

## Menüvorschläge



## Apérovorschläge Snacks

### Apéro-Package Liliput

Chips & Nüssli  
¼ Flammkuchen mit Speck  
Würzige Nussmischung  
Pikante Mini-Salametti

Pro Person CHF 9.00

### Apéro-Package Mattli

Chips & Nüssli  
¼ Flammkuchen mit Speck  
Würzige Nussmischung  
Pikante Mini-Salametti  
Hausgemachte Brotstangen

Pro Person CHF 12.00

### Apéro-Package Chärnsmatt

Chips & Nüssli  
¼ Flammkuchen mit Speck  
Partybrote gefüllt mit Fleisch, Käse und Fisch  
Gemüsessticks mit Kräuterquark  
Würzige Nussmischung  
Pikante Mini-Salametti  
Melonen mit Rohschinken  
Erfrischende Gazpacho

Pro Person CHF 16.00

### Apéro Package Spreewald

(ab 18.00 Uhr bei entsprechender Witterung)

Chips & Nüssli  
Apéro-Fahrt auf der Liliputbahn  
¼ Flammkuchen mit Speck  
Würzige Nussmischung  
Partybrote gefüllt mit Fleisch, Käse und Fisch  
Melonen mit Rohschinken  
Pikante Mini-Salametti  
Gemüsessticks mit Kräuterquark  
Erfrischende Gazpacho

Pro Person CHF 22.00



## Apérovorschläge Wein und mehr...

Spumante Giove, Emilia Romagna	CHF 56.00
Weisswein	nach Wahl
Rotwein	nach Wahl
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Liter	CHF 9.00
Orangensaft Liter	CHF 12.00
Bier, Kaffee, Softgetränke und weiteres	nach Verbrauch

*Eine umfangreiche Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Weinkarte, gerne beraten wir Sie für eine passende Auswahl.*



**Stellen Sie Ihr Wunschmenü aus den verschiedenen  
Komponenten selbst zusammen:**

**Zum Start**

Salatteller Chärns matt	CHF 12.50
Bunter Blattsalat mit hausgeräucherter Forelle, frischem Meerrettich und Tete de Moin Rosen	
Innerschweizer Salatteller	CHF 12.50
Gemischter Blattsalat mit gehobeltem Landrauchschinken und Sbrinz Möckli	
Bunter Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Nüssen	CHF 9.50
Bunter Blattsalat	CHF 9.00
Gemischter Salatteller	CHF 11.00

**Wählen sie zu unseren Salaten ein hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl.**  
French Dressing, Italienischem Dressing, Nussvinaigrette, Limettenvinaigrette oder  
Joghurtdressing.

**Ihre Gäste können sich von Montag bis Samstag an unserem  
Vorspeisenbuffet nach Herzenslust bedienen**

Kleine Schale	CHF 6.00
Mittlere Schale	CHF 15.00
Grosser Teller	CHF 21.00



### Suppen

Hausgemachte Boullion mit Flädli	CHF 8.50
Weissweinschaumsuppe mit Kresse verfeinert	CHF 9.50
Saisonale Gemüsecreme- Suppe	CHF 9.00
Würzige Gazpacho (Kaltschale) mit Kräuter Croutons	CHF 10.00

### Vorspeisen

hausgeräucherte Forelle auf erfrischendem Fenchel – Apfelsalat dazu eingelegter Ingwer	CHF 14.50
kleines Rindstatar (handgeschnitten) mit klassischen Beilagen und Toast	CHF 24.00
Roastbeef vom Urswiler Rind Mit kleiner Salatgarnitur und Remuladensauce	CHF 18.50
Vitello Tonnato vom Urswiler Kalb Sanft gegarte Kalbsschulter dünn aufgeschnitten mit Thunfischsauce frischen Zwiebeln und Kapern	CHF 17.50

*Weiter Vorspeisen finden Sie auf unserer aktuellen Speiskarte*



## Hauptgang

### Fitnesssteller

Gemischter Salat als Hauptgang mit:

- gebratenem Forellenfilet CHF 28.00
- Engelbergersteak 160gr/200gr CHF 26.00/28.00
- Fäkelspiess CHF 26.00
- Rindsentrecôte CHF 42.00

### Unser Klassiker

G`hacktes mit Hörnli und Apfelmus CHF 22.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter, kleine Kartoffeln und Gemüse CHF 26.00

Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse CHF 25.00

Gefülltes Pouletbrüstli mit Frischkäse und Kräutern  
mit kleinen Kartoffeln und Gemüse CHF 32.00

Rindshuft Steak an Pfeffersauce  
mit Röstikroketten und Gemüse CHF 34.00

Forellenfilet gebraten mit Rahmspinat  
und Salzkartoffeln CHF 28.00

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen,  
feinen Nudeln und Gemüse CHF 24.00

Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin und Gemüse CHF 45.00

Engelberger Rindsfilet mit Portweinjus,  
hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse CHF 58.00

