuchert</i>   Mango   Gurken   Radieschen	29.00
 <b>Kichererbsen Variation</b> <sup>8/9/10/11</sup> Hummus   Falafel   Sesam   Koriander   Urdinkelbrot	23.00
 <b>Kürbissuppe</b> <sup>8/9/10</sup> Kokos   Ingwer   Lebkuchen   Kürbiskerne   Pesto	14.00
<b>Weisswein-Suppe</b> <sup>6/8/10</sup> Riesling   Trockenfleisch   Grissini	16.00
 <b>Chalet-Plättli</b> <sup>6</sup> • (für 2 Personen) Buure Speck   Mostbröckli   Sbrinz-Hobelkäse   Rohschinken	28.00

## Besuchen Sie den Chalet-Shop

Besuchen Sie unseren Chalet-Shop in der ersten Etage des Restaurant Swiss-Chalet! Sie finden kulinarische Produkte, welche wir eigens im Swiss-Chalet Merlischachen produzieren oder die aus der naheliegenden Umgebung stammen. Die hausgemachten Produkte finden auch Verwendung in unseren Speisen.

# Unsere winterlichen Hauptgänge

---


## Fleisch

<b>Duo vom Lamm</b> • Kotelette & Brust <sup>5/6/8/9/10/11</sup> <i>gebraten &amp; Niedertemperatur gegart</i> Rosmarinsauce Pilze   Lauch   Pilaw-Reis	48.00
<b>Rindsfilet Rossini</b> <sup>6/8/10/13</sup> <i>gebraten</i>   Trüffelsauce   Entenleber Kartoffelgratin   Saisongemüse	64.00
<b>Hühnerbrust</b> <sup>6/8/9/11/13/14</sup> <i>gebacken</i>   Sbrinz   Polenta-Croutons   Saisongemüse	38.00
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> <sup>6/8/9/10/11/13/14</sup> Paprika-Sauce Pommes Frites   Saisongemüse	48.00

# Fisch und vegetarisch im Winter

---

## Fisch

<b>Eintopf</b> <sup>1/2/3/6/8/9/10/13</sup> Seeteufel   Krustentiere   Venusmuscheln   Kartoffel   Knoblauchbrot	48.00
 <b>Einheimischer Fischteller</b> <sup>3/6/8/9/10/13/14</sup> <i>gebraten</i>   Zitronenbutter-Sauce   Kapern   Reis   Saisongemüse	49.00

## Vegetarisch



<b>Mango-Bananen-Curry</b> <sup>8/9/10</sup> Basmatireis   Maniok   Koriander	32.00
<b>Kürbis-Gnocchi</b> • Bottega della Pasta «Safra» <sup>6/8/10/14</sup> Salbeibutter   Pilze   Bergkäse	33.00

# Unsere einzigartigen Klassiker



CHF

## Chateaubriand<sup>6/8/10/13/14</sup>

Rotweinjus | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse  
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Ab 2 Personen, pro Person

64.00

## Chalet-Burger<sup>3/5/6/8/9/11/13/14</sup>

Bier-Brot von Hänggi aus Rothenburg | Bergkäse | Speck

Röstzwiebeln | Tomaten | Paprikasauce

Pommes Frites oder Salat nach Wahl

34.00



## Muotathaler Kalbsleberli<sup>6/8/10/13</sup>

Kräuterjus | Rösti | Speckbohnen

36.00

## Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art<sup>6/8/9/10/11/13</sup>

Champignon-Rahmsauce

Rösti | Speckbohnen

45.00

## Rindsfilet Stroganow<sup>6/8/10/13</sup>

Reis

54.00

## Rindstatar<sup>9/11/13</sup>

Gewürzsauce | Toast | Butter

klein/gross  
28.00/45.00



## 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

### Herkunft

- |              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| Rindfleisch  | Schweiz, Irland                     |
| Kalb         | Schweiz                             |
| Poulet       | Schweiz                             |
| Lamm         | Schweiz, Australien, Neuseeland     |
| Krustentiere | NO Atlantik, NW Pazifik, Mittelmeer |
| Seeteufel    | NO Atlantik                         |
| Lachforelle  | Sattel, Schwyz                      |
| Urdinkelmehl | Panoramahof Meggen                  |

