



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER CHÄRNSMATT – GASTHOF & SPIELPARADIES

Genuss und Sorgfalt, Tradition und Innovation gehen Hand in Hand bei uns. Das Wohlbefinden unserer Gäste steht für uns im Mittelpunkt und wir freuen uns, Sie heute bei uns verwöhnen zu dürfen.

Egal ob Brunch, Lunch oder Nachtessen: Was auf den Tisch kommt ist saisonal, regional und frisch. Unsere Produkte stammen von Produzenten, die wir sorgfältig ausgewählt haben und bestens kennen. Von Herstellern und Lieferanten, die unsere hohen Ansprüche an Qualität teilen und jederzeit ihr Bestes geben. Einer der Höhepunkte der Karte sind unsere Forellen aus eigener Haltung. Zudem gibt's für Frühaufsteher und Siebenschläfer Sonn- und Feiertags einen Brunch vom reichhaltigen Buffet.

Unser Restaurant bietet Platz für 125 Personen und gliedert sich in vier Bereiche – die unkomplizierte «Beiz», die «Pergola» im modernen Alpenchic, das exklusive «Stübli» und die Bar-Lounge. Bei schönem Wetter verwöhnen wir Sie auch auf unserer weitläufigen Terrasse.

Und was gibt's sonst noch in der CHÄRNSMATT zu erleben? Der Spielplatz mit Liliputbahn und der Indoor-Spielbereich lassen Kinderaugen leuchten. Die renovierten Bankett- und Seminarräumlichkeiten begeistern und sind bestens geeignet für Familienfeiern oder Firmenanlässe und Seminare. Und für alle, die nach der Arbeit oder nach der Feier nicht mehr fahren möchten, bieten wir in 24 Zimmern Logis an.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Patrick Junker, Betriebsleiter



VORSPEISENBUFFET

SALATBUFFET «HERZENSLUST»

Viele saisonale Blatt-, Gemüse- und Fleischsalate finden Sie an unserem Vorspeisenbuffet. Spezielle Öle und Garnituren warten auf Sie!

«Bedienen Sie sich nach Herzenslust»

Vorspeisenschälchen	6.00
Vorspeisenteller	15.00
Grosser Hauptgangteller	21.00

Lieber Gast:

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



VORSPEISEN

UNSERE SAISONALE SALATSCHÜSSEL

«Herbstgenuss»

10.00

Saisonaler Blattsalat an Birnen-Vinaigrette
mit Kürbiskernen, Trauben und Kürbisspähnen
jede weitere Person

+ 8.00

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat

12.50

mit gebratenem Speck, Ei, Croutons und französischer Sauce serviert

Kürbis-Triologie

14.50

Kürbis-Mousse im Strudelteig
Pikanter Kürbissalat im Glas
Kürbis-Chutney mit kleinem Salatstrauss

Carpaccio vom Rothirsch

18.50

mit Oliventapenade überzogen, serviert mit einem kleinen Waldpilztatar

WARME VORSPEISEN

Wildravioli

mit Damhirsch und Kräutern gefüllt,
serviert mit gebratenen Pfifferlingen, Salbeibutter und Sbrinz-Splittern
Als Vorspeise
Als Hauptgang

17.50

28.00

«Pasta e Basta»

17.50

Tagliatelle mit sautiertem Steinpilzragout, glacierten Rosenkohlblättern
und einer feiner Grappa-Birne

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Kürbiscrèmesuppe nach Steirischer Art

10.50

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbischip

Rindsbouillon in der Löwenkopftasse

9.50

dazu hausgemachte Griessklösschen

Maroni-Suppe

9.50

unter der Rahmhaube, serviert mit karamellisierten Maroni



UNSER FISCH VOM FISCHHUUS MÜHLETAL

Eingebettet in die idyllische Landschaft von Willisau, liegt die Fischzuchtanlage der Familie König. Die weitläufigen Naturteiche werden gesäumt von schattenspendenden Bäumen und gespeist vom frischen und sauberen Wasser des Mühletalbachs.

Thomas König führt den 1955 gegründeten Betrieb mittlerweile in zweiter Generation und ist sehr stolz auf die moderne und artgerechte Aufzucht der Tiere. Ergänzt wird die Anlage von zwei weiteren Betrieben: dem Verarbeitungsbetrieb in Ebikon und der Forellenfarm in Ennetmoos.

