



# Willkommen im Restaurant Swiss-Chalet

## Liebe Gäste

Im Restaurant Swiss-Chalet spielt Fleisch eine Hauptrolle! Das Angebot besteht aus bewährten Klassikern und einer Auswahl an verschiedenen saisonalen Gerichten. Die Gerichte werden mit frischen und möglichst regionalen Produkten hergestellt.

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

Noël Egloff  
Gastgeber

Thomas Bründler  
Chef de Cuisine

Markus Inauen  
Leiter F&B



# Unsere Apéritif-Empfehlung

## Mit Alkohol

		CHF
<b>Hausapero</b> Taittinger Champagner mit Geranienlikör		15.00
<b>Rigi Spritz</b> Mount Rigi Likör mit Prosecco Soda, Limetten, Zitrone & Minze		14.00
<b>Schwyzzer Fizz</b> Hausgemachter Chriesi-Eistee mit einem Schuss Merlischacher Kirsch aufgefüllt mit Tonic Water, Orange & Minze		14.00

## Ohne Alkohol

<b>Virgin Hugo</b> Holunder Sirup, Limetten, Minze, Ginger Ale & Soda		13.00
--	--	-------

## Unsere Empfehlung für Bierliebhaber



**Mort Subite «Kriek Lambic»**  
Ein echtes belgisches Bier  
mit dem Geschmack von frischen Sauerkirschen!  
CHF 4.80 / 25 cl



## Apéritif

### Apéritif Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
Martini Bianco, Rosso	15	4 cl	9.00
Cynar	16,5	4 cl	9.00
Campari mit Orangensaft / Soda	23	4 cl	9.00 13.00
Pastis 51	45	4 cl	9.00
Sherry Tio Pepe, fino	19,5	4 cl	9.00
Sandeman Tawny Porto	19,5	4 cl	9.00

# Unsere Abendmenüs

---

## 4-Gang-Menü

**Weisse Tomatensuppe**  
mit Kräuter Crêpes-Röllchen

\*\*\*

**Avocado-Auberginen Tatar**  
mit Oliven, Basilikum und pikanten Brotchips

\*\*\*

**Gebrautes Rindsfiletmedaillon**  
an hausgemachter Rotweinsauce  
mit gebratenen Steinpilzen, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

oder

**Limonen-Ravioli von der Bottega della Pasta «Safra»**  
mit jungem Spinat, Dörrotomaten und Küssnacher Käse

\*\*\*

**Beeren-Espuma**  
mit Vanilleglace und Schokolade von Felchlin

---

Variante mit Fleisch  
Variante vegetarisch

**CHF 89.00**  
**CHF 62.00**

# Vorspeisen und Suppen

CHF

## Sommerlicher Blattsalat

mit Nektarinen, farbigen Radieschen und Kresse

Dressing nach Wahl:

French 3/8/10/11/14

Italien 10/11/13

Himbeerdressing 5

14.00

## Tomatensalat aus Weggis 6/10/11/13

mit Büffelmozzarella von Züger und Basilikum-Pesto



18.00

## Mediterraner Pulpo Salat 1/10/11/13

Lauwarmer Tintenfisch-Gemüse-Salat

24.00

## Roastbeef Carpaccio vom Schweizer Rind 6/10/11/13

mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Sbrinz an frischer Kräuter-Remoulade

26.00

## Hausgebeizte Lachsforelle von Brüggli vom Sattel 3/9

mit Gurken, Mango und hausgemachten Tapioka-Chips



24.00

## Avocado Tatar 8

mit Oliven, Basilikum und pikanten Brotchips



18.00

## Weisse Tomatensuppe 6/8/10/13/14

mit Kräuter Crêpes-Röllchen

14.00

## Kalte Gemüsesuppe 6/10

mit Skyr und Basilikum

12.00

## Apéro-Plättli mit Spezialitäten

vom Muotathal und jungem Sbrinz (für 2 Personen)

Muotathaler Hölllochtüfeli, Wetterschmöckerli, Hobelkäse,

Gemüsestäbchen mit hausgemachtem Kräuterdip



24.00

## 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 aus der naheliegenden Umgebung stammen. Alle hausgemachten Produkte finden auch Verwendung bei uns auf der Speisekarte.

