SWISS-CHALET
MERLISCHACHEN

eat. drink. shop.

Liebe Gäste

Im Swiss-Chalet Restaurant trifft die Schweizer Küche auf Finesse und wird ergänzt mit Saisonalem aus aller Welt. Das Angebot wird mit schmackhaften Speisen vom Grill vollendet. Zubereitet werden die Gerichte mit auserwählten Produkten aus der Region und sinnvoll kombiniert mit Spezialitäten aus der Ferne.

Auf zwei Etagen und in vier verschiedenen Stuben lädt das gemütliche Ambiente zum Verweilen ein. Mehr als 20 Kirschsorten aus der Region stehen zum Probieren bereit.

Mit Stolz sind wir ein ausgezeichnetes Mitglied der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, ein Caveau de Sabrage der Confrérie du Sabre d'Or sowie ein Mitmachbetrieb von «ächt SCHWYZ».

Unser Swiss-Chalet Shop in der ersten Etage bietet kulinarische und dekorative Produkte welche eigens im Swiss-Chalet Merlischachen produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen. Sie finden gewisse Artikel auch in unseren Speisen wieder.

Jeannine & Karel Nölly	Andreas Rappold	Victoria Wark
Gastgeber	Küchenchef	Chef de Service

GLUTEN- & LAKTOSEFREI

Unsere Küchenbrigade kann fast alle Gerichte nach Ihren Unverträglichkeiten für Sie anpassen. Melden Sie sich bitte bei Ihrem Servicemitarbeiter.

Ächt Schwyz Wochen

18. Januar bis 12. März 2019

Als Mitmachbetrieb von «ächt SCHWYZ», ein Projekt von Schwyz Tourismus, laden wir Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein.
Hat ein Gericht Ihre Freude an der Schwyzer Küche geweckt? Sie erhalten bei uns eine Auswahl an Rezepten zum Nachkochen, sowie eine Übersicht über die «ächt Schwyz»-Betriebe.

Swiss-Chalet Menü

3- oder 4-Gang

TROCKENFLEISCH CARPACCIO
von der Metzgerei Heinzer im Muotathal
mit grobem Pfeffer und würziger Küssnachter Bergkäsecrème

◆

SCHWYZER WEISSWEINSCHAUMSUPPE
verfeinert mit Riesling x Silvaner
vom Gutsbetrieb Sunnehof Immensee
mit knusprigem Rohschinken

◆

ROSA GEBRATENES SCHWYZER KALBSSTEAK
auf einer Kartoffel-Lauchschnitte
mit Cognacrahmsauce und glasierten Rüebli

◆

SCHOKOLADENMOUSSE
von der Grand Cru Schokolade Felchlin Schwyz
mit flüssigem Himbeerkern
und frischem Karamell

oder

KLEINE KÄSEVARIATION
aus dem Kanton Schwyz

Preise

3 Gang Menu CHF 69 (Vorspeise, Hauptgang & Dessert oder Käse)
4 Gang Menu CHF 79 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse)

Vorspeisen, Salate & Suppen

SCHWYZER GNAGI-RAVIOLI
an einer kräftigen Portweinsauce
mit Küssnachter Bergkäsespänen — 16

◆

GERÄUCHERTES FORELLENTATAR
vom Brüggli am Sattel
mit zweifarbigen Randen
und Balsamico Gelee — 24

◆

TROCKENFLEISCH CARPACCIO
von der Metzgerei Heinzer
im Muotathal mit grobem Pfeffer
und würziger Küssnachter Bergkäsecrème — 17

◆

RINDSTATAR
frisch gehacktes Rindsfilet mit Salatbouquet
serviert mit Toast und Butter
mild/medium/scharf — Swiss-Chalet Klassiker — klein/gross 80g/150g 25/38

◆

WINTERLICHER BLATTSALAT
mit gebratenen Kräuterseitlingen
feinem Sbrinz Chips und Honig-Nussdressing — 12