In der Chärnsmatt sind wir der Meinung, dass nichts so gut schmeckt, wie frischer Fisch; deshalb haben wir uns ein Beispiel an unserem Lieferanten genommen. Im Keller unseres Hauses stehen drei Frischwasserbassins, in denen die Forellen des Fischhuus Mühletal lebend gehalten werden. Erst nach der Bestellung wird der Fisch entnommen und zubereitet. So ergibt sich der unvergleichliche Geschmack unserer fangfrischen Forellen.

Aber der leckere Geschmack ist nicht der einzige Grund, um heute Fisch zu essen. Neben Jod und Omega-3-Fettsäuren enthalten Forellen auch reichlich Vitamine. Darunter fast alle B-Vitamine sowie die Vitamine A, C, D und E. Auch Mineralien und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium, Zink, Natrium, Eisen, Fluor und Kupfer sind in Forellen enthalten.



Sie sehen, es ist für Leib und Seele gesorgt mit unseren Forellen vom Fischhuus Mühletal. Die Familie König und das Chärnsmatt-Team wünschen «en Guete».



UNSERE FANGFRISCHEN FORELLEN

Der Küchenchef empfiehlt unsere Forellen aus eigener Haltung zum selber Filetieren. Diese servieren wir mit Charlotte Dampfkartoffeln und feinem Blattspinat.

Forelle gebraten «Müllerin Art» mit Mandelbutter	350 g	36.00
Forelle gebacken «knusprig» mit Sauce Tartare	350 g	36.00
Forelle gebraten «filetiert» mit Mandelbutter	160 g	40.00
Saisonforelle «gegrillt» mit Zitrone und frischen Kräuter gefüllt, dazu Kräuter-Knoblauchbutter	350 g	38.00

«Gut Ding will Weile haben»

Unsere Forellen werden frisch für Sie gefangen. Deshalb dauert die Zubereitung 15 – 25 Minuten. Verkürzen Sie die Wartezeit doch mit einer unserer köstlichen Vorspeisen.



DAMHIRSCH UND ROTHIRSCH IN DER CHÄRNSMATT

Fun Fact: Die Nachfrage nach Wildfleisch in der Schweiz ist so gross, dass mittlerweile zwei Drittel des jährlichen Bedarfs importiert werden. Das passt natürlich nicht zu uns, denn in der CHÄRNSMATT kochen wir nicht nur mit Liebe, sondern auch regional, saisonal und frisch. Deshalb haben wir uns zwei ganz besondere Lieferanten mit für unsere Lieblingsjahreszeit ausgesucht, die uns mit ganz tollen Produkten versorgen.

HOLZEN FLEISCH und der Damhirsch

Die Spezialitäten Metzgerei HOLZEN FLEISCH liegt am Südhang des Bürgenstocks und wurde 2003 gegründet. Von hier aus überwacht Stefan Mathis jedes Jahr die Aufzucht seiner Damhirsch-Herden. Besonderen Wert wird bei HOLZEN FLEISCH auf artgerechte Tierhaltung und stressfreie Schlachtung gelegt. Und auf Respekt vor dem Tier.

Damhirsch-Fleisch ist besonders feinfaserig, butterzart und weist einen leichten, angenehmen Wildgeschmack auf. Es hat einen sehr niedrigen Fett- und hohen Eiweissgehalt.

Hirschzucht Frank und der Rothirsch

Der Hof von Susanne und René Frank liegt in Roggliswil im Luzerner Hinterland. Seit 2006 wird hier «Wil» vor sich hin gezüchtet und direkt ab Hof vermarktet. Der Rothirsch gehört mit Damhirsch, Reh, Elch oder Rentier zur Familie der Hirsche (Cervidae). Hoch geschätzt wird das zarte Fleisch von jungen Tieren nicht nur für traditionelle Wildgerichte, sondern auch zum Grillieren. Im Vergleich mit anderen Fleischarten hat das Rothirschfleisch einen hohen Eiweiss- und Eisengehalt. Und wegen dieser hohen Qualität sind auch wir vom zarten Rothirschfleisch so begeistert.

Die Haltung ist Alles

In beiden Betrieben werden die Tiere exzessiv gehalten. Das bedeutet, die Tiere leben in Herden das ganze Jahr im Freien. Die großen Gehege umfassen jeweils Wiesen und Hecken, genauso wie Waldränder. So können sich die Damhirsche und Rothirsche natürlich – wie in freier Wildbahn – genügend bewegen, sowie ihre artspezifischen Verhaltensweisen ausleben.