### Vegetarisches

Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Ei CHF 18.00

Weissweinsrisotto mit saisonalem Gemüse,  
verfeinert mit Sbrinz CHF 23.00

*Weitere Gerichte finden sie auf unserer aktuellen Speisekarte*



**Unsere Spezialitäten auf dem Fleischwagen präsentiert, auf dem Teller serviert**

Ganzer Rinderhals von der Metzgerei Holzen über Nacht zart gegart	CHF 37.00
Kalbsrücken am Stück gebraten	CHF 52.00
Roastbeef vom Urswiler Rindsentrecôte	CHF 46.00
Lammbratenstücke von unserer Urner Alplamm Herde	nach Absprache
Sanft gegarter Schweinsrücken mit Calvados am Tisch flambiert serviert mit Calvados-Rahmsauce	CHF 35.00
<b>Der Küchenchef empfiehlt:</b> Rosa geschmorter Rindshuftdeckel mit Cognac am Tisch flambiert	CHF 38.00

**Beilagen:**

*Als Beilagen servieren wir immer saisonales Gemüse und eine Stärkebeilage Ihrer Wahl. Gerne können Sie zusätzliche side-dishes im Nachservice bestellen.*

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kartoffelsalat, Reis,  
Rösti-Kroketten Pommes Frites  
Zusätzliche Beilage + CHF 5.00



### Der Süße Abschluss

Beeren Traum (leichte Quarkcreme mit Beeren)	CHF 10.00
Tiramisu mit saisonalen Früchten garniert	CHF 10.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	CHF 9.50
Gemischtes Glace (Schoggi, Vanille, Erdbeer)	CHF 10.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 10.50
Vanilleglace mit Schoggisauce	CHF 10.50
Dessert Variation „Chärns matt“ (Panna Cotta mit Früchtetopping, Schoggimousse und Tiramisu)	CHF 12.50
Dunkles Schoggimousse von der Grand Cru Couverture mit Rahm	CHF 14.00

*Nichts gefunden? Sehen Sie in unserer Aktuelle Speisekarte nach weiteren süßen  
Leckereien.*





**Unsere Weinempfehlung  
Weiss**

<b>Dézaley Corniche</b> <i>Bujard Vins, Rolle, Schweiz</i> -	CHF 49.00
<b>Compleo Pinot Gris</b> <i>Staatskellerei Rheinau, Zürich, Schweiz</i> -	CHF 52.00
<b>Château de Nages Blanc (BIO)</b> <i>Vieilles Vignes, Costières de Mîmes</i>	CHF 52.00

**Unsere Weinempfehlung  
Rot**

<b>AMBE</b> <i>Schloss Salenegg, Graubünden</i> -	CHF 60.00
<b>Compleo Cuvée Noir</b> <i>Staatskellerei Rheinau, Zürich, Schweiz</i> -	CHF 52.00
<b>Château de Nages Rouge (BIO)</b> <i>Vieilles Vignes, Costières de Mîmes</i>	CHF 50.00

*Eine umfangreiche Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Weinkarte, gerne beraten wir Sie für eine passende Auswahl.*

**Getränke zum Essen**

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Liter	CHF 9.00
Weisswein	nach Wahl
Rotwein	nach Wahl
Bier, Kaffee, Softgetränke und weiteres	nach Verbrauch

**Hauptgang für Kinder bis zu 12 Jahren:  
CHF 9.50/Hauptgang**

**Chärnsmattteller**

Forellenknusperli mit Salzkartoffeln und Spinat

**Mattliteller**

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Karotten

**Lokiteller**

Hausgemachte Pouletknusperli mit Pommes frites und Karotten

**Piratenteller**

G`hacktes mit Hörnli und Apfelmus

**Liliputteller**

Hamburger mit Pommes frites

**Raubtierteller**

Teller und Besteck um bei Mami und Papi mit zu essen

gratis

**Dessert**

**Raketengläce**

CHF 2.50

**Globi (Vanille Aroma)**

CHF 5.50

**Emmi Gläce** (Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Walnuss und Caramel)  
pro Kugel

CHF 3.50

**Emmi Sorbet** (Zitrone, Himbeer, Zwetschgen und Birne)  
pro Kugel

CHF 3.50

mit Rahm

CHF 1.00

**Coupe Mattli**

CHF 5.50

Zwei kleine Kugel Gläce mit Rahm und Smarties



## Personenzahl

Grundsätzlich gelten die aufgeführten Gerichte und Menükomponenten ab einer Gruppengrösse von 10 Personen. Die definitive Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Zusätzliche oder fehlende Personen werden zu 100% in Rechnung gestellt.

## Zahlungskonditionen

Vor Ort Bar oder per Kreditkarte.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche auf [www.tavolago.ch](http://www.tavolago.ch) einsehbar sind.

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns in der Chärnsmatt kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Bei allfälligen Fragen oder Unklarheiten stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Genussvoller Gruss

Patrick Junker  
Betriebsleiter Chärnsmatt