# Sommerliche Hauptgänge

---

## Fleisch

CHF

**Kräuter-Lamm** 6/8/10/13  
an hausgemachter Minzsauce  
mit gefüllten Spitzpaprika und orientalischem zweifarbigem Quinoa-Salat 45.00

**Gebratenes Kalbssteak** 6/8/10/13  
an hausgemachter Rosmarinsauce  
mit Steinpilzen, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin 55.00

**Im Ofen gebackene gefüllte Wachtel** 6/8/10/13  
mit saisonalem Gemüse und frischem Sommertrüffel 45.00

**Glasierter Schweinebauch** 6/8/10/11/13  
an hausgemachter Barbecue-Sauce  
mit saisonalem Salat und Balsamicodressing 34.00

## Fisch

**Confiertes Saiblingsfilet von Brüggli vom Sattel** 3/6/8/9/10/12/14  
an hausgemachter Bonito Hollandaise  
mit Fregola Sarda und Pak Choi 42.00



**Frische Fische vom Vierwaldstättersee** 3/6/8/10/14  
von der Fischerei Hofer in Meggen  
an saftiger hausgemachter Orangensauce  
mit farbigen Kartoffelschnitzen und geschmortem Fenchel 48.00

## Vegetarisch

**Duo aus Auberginen- und Zucchini-Involtini** 8/10/13  
mit pikanter Tomatensalsa und Paprika-Couscous 28.00



**Limonen-Ravioli von der Bottega della Pasta «Safra»** 6/8/10/14  
mit jungem Spinat, Dörrtomaten und Küsnachter Käse 28.00



# Unsere einzigartigen Klassiker



CHF

## Chateaubriand vom Schweizer Rind 6/8/10/13/14

in einem Gang auf der Gusseisenplatte, mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin dazu klassischer hausgemachter Rotweinjus und hausgemachte Sauce Béarnaise (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Ab 2 Personen, pro Person

180g 62.00

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

Rindfleischhamburger nach Rezept des Hauses vom Schweizer Rind im Bier-Brot von der Bäckerei Hänggi in Rothenburg mit Tomaten, Bergkäse, Speck, Balsamico-Zwiebeln mit hausgemachter BBQ-Sauce, mit Pommes Frites oder Salat nach Wahl

32.00

## Muotathaler Kalbsleberli 6/8/10/13

an hausgemachtem Kräuterjus mit goldener Butterrösti und Speckbohnen



34.00

## Gebratene Schweizer Rindsfiletwürfel 6/8/10/13

an hausgemachter Stroganoffsauce mit Pommes Frites

48.00

## Klassisches Rindstatar 3/9/11/12/13

vom Schweizer Rind mit hausgemachter Gewürzsauce

klein/gross  
24.00/38.00

## Klassisches Wienerschnitzel 6/8/14

mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

45.00

### Allergene

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

### Herkunft

- |              |                         |
|--------------|-------------------------|
| Rindfleisch  | Schweiz                 |
| Kalb         | Schweiz                 |
| Wachtel      | Frankreich              |
| Saibling     | Sattler Schwyz          |
| Lachsforelle | Sattler Schwyz          |
| Lamm         | Australien / Neuseeland |
| Pulpo        | Fanggebiet 34/37        |

# Dessert & Käse

CHF

<b>Holunder-Parfait</b> 6/8/14 mit erfrischendem Erdbeer-Consommé und Yuzu-Gel		14.00
<b>Hausgemachte Kirschen-Tarte</b> 5/6/8/14 an Pfefferminz-Pesto, garniert mit saisonalen Früchten		16.00
<b>Beeren-Espuma</b> 6/14 mit Vanilleglace und Schokolade von Felchlin		14.00
<b>Eiskaffee mit Merlischacher Kirsch von Amstutz</b> 6/8 Moccalglace und Schlagrahm mit einem Schuss Kirsch		12.00
<b>Coupe «Banana Split»</b> 6/8/15 Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandelsplitter		14.00
<b>Coupe «Romanoff»</b> 6/8 Vanilleglace mit frischen in Holunder marinierten Erdbeeren und Schlagrahm		14.00
<b>Käseteller</b> 5/6/8/13 3 (klein) oder 6 (gross) Sorten Käse nach Wahl mit Birnenbrot, Feigensenf, Nüssen und Trockenfrüchten Unsere Käseauswahl finden Sie auf der nächsten Seite!		klein/gross 12.00/18.00
<b>Glace &amp; Sorbet nach Wahl</b> 6 Glace: Vanille, Mocca, Joghurt, Banane Sorbet: Kirschen, Erdbeere, Aprikose Vegan: Caramel (Soja)	pro Kugel	3.50
<b>Portion Schlagrahm</b> 6		1.50

## Für dā Gluscht! Kaffee plus Glace

Espresso, Kaffee oder Tee  
**plus**  
eine Kugel Glace nach Wahl  
CHF 7.00

# Unsere Käseauswahl

Von Pascal Schmidlin aus Küsnacht 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 Réserve ist der Höhepunkt für alle, die es gerne etwas intensiver im Geschmack haben. Im Gegensatz zum Classique reift der Réserve 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.