Schon gewusst?

Das weiß gefleckte Sommerfell des Damhirsches galt in der Antike bei den Griechen als Sinnbild des Sternenhimmels. Kein Wunder, wurde der Damhirsch das Erkennungstier von Artemis, der Göttin des Mondes, wie auch der Jagd. Lassen Sie sich diesen göttlichen Genuss also nicht entgehen.



CHÄRNSMATT TELLERGERICHTE

Hausgemachte Fischknusperli von Willisauer Forellen 5 Stück 25.00
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat

Hausgemachte Knusperli vom Schweizer Pouletbrüstli 5 Stück 25.00
mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat

Unsere Knusperli gibts ab 2 Personen in Schalen zum Teilen.

Tatar von Rindern aus dem Rottal «handgeschnitten»
mit klassischen Beilagen am Tisch für Sie zubereitet

als Vorspeise	80 g	24.00
als Hauptgang	120 g	32.00

Mit Taleggio und Salbei gefülltes Pouletbrüstli 29.00
serviert mit feinem Rohschinken-Risotto,
reduziertem Rotweinjus und Herbstgemüse

Knochengereiftes Urswiler Rindsentrecôte 200 g 45.00
an Café de Paris-Sauce, dazu Pommes frites und Saisongemüse

Gebratenes Kalbsschnitzel 38.00
an Steinpilzrahmsauce, gebratener Polenta-Schnitte und Wirsinggemüse

Schweinsfilet 34.50
gefüllt mit Mascarpone und Steinpilzen
an Portweinjus mit Kräuter-Gemüse-Kartoffeln

«Vo de Göschener Alp»
Lammhuft im Herbstkleid 36.50
mariniertes Lammhüftli im Kürbis-Mantel
mit Kräuterbuttersauce, Schupfnudeln und Herbstgemüse



WAIDMANN-S-HEIL

Gebratenes Rothirsch-Schnitzel mit Lebkuchen-Knoblauch-Butter, serviert mit Quark-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis-Ratatouille und Grappa-Birne	29.50
Wildgeschnetzeltes gebratene Rot- und Damhirsch-Streifen mit Eierschwämmli und Preiselbeeren in feiner Wildrahmsauce, serviert mit Butter-Rösti und Herbstgemüse	32.50
Damhirsch-Schnitzel mit Hagebuttensauce, dazu hausgemachte Speckknödel und Rotkraut mit Maroni	34.50
Hirsch-Pfeffer Förster Art serviert mit Quark-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Grappa-Birne	27.50

VEGETARISCH

Vegetarischer Wildteller Quark-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis-Ratatouille und Grappa-Birne, serviert mit sautiertem Steinpilzragout	22.50
Kürbis-Quiche an Dörrtomaten-Pesto mit mariniertem Frisée-Salat	16.50

VEGAN

Kichererbsen-Tätschli serviert an Frisée-Salat mit Birnen-Vinaigrette und frischen Eierschwämmli	24.50
---	-------



DESSERTS

Williams-Birne in Vanille-Rotwein pochierte Williams-Birne mit Zimt-Glace	10.50
Schokoladen-Panna Cotta mit Rotwein-Zwetschgen, selbstgemachten Apfelkuchlein und Magenbrot-Glace	10.50
Karamel-Sturm mit gebrannter Crème, Meringues und Rahm	9.50
Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» mit Vanilleglace und Espresso	7.00

Nicht das Passende gefunden? Fragen Sie nach unserer Coupe-Karte.



KLEINE KARTE

13.30 – 18.00 Uhr

VON UNSEREM SALATBUFFET

Vorspeisenschälchen	6.00
Vorspeisenteller	15.00
Hauptgangteller	21.00

SNACKS

Hausgemachte Fischknusperli von Willisauer Forellen mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	5 Stück	25.00
G'Hacktes mit Hörnli und Apfelmus		22.00
Hausgemachte Knusperli vom Schweizer Pouletbrüstli mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat	5 Stück	25.00
Steak vom Rottaler Schwein mit Pommes frites und Gemüse		30.00
z'Vieri-Plättli mit Trockenfleisch, Wurst und Käse		24.00
Portion Pommes Frites		6.50
Faustbrot		7.50