



S'Chalet

Liebi Gäst,

Härzlech Wellkomme i üsem Chalet.

Fühled Sie sech ganz deheime ond lönd Sie sech vom Alpe-Charme verzaubere.
Mer möchtid Sie met traditionelle, urchige Rezept verwöhne.

Öbrigens, üse Chäs chond vo Ämmebrugg vom Chäser Bruno Wittwer.
Für die rezente Fondues het är sogar met em Chefkoch Marcus Seidel gmeinsam en
spezielli Huusmeschig für Sie kreiert.

En Guete mittenand

S'Chalet Team

Aperitif

Prosecco Spumante DOC

Contessa Giulia

spritzig | perlend | sehr erfrischend

Flasche (75cl) 49

Glas (10cl) 7.5

Apérol Spritz

Apérol | Mineral | Prosecco | Orange

Glas (20cl) 10



Vorweg

Hüttenplättli

Trockenfleisch | Bergkäsemöckli | Essiggemüse
Brot | Butter

10

Cremiges Weissweinsüppchen in der Cocotte

Riesling | Thymian | Croûtons

10

Bunter Chalet-Salat

hausgemachtes Dressing | Ei | geröstetes Brot

10

Empfehlungen vom Chef

Hausgemachter Wurst-Käse-Salat

urchiger Bergkäse | Cervelat | sämiges French-Dressing
Gewürzgurke | Ei | Zwiebeln

14

Klassischer Nüsslisalat

French-Dressing | knuspriger Speck | Ei | geröstetes Brot

13

Knuspriges Caprese-Knoblibrot

Geheimrezept des Küchenchefs

10



Hüttenfondue

Alle unsere Fondues sind aus urchigem Bergkäse von Käser Bruno Wittwer in Emmenbrücke hergestellt und mit Weisswein, frischem Knoblauch, gestossenem Pfeffer und Paprika verfeinert.

Wir servieren Ihnen ca. 300 Gramm Fondue pro Person, dazu reichen wir Brot oder Gschwellti und Essiggemüse.

Der Klassiker

rezent-würziges Fondue
nach Art des Hauses

28

Das Getrüffelte

schwarzer Trüffel
prickelnder Champagner

34

Das Nottwiler

Speck | Zwiebeln | Kräuter

29

Das Walliser

Dörrtomaten | Schinkenstreifen

29

Das Bündner

Champignons | Rohschinken | Kräuter

32

Der Exot

Zitronengras | Ingwer | Poulet

31



Alpenraclette

Die Raclettes stammen aus der Käserei Bruno Wittwer in Emmenbrücke und werden direkt am Tisch zubereitet.

Wir servieren Ihnen 300 Gramm Raclettekäse pro Person, dazu reichen wir Brot oder Gschwelli und Essiggemüse.

Raclette-Dreierlei

Drei verschiedene Sorten Raclettekäse
Nature | Pfeffer | Geräuchert

29

Raclette Nature

Raclettescheiben geschnitten
aus dem rezent-würzigen Bergkäselaiab

32

Aus der Reihe

Äplermagronen

Magronen und Käserahmsauce | Kartoffeln | geröstet Zwiebeln
hausgemachter Apfelmus

24


SEMPACHERSEE
HOTEL



Zum Abschluss

Süsse Desserts aus der Chaletküche.

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

9

Marinierter Fruchtsalat
mit Vanilleglace

9

Crème brûlée
das Original mit Karamellkruste

8

Schoggifondue
ab 2 Personen
mit saisonalen Früchten & Marshmallows

pro Person

10