## Delice de Bourgogne

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

## Berg Vacherin

Berg Vacherin ist ein Weichkäse aus Rohmilch aus dem Zürcher Oberland. Er ist ein sehr weicher, beinahe fließender Weichkäse der Doppelrahmstufe mit einer gewaschenen, rötlichen Rinde, die einen kräftigen, leicht «stinkenden» Geruch verströmt.

## Merlischacher Quellwasser und Süsswein

**Merlischacher Quellwasser!** Unser Gravensteiner Apfellok eisgekühlt  
4 cl / CHF 7.00

Das Merlischacher Quellwasser ist übrigens auch im Chalet-Shop erhältlich!

### **Süsser von Thomas Bisang**

Passt mit seinen 150° Öchsle perfekt zu Käse, Blauschimmelkäse und Dessert  
4cl / CHF 9.00



# Schaumweine Offenauschant

## Schaumweine

	CHF / dl
<b>Prosecco DOCG Bollicina, extra dry</b> Bosco del Merlo, Veneto Glera	9.00
<b>Taittinger Brut Réserve</b> Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	15.00

## Cidre

<b>Cidre</b> Cidrerie Vulcain Apfelsorten: Bohnapfel, Sauergrauwech, Engishofer	2018	9.00
---	------	------



## 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

### Weissweine Schweiz

		CHF / dl
<b>Cuvée 3</b> Tamborini, Tessin Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot Bianco	2018	7.00
<b>Megger Cuvée Blanche</b> Weingut Letten, Meggen Sauvignon Blanc, Riesling-Silvaner	 2018/19	9.00
<b>Sunnehöfler</b> Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee Riesling-Silvaner	 2019	9.00

# Offene Weine weiss & rosé

## Weissweine Schweiz

		CHF / dl
<b>Johanniter AOC</b> Schloss Heidegg Johanniter	2019	9.00
<b>Heller AOC</b> Bisang Dagmarsellen Chardonnay, Weissburgunder	2017	10.00

## Weisswein Italien

<b>Blangé Langhe Arneis</b> Langhe DOC, Ceretto, Piemont	 2019	10.00
---	--	-------

## Rosé Wein Schweiz

<b>Œil de Perdrix</b> Château d'Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	2019	10.00
---	------	-------

## Restaurant Swiss-Chalet 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

Erwachsene CHF 63.00 pro Person  
Kinder von 3-12 Jahren CHF 4.00 pro Altersjahr

### 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

---

## Rotweine Schweiz

		CHF / dl
<b>Cuvée 1 IGT</b> Tamborini, Tessin Merlot	2017	7.00
<b>Pinot Noir</b> Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch LU	2018	9.00
<b>Extasis Rouge Grand Crus Chablais AOC</b> Clos du Châtelard, Villeneuve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2017	10.00
<b>Sunnehöfler Barrique</b> Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee Pinot Noir	 2017	10.00

## Rotwein Frankreich

<b>Châteauneuf du Pape AC</b> Pierre-Henri Morel Grenache, Syrah, Mourvèdre	2015	11.50
---	------	-------

## Rotwein Spanien

<b>Celeste Crianza</b> Torres	2017	9.00
----------------------------------	------	------

## Rotwein Italien

<b>Tenuta Frescobaldi Castiglioni IGT</b> Frescobaldi Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese	2017	9.00
--	------	------

## Rotwein Argentinien

<b>Ojo de Agua Malbec</b> Bodega Ojo de Agua	2017	10.00
---	------	-------

# Unsere Biere

## Einsiedler Bier, Schwyz



### Spezialbier hell vom Fass

Vol.-%	Menge	CHF
5	20 cl	4.00
5	30 cl	5.00
5	50 cl	7.50

### Panaché vom Spezialbier hell

20 cl	4.00
30 cl	5.00
50 cl	7.50

### Einsiedler Weizen

5	50 cl	7.50
---	-------	------

### Einsiedler Dunkel

5.2	33 cl	6.00
-----	-------	------

## Alkoholfreies Bier



### Einsiedler Alkoholfrei

33 cl	5.00
-------	------

## 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.

## Belgisches Bier

### Mort Subite Mechelen, Belgien

Kriek Lambic Sauerkirsche



Vol.-%	Menge	CHF
4	25 cl	4.80

# Mineral, Süssgetränke & Säfte

## Mineralwasser

	Menge	CHF
Knutwiler ohne Kohlensäure	50 cl	7.00
Knutwiler mit Kohlensäure	50 cl	7.00
<b>Merlischacher Wasser</b> in der Karaffe à discrétion	pro Person	5.00