◆

KÄSESUPPE KLOSTER EINSIEDELN
serviert im knusprigen Mutschli — 12

◆

SCHWYZER WEISSWEINSCHAUMSUPPE
verfeinert mit Riesling x Silvaner
vom Gutsbetrieb Sunnehof Immensee
mit knusprigem Rohschinken — 13

Swiss-Chalet Shop

Besuchen Sie unseren Swiss-Chalet Shop in der ersten Etage!
Wir bieten kulinarische oder dekorative Produkte welche eigens im Swiss-Chalet Merlischachen produziert werden oder aus der naheliegenden Umgebung stammen.

Swiss-Chalet Klassiker

CHATEAUBRIAND «SWISS-CHALET»
Rindsfilet am Stück gebraten, serviert in zwei Gängen
mit Gemüsebouquet, Sauce Béarnaise und Rotweinsauce
(wird in ca. 40 Minuten serviert)

1. Gang serviert mit Kartoffelgratin 2. Gang serviert mit Kartoffelkroketten
Ab 2 Personen, pro Person 200g (Preis pro Person) 63

◆

CHALET BURGER
Hausgemachter Rindfleisch Burger (180g), Speck, Röstzwiebeln,
Toggenburger Bergkäse, Haussauce, Tomate,
Pommes Frites oder kleinem Salat zur Auswahl 32

◆

LEICHT PIKANTES RINDSSTROGANOFF
nach altem Hausrezept mit Quarkspätzli 44

◆

MUOTATHALER KALBSLEBERLI
an Kräuterjus, mit Butterrösti und gratiniertem Orangen-Fenchel 31

◆

ÜBERBACKENES RINDSENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS
mit Pommes Allumettes 48

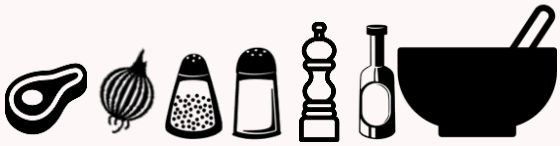
Dunnschtig isch Tatar Tag

direkt am Tisch zubereitet

Jeden Donnerstagmittag und -abend bereiten wir Ihnen das beliebte Rindstatar nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch zu. Fein gehacktes Rindsfilet bester Qualität, verfeinert mit Zutaten nach Ihrer Wahl – so schmeckt Ihr Tatar am allerbesten!

Ganz viele Spezialitäten stehen bereit wie zum Beispiel:
Orangen & Bergpfeffer, verschiedene Salze, Chriesistein-Öl, Trüffel-Öl, Belper Knolle, Baergfeuer Chili Sauce oder auch ein Schuss Cognac

- Kleine Portion mit 80g Rindsfilet CHF 25
- Grosse Portion mit 150g Rindsfilet CHF 38



Hauptgänge

Fleisch und Fisch

HAFECHABIS
Schwyzer Schwein- und Lammeintopf
mit Chabis und Salzkartoffeln im Gusseisenpfännli serviert 29

◆

GEBRATENES FORELLENFILET
vom Brüggli am Sattel
auf Petersilienstampfkartoffeln, Weinkraut angereichert mit
Riesling x Silvaner vom Gutsbetrieb Sunnehof Immensee
mit einer leichten Specksauce 29

◆

KALBS CORDON BLEU SCHWYZER ART
gefüllt mit Muotathaler Mostbröckli,
Küssnachter Alpkäse mit Gemüsebouquet und Pommes Frites 41

◆

ROSA GEBRATENES SCHWYZER KALBSSTEAK
auf einer Kartoffel-Lauchschnitte
mit Cognacrahmsauce und glasierten Rüebli 44

Vegetarisch

QUARKSPÄTZLI
überbacken mit Toggenburger Bergkäse, Röstzwiebeln
und einem kleinen gemischten Blattsalat 24

◆

HAUSGEMACHTER SCHWYZER KÄSEKUCHEN
mit Lauch und Kräutern
und einem kleinen gemischten Blattsalat 23

Hauptgänge

Gebratenes – saignant, à point oder bien cuit?

