

WILLKOMMEN in
SCHWEIZER'SKITCHEN 

Folgen Sie mir auch auf Instagram:



JOCHENSCHWEIZER

LIEBE GÄSTE,

ICH FREUE MICH, DASS SIE ZU GAST IN SCHWEIZER'S KITCHEN SIND – DAS KULINARISCHE UND VERBINDENDE ELEMENT UNSERES MARKENHAUSES. HIER ERLEBEN UND GENIESSEN SIE KREATIVE UND SAISONALE GERICHTE VON UNSEREM SPITZENKOCH SVEN BÜTTNER UND SEINEM TEAM. ICH WÜNSCHE IHNEN GUTEN APPETIT!

A handwritten signature in black ink, reading 'Sven Büttner', written in a cursive style.

SCHWEIZER'S KLASSIKER

MOTHER'S FINEST 	10,90
FITNESS BREAD WITH AVOCADO AND POACHED EGG Fitnessbrot von unserem Hausbäcker Götz Avocado pochiertes Ei	
SCHWEIZERS CLUBSANDWICH ^{7/8}	14,90
Vollkorn-Sandwichtoast Putenbrust Spiegelei Bacon Gurke Tomate Cole Slaw Mit Pommes – with fries	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ⁸	19,80
Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	
ASIATISCHES WOKGEMÜSE MIT DUFTREIS 	9,40
ASIAN WOK VEGETABLES WITH FRAGRANT RICE	
mit Maispouardenbrust ⁸ – with corn-fed chicken breast	14,80
mit Lachssteak – with salmon steak	15,80
mit Rinderfiletstreifen Teriyaki ⁸ – with teriyaki beef strips	16,80

JOCHEN'S SPECIAL

JOCHENS NORSKE TORSKE À LA SAUCE MÉDITERRANÉE	18,90
NORWEGIAN COD À LA SAUCE MÉDITERRANÉE Kabeljau-Filet Tomate Knoblauch schwarze Oliven Oregano Basilikum Jochen's Kurkuma-Reis	

Burger

JOCHEN SCHWEIZER ARENA-BURGER MIT STEAKHOUSE-POMMES^{7/8}	15,80
JOCHEN SCHWEIZER ARENA BURGER WITH STEAKHOUSE FRIES	
Frisch gewolfter Alm-Ochsen Tomate knackiger Salat Zwiebel-Chutney Speck BBQ-Sauce	
Auf Wunsch mit würzigem Bergkäse – with tangy mountain cheese	+ 1,00
VEGANER BEYOND-BURGER MIT SÜSSKARTOFFEL-POMMES 	15,90
VEGAN BEYOND BURGER WITH SWEET POTATO FRIES	
Beyond-Burger aus Erbsenprotein Avocadosalat Ochsenherztomate Zwiebel-Chutney Tomatenmarmelade	
Umbestellung auf Süßkartoffel- bzw. Trüffel-Pommes	2,50
Substitute for sweet potato or truffle fries	

FÜR DIE KLEINEN ARENA-FANS for our young ARENA fans

KINDER-WIENERSCHNITZEL⁸ WIENER SCHNITZEL FOR KIDS Mit Pommes with fries	8,90
KINDERNUDELN PASTA FOR KIDS	
Mit Butter – with butter 	5,90
Bolognese ⁸ – with bolognese sauce	6,90
Tomatensauce – with tomato sauce 	6,90
CHICKEN NUGGETS⁸ Mit Pommes with fries	8,90
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN ODER FLEISCHPFLANZERL MIT KARTOFFELPÜREE UND RAHMKAROTTEN^{7/8} NUREMBERG BRATWURST OR MEATBALLS WITH MASHED POTATOES AND CREAMED CARROTS	8,40

PASTA italian pasta

PASTA DES TAGES PASTA OF THE DAY Lassen Sie sich überraschen – Let us surprise you	9,90
---	------

SALATE salads

ARENA-BOWL 	9,50
Baby-Leaf-Salat Roter Quinoa gepuffter Quinoa Granatapfel Avocado Karotte Mais Schweizers Hausdressing	
Mit Falafel-Bällchen – with falafel balls 	10,90
Mit Hähnchenbruststreifen ⁸ – with chicken breast strips	12,90
Mit Ziegenkäse – with goat cheese 	13,90
Mit vier gegrillten Garnelen – with four grilled prawns	14,90
CAESAR SALAD ⁸	12,90
Romanasalat Hähnchen Parmesan Croûtons Kapernäpfel	
SALAT NIÇOISE ²	12,90
Mit grünen Bohnen, gerösteten Kartoffeln, Thunfisch, roten Zwiebeln	
TOMATEN CAPRESE 	13,80
CAPRESE TOMATO SALAD	
Strauchtomaten Büffelmozzarella Basilikum-Pesto Pinienkerne Rucola	