## Süssgetränke

Elmer Citro	33 cl	5.00
Sinalco Original	33 cl	5.00
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	5.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Gents Tonic Water	20 cl	5.00
Gents Bitter Lemon	20 cl	5.00
Gents Ginger Ale	20 cl	5.00
San Pellegrino Sanbittèr / San Pellegrino Sanbittèr dry	10 cl	6.00

## Fruchtsäfte

Schweizer Apfelschorle Möhl	33 cl	5.00
Schweizer Apfelsaft Möhl	33 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00
Granini Tomatensaft	20 cl	5.00

## Apfelweine

	Vol.-%		
<b>Dorly's Apple King</b>			
Apfelwein Merlischachen	4.2	50 cl	7.00
Möhl Apfelwein, alkoholfrei		50 cl	7.00



## 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

---

<b>Kaffee Lungo Forte</b>	CHF 4.70
Elegant & ausgewogen mit Arabicas aus Kolumbien und Guatemala Intensität 4/12 bei kurzer Röstung	
<b>Espresso Forte</b>	4.70
Rund & kräftig mit Arabicas aus Brasilien und Costa Rica Intensität 7/12 bei mittlerer Röstung	
<b>Doppelter Espresso Forte</b>	6.00
<b>Espresso Macchiato</b>	5.00
<b>Ristretto</b>	4.70
Vollmundig & kraftvoll mit Arabica aus zentralamerikanischen Höhenlagen Intensität 9/12 bei dunkler Röstung	
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	4.70
Ausgewogen & seidig mit Arabicas vorwiegend aus Äthiopien und Kolumbien Intensität 4/12	
<b>Cappuccino</b>	5.00
Espresso Forte mit Milchschaum und Kakaostreusel in der Kaffeetasse	
<b>Milchkaffee / Schale</b>	6.00
Kaffee Lungo Forte mit heisser Milch in der grossen Tasse	
<b>Latte Macchiato</b>	6.00
Espresso Forte mit heisser Milch und Milchschaum im hohen Glas	
<b>Mit Alkohol</b>	
<b>Coretto Grappa</b>	6.50
<b>Irish Coffee</b>	8.50

## Nespresso zum Mitnah

Möchten Sie auch unterwegs nicht auf Ihren Lieblingskaffee verzichten?

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie gerne im schicken Nespresso-Becher zum Mitnehmen bestellen.

# Unser Teesortiment

## Tasse Tee nach Wahl

CHF 4.80

### Englisch Breakfast

Traditionelle englische Mischung verschiedener Schwarztees



### Earl Grey Supérieur

Erliesene Mischung aus Spitzentees aromatisiert mit reinstem Bergamott-Öl

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

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Hunan



### Printemps - Grüntee

Chinesischer Sencha-Grüntee mit Kornblumen- und Ringelblumenblüten, Rosenblättern und der Süsse von Erdbeeren

### 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.

### Chai - Indischer Gewürztee

Schwarztee aus Assam mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Pfeffer



### Rooibos Lynn

Roobios mit Malvenblüten, Zitronengras und einem süsslich-fruchtigen Aroma

### Hagebutten / Karkade

Delikat säuerlich-süsse Mischung mit viel Vitamin C



### 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.

# Weitere Heissgetränke

## Ovo und Schokolade

	CHF
<b>Schweizer Schokolade Caotina</b> Heiss oder kalt	4.60
<b>Ovomaltine Original</b> Heiss oder kalt	4.60

## Mit Alkohol

<b>Bränte-Kaffee</b> Kaffee, Zucker, Schlagrahm und einen Schuss Swiss-Chalet Kirsch		8.50
<b>Kaffee Träsch</b> Kaffee mit Chrüter und Zwetschgen Halb-Halb		8.50
<b>Coretto Grappa</b>		6.50
<b>Irish Coffee</b>		8.50