# Dessert & Käse

---

		CHF
<b>Tarte</b> <sup>5/6/8/14</sup>	Apfel   Walnuss   Crumble   Caramel   Zimtglace	14.50
 <b>Cheesecake «ächt Schwyz»</b> <sup>6/8/14</sup>	Felchlin-Schokolade   Passionsfrucht	16.50
 <b>Eiskaffee mit Kirsch von Amstutz</b> <sup>6/8</sup>	Kaffeeglacé   Schlagrahm   Kirsch von Amstutz aus Merlischachen	14.50
<b>Coupe «Nesselrode»</b> <sup>6/8/14</sup>	Vanilleglacé   Meringues   Maroni Püree   Schlagrahm	14.50
<b>Coupe «Banane»</b> <sup>5/6</sup>	Banane   Mandeln   Vanille Glacé   Schlagrahm   Schokolade	14.50
<b>Käseteller</b> <sup>5/6/8/13</sup>	3 (klein) oder 6 (gross) Käsesorten nach Wahl Birnenbrot   Feigensenf   Nüsse   Trockenfrüchte Unsere Käseauswahl finden Sie auf der nächsten Seite!	klein/gross 16.50/23.00
<b>Glace &amp; Sorbet nach Wahl</b> <sup>6</sup>	pro Kugel Glace: Vanille, Kaffee, Schokolade, Zimt, Kokosnuss Sorbet: Zitrone, Cassis, Mandarine Vegan: Schokolade-Waldbeere	4.20
<b>Schlagrahm</b> <sup>6</sup>		1.90
<b>Schokoladensauce</b>		2.60

## Für dä Gluscht! Kaffee plus Glace

Espresso, Kaffee oder Tee

**UND**

1 Kugel Glace nach Wahl

CHF 7.50

# Unsere Käseauswahl

---



## Von Pascal Schmidlin aus Küssnacht am Rigi

### **Alte Geiss**

Dieser würzige, gut gereifte Geissmilchkäse wird nach altem Rezept produziert. Der Halbhartkäse hat eine sparsame Lochung und erinnert in der Konsistenz an einen speckigen Teig. Die Verarbeitung liegt in der Hand der Fläcke-Chäsi Beromünster und wird 6-8 Monate gereift.

### **Blue 61**

Eleganter Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, veredelt mit Wein (Raboso Passito) und Cranberries. Am Gaumen wird der typische und intensive Geschmack des Blauschimmels durch die aromatischen und fruchtigen Noten des Weines unterstrichen. Er reift 2 Monate.

### **Mont Vully «La Réserve»**

Der Reserve ist der Höhepunkt für alle, die es gerne etwas intensiver im Geschmack haben. Im Gegensatz zum Classique reift der Reserve ein halbes Jahr länger. Dadurch wird er würziger, jedoch nicht schärfer. Der Laib wird mit dem Original Vully Wein (Pinot Noir) eingerieben.

### **Emmentaler Rezent**

Der Emmentaler wird aus frischer unbehandelter Milch von Kühen, die Gras und Heu fressen, aber nie Silofutter zu sehen bekommen, hergestellt. Unser Emmentaler wird in Mühlethal in einer Sandstein Höhle mit Most eingerieben und ausgereift.

### **Délice de Bourgogne**

Délice de Bourgogne ist ein besonderer cremiger Weichkäse aus Kuhmilch. Die Milch für den Délice wird mit creme fraiche vermischt. Diese Methode verleiht ihm einen hohen Fettanteil von 75% i.Tr. Es gibt dem Käse einen besonders reichen, cremigen und weichen Geschmack.

### **Berg Vacherin**

Berg Vacherin ist ein Rohmilch-Weichkäse aus dem Zürcher Oberland. Ein sehr weicher, fast fließender Weichkäse der Doppelrahmstufe mit gewaschener, rötlicher Rinde, die einen kräftigen, leicht «stinkenden» Geruch verströmt.

## **Merlischacher Schlossgeist und Süsswein**

**Merlischacher Schlossgeist!** Unser Gravensteiner Apfellikör eisgekühlt  
4 cl / CHF 7.50

Das Schlossgeist ist übrigens auch im Chalet-Shop erhältlich!