Wählen Sie ein Stück Fleisch oder Fisch, in der gewünschten Grösse und Garstufe, kombinieren Sie mit Saucen und Beilagen nach Ihrer Wahl, serviert mit kleinem Gemüsebouquet.

	150g	200g	300g
ZANDERFILET	25	32	48*
US-ENTRECÔTE		45	65*
IRLÄNDISCHES RINDSFILET	37	49	74*
KALBSSTEAK	32	42	61*

* 35 Minuten Zubereitungszeit

	pro Sauce / Beilage
SAUCEN	
Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Morchelsauce, warme Café de Paris	4
Kräuterbutter, Mandelbutter	3
BEILAGEN	
Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelgratin, feine Kräuternüdeli, Quarkspätzli, Pommes Allumettes	5
Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen, feinem Sbrinz Chips und Honig-Nussdressing	7

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION

Schwein und Kalb:	Schweiz
Rind:	USA, Irland, Schweiz
Fisch:	Schweiz, Bodensee, Norwegen, Island

Über Zutaten in unsren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könne, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Hauptgänge

Fondues Moitié-Moitié

Unsere Swiss-Chalet Fondue Mischung von Monsieur Sciboz 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.

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ* (250g)
mit Brot und Essiggemüse 35
Nachservice Fondue pro 100g 12

◆

KRÄUTER FONDUE* (250g)
mit Brot und Essiggemüse 37
Nachservice Fondue pro 100g 13

◆

TRÜFFEL FONDUE* (250g)
mit Brot und Essiggemüse 39
Nachservice Fondue pro 100g 14

◆

BEILAGEN
Portion Birnen 3
Portion Kartoffeln 5
Portion Rohschinken aus dem Muotathal 50g 6
Portion Trockenfleisch aus dem Muotathal 50g 9

◆

CHALET PLÄTTLI MIT SPEZIALITÄTEN VOM MUOTATHAL UND JUNGEM SBRINZ
Trockenfleisch, Mostbröckli und Rohschinken(200g) 27

◆

HOBELCHÄS PLÄTTLI (180g)
vom jungen Sbrinz 18

*Die Fondues servieren wir Ihnen ausschliesslich in den Stuben der Bränte im Parterre.

Desserts

GLACE & KAFFEE 7
Espresso, Kaffee oder Tee & eine Kugel Glace nach Wahl

Swiss-Chalet Klassiker

◆

SCHOKOLADENMOUSSE
von der Grand Cru Schokolade Felchlin Schwyz
mit flüssigem Himbeerkern und frischem Karamell 13

ächt SCHWYZ

◆

HAUSGEMACHTER PFLÜMLITOPF
mit Löhrpflümli aus Merlischachen,
Vanilleglace und Rahm 12

ächt SCHWYZ

◆

LAUERZER EIERKIRSCHLIKÖR PARFAIT
im Nusskrokant-Mantel auf mariniertem Orangen-Carpaccio 13

ächt SCHWYZ

◆

KÄSETELLER
Variation von Schwyzer Hart-, Weich und Blauschimmelkäse
mit Birnenbrot, aus unserem Käseschrank in der Bar 15

ächt SCHWYZ

◆

GLACE & SORBET KUGELN NACH WAHL 3.5

Glace:
Vanille, Mocca, Schokolade, Haselnuss, Karamell 3.5

Sorbet:
Zitrone, Birne, Zwetschge, Kirsche 3.5

Portion Schlagrahm 1.5
Schuss Kirsch ab 6

Merlischacher Quellwasser & Süsswein

Merlischacher Quellwasser	4cl	7
unser Gravensteiner Apfellikör eisgekühlt		
Oro Dolce, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	5cl	7.5
Riesling x Sylvaner		

Das Merlischacher Quellwasser ist übrigens auch in zwei verschiedenen Grössen im Swiss-Chalet Shop erhältlich.