SUPPEN

soups

WASSERMELONEN GAZPACHO

WATERMELON GAZPACHO

Gurke | Tomate | Paprika | Crostini mit Antipasti

6,80

TOM KHA GAI⁸

Freilandhuhn | Zitronengras | Kokosmilch | Glasnudel-Springroll

7,80

Als Hauptgericht | as main course

11,50


VEGAN &
VEGETARISCH
veggie & vegan

BAYERISCHES ROTE-BEETE-RISOTTO (VEGAN)

BAVARIAN BEETROOT RISOTTO (VEGAN)

Jochen's Rote-Beete-Reis | süß-sauer gepickeltes Gemüse | Buchenpilze | Goji-Beeren

11,90

KNÖDELTRIO

DUMPLING TRIO

Rote-Bete-Knödel | Spinat-Knödel | Brezen-Knödel | Süßkartoffelpüree | Ingwer | Pak-Choi

13,90

DESSERT

dessert

BAYERISCHE CREME MIT LIMONCELLO-GELEE

BAVARIAN CRÈME WITH LIMONCELLO JELLY

Zitrusfrüchte-Ragout | Sauerrahmeis

8,90

PANNA COTTA MIT AMARETTINI-CRUMBLE

PANNA COTTA WITH AMARETTINI CRUMBLE

Himbeeren | Sorbet

9,90

KAFFIR-LIMETTEN-TARTE

MAKRUT LIME TART

Litschi | Mango | Kokos-Eis

10,90

ABENDKARTE

AB 17 UHR ZUSÄTZLICH

Dinner Menu

Available after 5 p.m.

VORSPEISEN starters

VARIATION VOM ZIEGENKÄSE AUS DER REGION

13,90

VARIATION OF REGIONAL GOAT CHEESE

Eingelegtes Antipasti-Gemüse | halbtrocknete Tomaten | Oliventapenade | Basilikum-Pesto

ASIATISCHER RINDFLEISCHSALAT (SPICY)⁸

14,90

ASIAN BEEF SALAD (SPICY)

Rindertafelspitz | Mango | roter Chili | Koriander | Limette | Erdnuss

MEDITERRANER SALAT VON GEBRATENEN MEERESFRÜCHTEN

15,90

MEDITERRANEAN FRIED SEAFOOD SALAD

Garnele | Jakobsmuschel | Loup de mer | mediterraner Humus | Ciabatta-Chips

AUS DEM SEE
fresh fish

THUNFISCHFILET KURZ GEBRATEN 21,80

SEARED TUNA FILLET

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Limetten-Aioli

HEIMISCHER LAMMRÜCKEN⁸ 23,50

SADDLE OF LOCALLY SOURCED LAMB

Chimichurri | Pimientos de Padrón | Kartoffel-Knoblauchpüree | Tomatensalsa

TRANCHEN VOM RINDER-FLANKSTEAK⁸ 24,80

CARVED BEEF FLANK STEAK

Selleriepüree | kleines Stilgemüse | glasierte Perlzwiebeln

VON DER WEIDE
from the meadow

DRY AGED OCHSENKOTELETT AUS UNSEREM FLEISCHREIFESCHRANK

DRY-AGED HIGHLAND BEEF CHOP FROM OUR MEAT AGEING CABINET

6 Wochen als ganzes Stück am Knochen gereift

Aged for 6 weeks as a whole piece on the bone

OCHSENKOTELETT
dry aged

Werfen Sie einen Blick in unseren Dry-Aged-Schrank und informieren Sie sich über vorhandene Stücke an der Tafel. Selbstverständlich berät Sie auch gerne unser Service-Team.

je 100g 7,50

Beilagen je 3,00

Rosmarinkartoffeln | Steakhouse-Pommes | Süßkartoffel-Pommes | Trüffel-Pommes | Grillgemüse | gemischter Salat

SCHWEIZER'S TAPAS SELECTION

Ein kulinarisches „Meet up“ für zwei, drei, vier und mehr Tapasfreunde
– lässig serviert auf Etageren – auf jeder Ebene ein Genuss!

A culinary “meet up” for two, three, four and more tapas lovers
– casually served on étagères – a feast on every level!