## Geschenkidee Sonntagsbrunch

**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.

Erwachsene CHF 63.00 pro Person  
Kinder von 3-12 Jahren CHF 4.00 pro Altersjahr

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



# Zum Schluss ein Kirsch!

In unserer Gegen 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			40	2 cl	6.00
Réserve du Patron	Distillerie Sigrist	Meggen	40	2 cl	8.00
Rigiberg	Peter Hess	Küssnacht	40	2 cl	6.00
Chlihüsler Häfelibrand	Gisler Ranch	Greppen	40	2 cl	6.00
Weggiser Rigi Kirsch	Brennerei Stalder	Weggis	41	2 cl	6.00
Rigi Kirsch	Haldi Hof	Weggis	40	2 cl	7.50
Kirsch holzfassgereift	Arnold Dettling	Brunnen	40	2 cl	18.00
Kirsch aus Brandyfass	Arnold Dettling	Brunnen	50	2 cl	23.00
Dollenseppler Kirsch	Heiner	Oberwil	40	2 cl	13.00
Original Zuger Kirsch	Etter	Zug	41	2 cl	9.00
Sortenreiner Lauerzer Kirsch	Z'Graggen	Lauerz	42	2 cl	7.50
L'Heritage de Bois	Fassbind	Oberarth	54.5	2 cl	18.00
Unique Cask Umburana	Fassbind	Oberarth	41	2 cl	20.00

## Swiss-Chalet Kirsch

Probieren Sie unseren feinen Swiss-Chalet Kirsch!  
Er wird in Merlischachen gebrannt und vier Jahre in der Korbflasche gelagert.

2 cl / CHF 6.00

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 20.00

## Obstbrände

	Vol.-%	Menge	CHF
Williams, Fassbind	41	2 cl	9.00
Pflümli	40	2 cl	9.00
Vielle Prune, Räber	40	2 cl	9.00
La Vieille Poire, Fassbind	40	2 cl	12.00

# Digestif & Spirituosen

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Kräuter</b>			
Appenzeller	29	4 cl	9.00
Jägermeister	35	4 cl	9.00
Ramazotti	30	4 cl	9.00
<b>Liköre</b>			
Merlischacher Quellwasser	23	4 cl	7.00
Grand Marnier	40	4 cl	12.00
Baileys Irish Cream	17	4 cl	12.00
Amaretto die Saronno	28	4 cl	12.00
Limoncello di Capri	30	4 cl	12.00
<b>Grappa Bocchino</b>			
Grappa Barbaresco	45	2 cl	9.50
Grappa di Barolo	40	2 cl	12.00
Grappa Carlo Riserva	43	2 cl	18.00
Grappa di Moscato	41	2 cl	9.00
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>			
Rémy Martin VSOP	40	2 cl	12.00
Hennessy XO	40	2 cl	28.00
Armagnac Imperial Napoléon	40	2 cl	15.00
<b>Rum</b>			
<b>Luzerner Hinterländer Rum</b> , Distisuisse Silbermedaille	45	4 cl	12.00
Havana Club Blanco	37.5	4 cl	10.00
Ron Zacapa Centenario 23y	40	4 cl	15.00
<b>Gin</b>			
<b>4 Forest Lucerne Dry Gin</b>	42	4 cl	12.00
Destillation, Veredelung und Vertrieb – alles geschieht in der Region rund um den Vierwaldstättersee.			
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	10.00
Bombay Sapphire	40	4 cl	12.00
Hendrick's of Scotland	41.4	4 cl	14.00
Gents <b>Tonic Water</b>		20 cl	5.00
<b>Vodka</b>			
Absolut Vodka	40	4 cl	10.00
Russian Standard Platinum Vodka	40	4 cl	14.00
Beluga Vodka	40	4 cl	22.00
Gents <b>Bitter Lemon</b>		20 cl	5.00



# Unsere Whisky-Auswahl

	Vol.-%	Menge	CHF
<b>Schweiz</b>			
Bergsturz 10y Single Malt	40	4 cl	17.00
<b>Bourbon</b>			
Jack Daniel's	40	4 cl	15.00
<b>Canadian</b>			
Canadian Club	40	4 cl	12.00
<b>Irish</b>			
Jameson 12y	40	4 cl	14.00
<b>Scotch</b>			
Ballantine's	40	4 cl	12.00
Chivas Regal	40	4 cl	14.00
<b>Highland &amp; Speyside</b>			
Glenlivet 12 Years old	40	4 cl	18.00
Glenmorangie 18 Years old	43	4 cl	27.00
Glengoyne 25 Years old	48	4 cl	48.00
<b>West Highland</b>			
Glenfiddich 21 Years old	40	4 cl	35.00
<b>Isle of Islay</b>			
Lagavulin 16 Years old	43	4 cl	21.00
<b>Isle of Sky</b>			
Talisker Classic Malt 10 Years old	45.8	4 cl	18.00

## 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.