Auswahl Schaumweine

SCHAUMWEINE	1 dl	7.5 dl
Prosecco DOCG, extra dry Bollicina, Veneto Glera	7.5	50
Taittinger Brut Réserve Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	13	86

Weinauswahl weiss & rosé

WEISSWEINE			1 dl	7.5 dl
Chiemer Gold Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee SZ Riesling x Silvaner		2017	9	57
Chardonnay Genève Domaine des Rothis, Dardagny	Swiss-Chalet Klassiker	2016	7.5	49
Sauvignon Blanc im Lee Weingut zum Sternen		2016	10.5	66

ROSÉ WEIN		1 dl	7.5 dl
Œil de Perdrix Château d'Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	2017	8.5	59

Swiss Wine Gourmet

Unsere Weinkarte wurde von Swiss Wine Gourmet mit 3 von 3 goldenen Gläsern «Grosse Selektion Schweizer Weines» ausgezeichnet.
Geniessen Sie doch gleich ein gutes Glas Schweizer Wein.

Weinauswahl rot

Wir bieten ihnen 16 verschiedene Rotweine im Offenausschank an, welche wir in der Chalet Bar ausgestellt haben. Geniessen Sie ein gutes Glas Rotwein in bester Qualität.
Verlangen Sie auch noch unsere grosse Weinkarte.

SCHWEIZ		1 dl	7.5 dl
Pinot Noir Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU	2017	9	58
Malbec-Merlot Palins Grillette Domaine de Cressier, Neuenburg	2015	10.5	68
Zizerser Pinot Noir M Cicero Weinbau, Bündner Herrschaft	2013	12	78
Syrah Terre Natale Cave du Chatillon, Saillon VS	2016	10	64
Campus Merlot del Ticino DOC Valsangiacomo Vini, Mendrisio TI	2015	10.5	68

ÖSTERREICH		1 dl	7.5 dl
HILLside Leo Hillinger, Burgenland Syrah, Merlot, Zweigelt	2015	9	59
Schwarz-Rot Johann Schwarz, Burgenland Zweigelt	2014	16.5	108

SPANIEN		1 dl	7.5 dl
Muga Reserva doca Bodegas Muga, Rioja Grenache, Graciano, Carignan, Tempranillo	2014	10.5	68
Valduero Reserva Bodegas Valduero, Ribera del Duero Tempranillo	2011	12.5	83

Weinauswahl rot

PORTUGAL		1 dl	7.5 dl
Colossal Reserva Casa Santos Lima, Estremadura Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz (Tempranillo), Alicante Bouschet	2016	7.5	49

ITALIEN		1 dl	7.5 dl
Primitivo Centurio Vigne Vecchie Centurio, Apulien	2013	11	73
Amarone Classico Speri Viticoltori, Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	2012	13	84

FRANKREICH		1 dl	7.5 dl
Châteauneuf du Pape AC Pierre-Henri Morel, Côtes du Rhône Grenache, Syrah, Mourvèdre	2015	11.5	76
Château Poujeaux Moulis en Médoc, Cru Bourgoeois Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	2012	12.5	82

ARGENTINIEN / CHILE		1 dl	7.5 dl
Ojo de Agua Malbec Bodega Ojo de Agua, Argentinien	2017	9	58
Domus Aurea Vina Quebrada de Macul, Chile Cabernet Sauvignon	2010	13	86

Biere

EINSIEDLER BIER

Spezialbier hell vom Fass	5 Vol. %	20cl	3.5
	5 Vol. %	30cl	4.5
	5 Vol. %	50cl	7
Panaché vom Spezialbier hell		20cl	3.5
		30cl	4.5
		50cl	7
Schwyzer Böckli	6 Vol. %	33cl	4.8
Maisgold Spezial	5 Vol. %	33cl	4.8

AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN

Edelstoff	5.6 Vol. %	50cl	7
Weissbier	5.4 Vol. %	50cl	7

ALKOHOLFREIE BIERE

Clausthaler Classic		33cl	6
Erdinger alkoholfrei		50cl	7

Einsiedler Bier

Die Brauerei Rosengarten AG ist eine Schweizer Bierbrauerei mit Sitz im klösterlichem Einsiedeln im Kanton Schwyz.
Die Wurzeln der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln können aufgrund von Protokollen und Verträgen bis 1872 urkundlich nachverfolgt werden.