### **Süsser von Thomas Bisang**

Passt mit 150° Öchsle perfekt zu Käse, Blauschimmelkäse und Dessert  
4cl / CHF 9.50



# Schaumweine Offenausschank

---

	CHF / dl
<b>Prosecco DOCG Bollicina, extra dry</b> Bosco del Merlo, Veneto Glera	10.50
<b>Prosecco Rosé Brut DOC</b> Bosco del Merlo, Veneto 85% Glera (Prosecco), 15% Pinot Noir	10.50
<b>Taittinger Brut Réserve</b> Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	15.00

## Swiss Wine Gourmet

Unsere Weinkarte wurde von Swiss Wine Gourmet mit 3 von 3 goldenen Gläsern für die «Grosse Selektion Schweizer Weines» ausgezeichnet.

Geniessen Sie heute ein Glas Schweizer Wein!

# Offene Weine weiss

---

## Schweiz

		CHF / 1dl
<b>Heller AOC</b> Bisang Dagmarsellen Chardonnay	2019/20	12.00
<b>Johanniter AOC</b> Schloss Heidegg Johanniter	2020	10.00

# Offene Weine weiss & rosé

---

## Frankreich

<b>Sauvignon Blanc Cuvée Mmm...</b>	2021	CHF / 1dl 10.50
Domaine Fournier Père et Fils, Loire		

## Italien



<b>Blangé Langhe Arneis</b>	2020/21	10.50
Langhe DOC, Cereseto, Piemont		

## Rosé Schweiz

<b>Œil de Perdrix</b>	2021	10.50
Château d'Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir		

## Rosé Frankreich

<b>Pure</b>	2021	12.50
Maison Mirabeau en Provence, Côtes de Provence Grenache, Syrah		

## Grosser Sonntigsbrunch

### Ein einzigartiges Brunchbuffet in wunderschöner Atmosphäre!

Sonntags von 10.00-14.00 Uhr in der berühmten Astrid-Hall in der ersten Etage des Restaurants Swiss-Chalet. Um Reservation wird gebeten.

Es erwartet Sie ein reichhaltiges Buffet mit kalten und warmen sowie süssen und salzigen Speisen, direkt live zubereitete Gerichte wie warme Eierspeisen, frisch geschnittener Rohschinken von der Berkel-Maschine oder die legendären Crêpes Suzette. Nespresso Kaffee, Tee, Mineralwasser und Prosecco à discrétion.

CHF 65.00 pro Person

### Brunch für Familienfeier oder mit Freunden

Sie möchten mit Freunden oder Familie einen besonderen Moment feiern? Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten, die Sie für einen solchen Anlass exklusiv nutzen können.

# Offene Weine rot

---

## Schweiz

### Cuvée Vigneron Barrique

Weingut Schloss Heidegg, AOC Luzern  
Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, Gamaret  
Blauburgunder, Diolinoir, Cabernet Sauvignon

2018

CHF / 1dl

12.50

### Pinot Noir

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU

2021

10.00



### Sunnehöfler Barrique

Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee, Schwyz  
Pinot Noir



2018

11.00

## Frankreich

### Châteauneuf du Pape AC

Domaine Pierre-Henri Morel, Vallée du Rhône  
Grenache, Syrah, Mourvèdre

2019

14.50

## Italien

### Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Frescobaldi, Toscana IGT  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

2019

10.50

### Nero d'Avola

Morgante, Sizilien  
Nero d'Avola

2019

9.50

## Spanien

### Celeste Crianza

Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero, Valladolid  
Tempranillo

2019

10.50

## Portugal

### Colossal Reserva

Casa Santos Lima, Vinho Regional Lisboa, Lissabon  
Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz

2018

10.50



## Argentinien

### Ojo de Agua Malbec

Bodega Ojo de Agua, Dieter Meier

2020/21

10.50



# Unsere Biere

---

## Einsiedler Bier, Schwyz

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Spezialbier hell vom Fass</b>	5	20 cl	4.20
	5	30 cl	5.20
	5	50 cl	7.80
<b>Panaché</b> vom Spezialbier hell		20 cl	4.20
		30 cl	5.20
		50 cl	7.80
Einsiedler <b>Weizen</b>	5	50 cl	7.80
Einsiedler <b>Dunkel</b>	5.2	33 cl	6.30

## Alkoholfreies Bier

Einsiedler <b>Alkoholfrei</b>		33 cl	5.20
-------------------------------	--	-------	------

## Einsiedler Bier

Die Brauerei Rosengarten AG ist ein typisches Schweizer KMU und ein Familienbetrieb im klösterlichen Einsiedeln im Kanton Schwyz. Die Wurzeln der Brauerei können aufgrund von Protokollen und Verträgen bis 1872 urkundlich nachverfolgt werden.