AB 2 PERSONEN

FOR 2 PEOPLE OR MORE

49,90

ASIATISCHE SELECTION

Spicy Rindfleischsalat⁸

Thunfisch Sashimi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

Indonesische Bowl mit Erdnuss-Dressing

Dim Sum, Gyoza, Tempura-Mix mit Dips

Gelackte Entenbrust, „Teriyaki Style“⁸

Kaffir-Limetten-Tarte

ASIAN SELECTION

Spicy beef salad⁸

Tuna sashimi with pickled ginger and wasabi

Indonesian bowl with peanut dressing

Dim sum, gyoza, tempura mix with dips

Baked duck breast, teriyaki style⁸

Makrut lime tart

SCHWEIZER'S TAPAS SELECTION

BAYERISCHE SELECTION

Geräuchertes Saiblingsfilet auf Gurkensauerrahm⁶

Marinierter Rindertafelspitz mit Radieserl und Kernöl⁸

Backhendl mit Kartoffel-Vogelssalat⁸

Krosses Wammerl mit bayerischem Kraut und Brezenknödel⁸

Bayerische Bouillabaisse mit Zanderfilet, Saibling und Flusskrebse

Bayerische Creme mit Limoncello-Gelee

BAVARIAN SELECTION

Smoked char fillet on cucumber sour cream⁶

Marinated beef tips with radish and pumpkin seed oil⁸

Breaded fried chicken with potato and lamb's lettuce⁸

Crispy pork belly with Bavarian cabbage and pretzel dumplings⁸

Bavarian bouillabaisse with pike-perch fillet, char and crayfish

Bavarian crème with limoncello jelly

MEDITERANE SELECTION

Tomaten Caprese mit Büffelmozzarella

Loup de mer auf mediterranem Hummus

Vitello Tonnato, Antipasti und Crostini^{2/8}

Paella-Risotto mit Jakobsmuschel

Saltimbocca vom Lammrücken mit cremiger Polenta^{7/8}

Panna Cotta mit Amarettini-Crumble

MEDITERRANEAN SELECTION

Caprese tomato salad

Loup de mer on Mediterranean hummus

Vitello tonnato, antipasti and crostini^{2/8}

Paella risotto with scallops

Saddle of lamb saltimbocca with creamy polenta^{7/8}

Panna cotta with amarettini crumble

KAFFEE & TEE

coffee & tea

ESPRESSO ⁹	2,40
ESPRESSO DOPPIO ⁹	3,60
CAFÉ CRÈME ⁹	2,90
CAFÉ CRÈME IM HAFERL ⁹	3,60
MILCHKAFFEE ^{8/9}	3,60
LATTE MACCHIATO ^{8/9}	3,60
CAPPUCCINO ^{8/9}	3,30
Tee der Chiemgauer Manufaktur Tea from the Chiemgau Manufactory	
BIO TEE ORGANIC TEA	4,80
SCHWARZTEE GRÜNTEE FRÜCHTETEE-KRÄUTERMISCHUNG FRÜCHTETEE VERBENENBLÄTTER ALPENKRÄUTER ROOIBOS KRÄUTERTEE	
VERSCHIEDENE TEESORTEN TEA BLENDS	4,80
DARJEELING EARL GREY ENGLISH BREAKFAST LEMON-INGWER HOLUNDER-MATCHA WALDFRUCHT HIMBEER KRAUSEMINZE WALDBEERE BERGKRÄUTERTEE CHINA SENCHA	
HOT CIOK ^{8/11}	4,20
TRINKSCHOKOLADE	

Alle Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein, mit laktosefreier Milch oder Sojamilch erhältlich.
All coffees without caffeine, with lactose-free milk or soy milk available.

GETRÄNKE soft drinks

ARENA-LIMONADE DES MONATS ^{1/11}	0,4l	4,90
ADELHOLZENER MINERALWASSER CLASSIC/NATURELL	0,2l 0,75l	2,90 6,50
SÄFTE VON WOLFRA JUICES BY WOLFRA	0,2l	3,10
APFELSAFT TRÜB ODER KLAR APPLE JUICE NATURALLY CLOUDY OR LIMPID ANANAS PINEAPPLE / CRANBERRY CRANBERRY / FEINE KIRSCHEN CHERRY MANGO MANGO / MARACUJA PASSIFLORA FRUIT / PINK GRAPEFRUIT PINK GRAPEFRUIT TRAUBE ROT RED GRAPE		
 BIO: JOHANNISBEERNEKTAR CURRANT NECTAR / ORANGE ORANGE RHABARBERNEKTAR RHEUMATISM NECTAR		
SAFTSCHORLE ¹¹	0,4l	4,70
COCA-COLA ^{1/3/9/11}	Flasche/0,33l	3,20
COCA-COLA LIGHT ^{1/9/11}	Flasche/0,33l	3,20
FANTA ORANGE ^{1/3/11}	Flasche/0,33l	3,20
PAULANER ZITRONENLIMO ¹¹	0,4l	3,40
PAULANER SPEZI ^{3/7/9/11} COKE AND LEMONADE MIX	0,4l	4,00
SCHWEPPE'S BITTER LEMON ^{1/3/10} GINGER ALE, TONIC WATER ^{1/3/10}	0,2l	2,90
ALMDUDLER ¹ KRÄUTERLIMONADE	0,35l	3,20
RED BULL ENERGY DRINK ^{9/11/14} RED BULL SUGARFREE ^{9/14}	0,25l	3,80