Mineral & Süssgetränke

MINERALWASSER

Knutwiler ohne Kohlensäure		33cl	4.8
		50cl	6.9
Knutwiler mit Kohlensäure		33cl	4.8
		50cl	6.9

SÜSSGETRÄNKE

Elmer Citro		33cl	4.8
Sinalco Original		33cl	4.8
Rivella rot & blau		33cl	4.8
Coca Cola & Coca Cola Zero		33cl	4.8
Gents Tonic Water		20cl	5
Gents Bitter Lemon		20cl	5
Gents Ginger Ale		20cl	5
San Pellegrino Sanbittèr		10cl	6

FRUCHTSÄFTE

Schweizer Apfelschorle Möhl		33cl	4.8
Schweizer Apfelsaft Möhl		33cl	4.8
Dorly's Apple King, Apfelwein, Merlischachen	4.2 Vol. %	50cl	6.9
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50cl	6.9
Granini Traubensaft		20cl	5
Granini Orangensaft		20cl	4.8
Granini Grapefruitsaft		20cl	4.8
Granini Ananassaft		20cl	4.8
Granini Tomatensaft		20cl	4.8

Hausgemachter Chriesi Eistee

Eine fruchtige Erfrischung gefällig? Dann probieren Sie unseren hausgemachten Kirschen-Eistee. Der Eistee wird mit Kirschensaft aus Zuger Hochstamm Kirschen zubereitet.

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

	30cl	4.80
	50cl	6.90
	30cl	3.10

Nespresso Kaffee

KAFFEE LUNGO FORTE 4.5
ELEGANT & GERÖSTET - Eine komplexe Mischung von süd- und mittelamerikanischen Arabicas, ist der Lungo Forte von intensiven Röstnoten und einem Hauch von Früchten geprägt.

ESPRESSO FORTE 4.5
RUND & AUSGEWOGEN - Ausschliesslich aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas hergestellt, entzückt das komplexe Aroma dieses intensiv gerösteten Espresso durch sein perfektes Gleichgewicht zwischen Röst- und fruchtigen Noten.

DOPPELTER ESPRESSO FORTE 6
RUND & AUSGEWOGEN - Ausschliesslich aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas hergestellt, entzückt das komplexe Aroma dieses intensiv gerösteten Espresso durch sein perfektes Gleichgewicht zwischen Röst- und fruchtigen Noten.

KOFFEINFREIER KAFFEE 4.5
AUSGEWOGEN & KOMPLEX - Decaffeinato ist ein ausgewogener entkoffeinierter Kaffee, bestehend aus einer raffinierten Mischung separat gerösteter Arabicas, wobei die südamerikanischen die gerösteten Getreide- und süssen Noten und die ostafrikanischen die zarten Blumenaromen beitragen.

RISTRETTO 4.5
VOLLMUNDIG & BESTÄNDIG - Liebhaber von italienischem Kaffee werden den intensiven Körper und den wunderbar langanhaltenden Nachgeschmack dieses Grand Cru zu würdigen wissen. Der ausschliesslich aus süd- und zentralamerikanischen Arabicas bestehende Ristretto umhüllt seine starke Persönlichkeit mit einer dichten, geschmeidigen Crema.