# Mineral, Süssgetränke & Säfte

## Mineralwasser

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

## Süssgetränke



Chriesi-Eistee	30cl	5.20
	50cl	7.50
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
Schweizer Apfelsaft 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

Orangensaft	20 cl	5.20
Granini Tomatensaft	20 cl	5.20

## Apfelweine



	Vol.-%		
<b>Dorly's Apple King</b>	4.2	50 cl	7.50
Apfelwein Merlischachen			
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50 cl	7.50



## Hausgemachter Chriesi-Eistee



Probieren Sie unseren hausgemachten Kirschen-Eistee.  
Der Eistee wird mit Kirschensaft aus Zuger  
Hochstamm-Kirschen zubereitet. Eine fruchtige Erfrischung!

Der Chriesi-Eistee ist übrigens auch in unserem Chalet-Shop erhältlich.

# 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

---

<b>Ovo und Schokolade</b>	CHF
<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

## Geschenkidee Sunntigsbrunch

**Verschenken Sie einzigartiges Brunchbuffet in wunderschöner Atmosphäre!**

Sonntags von 10.00-14.00 Uhr in der berühmten Astrid-Hall in der ersten Etage des Restaurants Swiss-Chalet.

CHF 65.00 pro Person

Gerne stellen wir Ihnen **personalisierte Geschenk-Gutscheine** für den Sonntagsbrunch aus. Fragen Sie an der Rezeption im Schloss-Hotel.

# 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.

# 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
Rigi Kirsch, 5J im Fass	Adrian Ulrich	Küssnacht	40	2 cl	7.50
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

Der **Swiss-Chalet Kirsch** ist auch in kleinen Flaschen unserem **Chalet-Shop** im ersten Stock des Restaurants Swiss-Chalet oder an der Rezeption im Schloss-Hotel erhältlich.

20 cl / CHF 21.00

## Obstbrände

	Vol.-%	Menge	CHF
Mirabelle, Zraggen Lauerz	40	2 cl	7.50
Williams, Fassbind	41	2 cl	9.40
Pflümüli	40	2 cl	9.40
Vielle Prune, Fassbind	40	2 cl	9.40
La Vieille Poire, Fassbind	40	2 cl	12.50



# Digestif & Spirituosen

---

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Kräuter</b>			
Appenzeller	29	4 cl	9.40
Jägermeister	35	4 cl	9.40
Ramazotti	30	4 cl	9.40
<b>Liköre</b>			
 Merlischacher Schlossgeist	23	4 cl	7.30
Grand Marnier	40	4 cl	12.50
Baileys Irish Cream	17	4 cl	12.50
Amaretto die Saronno	28	4 cl	12.50
Limoncello di Capri	30	4 cl	12.50
<b>Grappa Bocchino</b>			
Grappa Barbaresco	45	2 cl	10.50
Grappa di Barolo	40	2 cl	12.50
Grappa Carlo Riserva	43	2 cl	18.70
Grappa di Moscato	41	2 cl	10.50
<b>Cognac</b>			
Rémy Martin VSOP	40	2 cl	12.50
Hennessy VSOP	40	2 cl	12.50
<b>Rum</b>			
<b>Luzerner Hinterländer Rum</b> , Distisuisse Silbermedaille	45	4 cl	12.50
Havana Club Blanco	37.5	4 cl	10.50
Ron Zacapa Centenario 23y	40	4 cl	15.60
<b>Gin</b>			
<b>Frakmont Lucerne Dry Gin</b>	40	4 cl	14.60
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.50
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.50
Mirabeau Dry Gin Rosé	43	4 cl	12.50
Hendrick's of Scotland	41.4	4 cl	14.60
Mountain Spring <b>Tonic Water</b>		20 cl	5.20
<b>Vodka</b>			
Absolut Vodka	40	4 cl	10.50
Grey Goose	40	4 cl	11.00
Mountain Spring <b>Bitter Lemon</b>		20 cl	5.20

# Unsere Whisky-Auswahl

---

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Schweiz</b>			
Bergsturz 10y Single Malt	40	4 cl	17.70
<b>Bourbon</b>			
Jack Daniel's	40	4 cl	15.60
<b>Canadian</b>			
Canadian Club	40	4 cl	12.50
<b>Irish</b>			
Jameson 12y	40	4 cl	14.60
<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
<b>West Highland</b>			
Glenfiddich 21 Years old	40	4 cl	36.40
<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.