PAULANER BIERE

beer

MÜNCHNER HELL PALE BEER	0,3l	3,40
	0,5l	4,20
MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI PALE BEER ALCOHOL-FREE	0,5l	4,20
ZWICKL HELL	0,4l	3,80
MÜNCHNER DUNKEL BROWN ALE	0,5l	4,20
MÜNCHNER HEFE-WEISSBIER WHEAT BEER	0,3l	3,40
	0,5l	4,20
HEFE-WEISSBIER DUNKEL DARK WHEAT BEER	0,5l	4,20
HEFE-WEISSBIER LEICHT WHEAT BEER LIGHT	0,5l	4,20
HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI WHEAT BEER ALCOHOL-FREE	0,5l	4,20
WEISSBIER-ZITRONE ALKOHOLFREI¹¹ WHEAT BEER LEMONADE ALCOHOL-FREE	0,33l	3,90
PREMIUM PILS FÜRSTENBERG	0,33l	3,40
RADLER¹¹ BEER AND LEMONADE	0,5l	4,20
RUSSEN¹¹ BEER AND LEMONADE	0,5l	4,20

APÉRITIFS

PIADINI PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC	0,1l	5,20
FRITZ MÜLLER PERLWEIN SPARKLING WINE	0,1l	5,60
APEROL SPRITZ ¹	0,2l	6,60
HUGO ²	0,2l	6,60
BIRNE BELLINI ²	0,2l	6,60
LILLET WILD BERRY ^{3/10}	0,2l	6,60
CINZANO ¹ BIANCO/ROSSO	0,04l	5,40
CAMPARI ¹	0,04l	5,40

WEINE
wine

0,2l offen
by glass

ROTWEIN red wine

CANICATTI NERO D'AVOLA PRIMITIVO

5,90

Sizilien, Italien

Kraftvoll, angenehm weich und rund am Gaumen

TERRE DES DAMES "LA DAME"

7,50

Languedoc, Frankreich

Aromen von Gewürzen, schwarzen Früchten und Süßholz

PINOT NOIR SONNENBERG

7,50

Birgit Braunstein, Burgenland, Österreich

Duftig, fein und bekömmlich

ROSÉWEIN rosé wine

SPÄTBURGUNDER ROSÉ QBA

6,50

Pfalz, Deutschland

Spritzig, elegant

"LES ROSÉS"

7,90

Coteaux-du-Languedoc, Frankreich

Mineralisch, würzig

WEINE
wine

0,2l offen
by glass

WEISSWEIN white wine

PRESLE SAUVIGNON TOURAINE	5,90
Loire, Frankreich Aromen von Zitrusfrüchten, Cassis, Stachelbeere und Holunderblüte	
GRÜNER VELTLINER CLASSIC	6,50
Prechtl Zellerndorf, Österreich Frisch, elegant am Gaumen, saftige Frucht	
GRAUBURGUNDER	6,90
Mark & Walter Baden, Deutschland Nussige Aromen am Gaumen und fein-cremige Textur	
CHARDONNAY GRAVE DEL FRIULI	6,90
Di Lenardo Friaul, Italien Feinwürzig am Gaumen, frisch und belebend	
RIESLING VDP GUTSWEIN	8,40
Stefan Winter Rheinhessen, Deutschland Frische und feine Aromen von Zitrus und Apfel	
WEINSCHORLE	0,4l 4,80

Jahrgänge auf Anfrage / years on request

Für Flaschenweine lassen Sie sich gerne von unserem Service beraten!

For bottled wines please contact our service!

SPRITZIGES sparkling

FRITZ MÜLLER PERLWEIN SPARKLING WINE	0,75l	28,00
PIADINI PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC	0,75l	35,00
DER DICKE FRITZ „MÉTHODE RURALE“	0,75l	39,00
CHAMPAGNE PIERRE PAILLARD GRAND CRU BRUT	0,375l 0,75l	49,00 79,00
CHAMPAGNE RUINART BLANC	0,75l	140,00
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ	0,75l	160,00

¹ mit Farbstoff(en) / ² mit Konservierungsstoff(en) / ³ mit Antioxidationsstoff(en) / ⁴ mit Geschmacksverstärker(n) / ⁵ geschwefelt / ⁶ geschwärzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ mit Süßungsmittel(n) / ¹² gewachst / ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle / ¹⁴ taurinhaltig

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlich gültigen MwSt. und Bediengeld. Irrtum und Änderungen vorbehalten.