ESPRESSO MACCHIATO 4.8
Espresso Forte mit einem Schuss Milchschaum in der Espresso Tasse

CAPPUCCINO 5
Espresso Forte mit warmer Milch, bester Milchschaum und Kakao Streusel in der Kaffee Tasse

LATTE MACCHIATO 6
Espresso Forte mit warmer Milch & bestem Milchschaum im hohen Glas

SCHALE 5
Kaffee Lungo Forte mit warmer Milch und ganz wenig Schaum in der grossen Tasse

Nespresso zum Mitnäh

Nespresso to Go

Möchten Sie auch unterwegs nicht auf Ihren Lieblingskaffee verzichten? Gerne können Sie unsere Kaffeespezialitäten auch im schicken Nespresso Becher mitnehmen für einen Preisabschlag von CHF 2.00 auf die regulären Preise.

L'Art du thé, Luzern

TASSE TEE NACH WAHL 4.5

EARL GREY SUPÉRIEUR
Erlesene Mischung aus Spitzentees (Yunnan und Keemun).
Aromatisiert mit reinstem Bergamott-Öl.

ENGLISH BREAKFAST
Klassische Englische Mischung aus China-, Indien- und Ceylon-Tee. Aromatische, dunkle Tasse, ideal mit etwas Milch.

GUNPOWDER GRÜNTEE «TEMPLE OF HEAVEN»
Chinesischer Grüntee aus der Provinz Fuijan. Kugelähnlich gerolltes Blatt, daher die Bezeichnung „Gunpowder". Herber Geschmack mit ansprechend frischem Aroma.

PRINTEMPS – CHINESISCHER GRÜNTEE
Gemischt mit Kornblumenblüten, Rosenblättern und Ringelblumenblüten, mit der Süsse von Erdbeeren.

MEDINA – THÉ VERT À LA MENTHE
Chinesischer Grüntee (Gunpowder) gemischt mit scharfer Minze. Wird vor allem in Nordafrika getrunken.

SYMPHONIE DE FRUITS
Harmonische "Symphonie" aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten- und Orangenschale, Kornblumenblüten und Ringelblumen, verfeinert mit Aromen von Mango und tropischen Früchten.

CHAÏ
Klassischer indischer Gewürztee. Schwarztee aus Assam mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Pfeffer.

LYNN – ROOIBOS
Mit Birnenstücken, Sultaninen, Datteln, Hagebutten, Malvenblüten, Zitronengras mit einem süsslich-fruchtigen Aroma. 100% ohne Teein, natürlicher Vitamin C-Gehalt.

HAGEBUTTEN
Eine leicht säuerlich-süsse Mischung. Erfrischend und leicht anregend mit viel Vitamin C.

KAMILLE
Dieses wohlriechende Kraut ist bekannt für seine entzündungshemmende und beruhigende Wirkung. Ideal als Ausklang eines schönen Abends.

VERVEINE – EISENKRAUT
Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt das Herz.
Ideales Getränk für Gestresste.

Weitere Warmgetränke

Schweizer Schokolade Caotina kalt	4.6
Schweizer Schokolade Caotina heiss	4.6
Ovomaltine Original kalt	4.6
Ovomaltine Original heiss	4.6

Bränte Kaffee (Kaffee, Schlagrahm, Zucker und ein Schuss Swiss-Chalet Kirsch)	8.5
Kaffee Träsch, Chrüter, Zwetschgen & Halb Halb	5.9
Coretto Grappa	5.9
Irish Coffee	8.5
Glühwein weiss / rot	5.9

Swiss-Chalet Klassiker

Swiss-Chalet Sunntigsbrunch

EIN NICHT ALLTÄGLICHER BRUNCH AN EINEM EINZIGARTIGEN ORT

Jeden Sonntag von 10.00 bis 14.00 Uhr in der ersten Etage des Swiss-Chalet Restaurant. Bei warmem Sommerwetter findet der Brunch auf der Dachterrasse des Hotel Jagd-Schloss statt.

- Reichhaltiges Büffet mit kalten, warmen und süssen Speisen sowie mit Gerichten, welche direkt vor dem Gast zubereitet werden
- Champagner, Mineralwasser, Tee und Nespresso-Kaffee à discrétion
- Auf Voranmeldung: kostenfreie Kinderbetreuung von your-nanny.ch

BRUNCH ANLÄSSLICH EINER FEIERLICHKEIT

Sie möchten Ihre Freunde & Familie anlässlich einer besonderen Feierlichkeit einladen und mit ihnen genussvoll in den Tag starten? Dann ist unser Brunch in einem separaten Saal genau das Richtige! Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

PREISE

Erwachsene: CHF 63.- pro Person
Kinder von 3-12 Jahre: CHF 4.- pro Altersjahr

Zum Schluss einen Kirsch!

Wo gibt es schon 20 verschiedenen Kirschs aus unserer Gegend, in der seit hunderten von Jahren Chriesi und der Kirschbrand gepflegt wird. Die Appellation d'Origine Protégée (AOP) für den Zuger Kirsch und der Rigi Kirsch wurden sogar durch die Schweizerische Eidgenossenschaft geschützt.

Bezeichnung	Hersteller	Ort	% Vol.	Menge	Preis
Kirsch Swiss-Chalet			40	2cl	6
Kirsch Vieux	Amstutz Getränke	Merlischachen	40	2cl	6
Kirsch	Gehren	Merlischachen	42	2cl	6
Kirsch Réserve du Patron	Distillerie Sigrist	Meggen	40	2cl	8
Kirsch alt	Räber	Küssnacht	40	2cl	6
Jubiläumskirsch	Räber	Küssnacht	40	2cl	6
Rigiberg Kirsch	Peter Hess	Küssnacht	40	2cl	6
Chlihüsler Häfelibrand Kirsch	Gisler Ranch	Greppen	40	2cl	6
Weggiser Rigi Kirsch	Brennerei Stalder	Weggis	41	2cl	6
Rigi Kirsch	Haldi Hof	Weggis	40	2cl	7.5
Schwarze Kirsche	Arnold Dettling	Brunnen	40	2cl	16
Kirsch Holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2cl	18
Kirsch Brandy Fass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2cl	23
Dollenseppler Kirsch	Heiner	Oberwil	40	2cl	13
Wildkirsch	Etter	Zug	42	2cl	18
Original Zuger Kirsch	Etter	Zug	41	2cl	9
Sortenreiner Lauerzer Kirsch	Z'Graggen	Lauerz	42	2cl	7.5
Kirsch Brut de Fut	Fassbind	Oberarth	54.5	2cl	18
Kirsch Rum Cask finished	Fassbind	Oberarth	41	2cl	20
Kirsch Whisky Cask finished	Fassbind	Oberarth	41	2cl	20

Swiss-Chalet Kirsch

Probieren Sie unseren feinen Swiss-Chalet Kirsch welcher in Merlischachen gebrannt wird und vier Jahre in der Korbflasche gelagert wurde. 2cl 6.00

Der Kirsch ist auch in unserem Swiss-Chalet Shop in kleinen Flaschen erhältlich. 20cl 17.00

Chalet Bar im Dachgeschoss

WINE, CHEESE & COCKTAILS

Unsere Chalet Bar überrascht mit seinen hohen Decken, wuchtigen Holzbalken und der gemütlichen Einrichtung.

Die Chalet Bar ist jeweils von Dienstag bis Samstag, ab 18.00 Uhr geöffnet.
Unser Chef de Bar, Benoît Meny, freut sich auf Ihren Besuch!

Ü33 Party mit DJ Maik Wisler

Maik Wisler ist nicht nur DIE Radiostimme der Zentralschweiz sondern nebenbei auch noch DJ mit Leidenschaft. Der Plan könnte nicht einfacher sein – Sie sind über 33 Jahre alt – Single oder bereits vergeben – dann geniessen Sie ein paar tolle Stunden in unserer Chalet Bar mit Party Sound vom Feinsten.

Ab 20.00 Uhr in der Chalet Bar, die genauen Daten finden auf unserer Webseite.