



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER CHÄRNSMATT – GASTHOF & SPIELPARADIES

Nicht nur die Räumlichkeiten der CHÄRNSMATT sind neu, sondern auch die Küche: Mit viel Liebe und lokalen Zutaten richten wir gutbürgerliche Gerichte frisch für Sie an. 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 der neu möblierten Terrasse.

Aufgetischt wird in Schüsseln oder auf Platten – so können Sie wie Zuhause unkompliziert teilen. Und im «Stübli» pflegen wir einen gediegenen Service am Tisch: Es wird vorgelegt, filetiert und tranchiert.

Egal ob Brunch, Lunch oder Nachtessen: Was auf den Tisch kommt ist saisonal und regional. Und stammt 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.

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.

„Bedienen Sie sich nach Herzenslust“

Vorspeisenschälchen	6.00
Vorspeisenteller	15.00
Grosser Hauptgangteller	21.00



Lieber Gast:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



VORSPEISEN

UNSERE SAISONALE SALATSCHÜSSEL

„Sommerambiente“

10.00

Saisonaler Blattsalat an Tomaten-Vinaigrette
mit Zwiebeln, Basilikum und Pinienkernen
für jede weitere Person

+ 8.00

KALTE VORSPEISEN

Vitello Tonnato

16.50

mit Apfelkapern, roten Zwiebelringen, Tomatenwürfeln
und kleiner Salatgarnitur

Sbrinzmousse

9.50

mit Bündner Rohschinken und süssen Pilzen, serviert im WECK Glas

Cesar Salat

18.50

mit Pouletbruststreifen, Zopf-Croutons, Sbrinz-Möckli
und Baby-Lattich

WARME VORSPEISEN

Gebratenes Forellenfilet

auf Mascarpone-Limonen-Risotto mit Peperoni-Paste
Als Vorspeise

19.50

Als Hauptgang

33.50

«Pasta et Bæsta»

17.50

Tagliatelle mit sautierten Pouletstreifen, Cherrytomaten,
frischem Basilikum und feinsten Frischkäse-Sauce,
verfeinert mit Balsamicoreduktion

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Kalte Tomatensuppe

10.50

mit Basilikumbrotstange und einem Schuss Gin

Kokossuppe

9.50

unter der Curryhaube mit karamellisierten Äpfeln



UNSERE FANGFRISCHEN FORELLEN

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

Forelle gebraten «Müllerin Art» mit Mandelbutter	350 g	36.00
Forelle gebacken «knusprig» mit Sauce Remoulade	350 g	36.00
Forelle gebraten «filetiert» mit Mandelbutter	160 g	40.00
Saisonforelle «gegrillt» mit Salzzitrone 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.



CHÄRNSMATT TELLERGERICHTE

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

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

ab 2 Personen in Schalen zum Teilen

**Tatar von Rindern aus dem Rottal «handgeschnitten»
mit klassischen Beilagen**

als Vorspeise	80 g	24.00
als Hauptgang	120 g	32.00

Rahmschnitzel vom Rottaler Schweinsrücken 27.00
mit Pilzrahmsauce, Schupfnudeln und Mischgemüse

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

Gefülltes Pouletbrüstli 29.50
mit Cantadou gefüllt und im Roschinkenmantel gebraten,
serviert mit Butternudeln und Saisongemüse

Wiener Schnitzel vom Innerschweizer Kalb 38.00
serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Lammnierenstück unter der Whisky-Kruste 34.50
mit Weissweinsauce, dazu Frühlingkartoffeln
und Ratatouille-Gemüse



SAISONALE TELLERGERICHTE

Rindfleisch-Spiess 36.00
mit Peperoni, Zwiebeln und Hausmarinade

Schweinefleisch-Spiess 34.00
mit Peperoni, Zwiebeln und Hausmarinade

Poulet-Spiess 32.00
mit Peperoni, Zwiebeln und Hausmarinade

... dazu servieren wir unsere 3 hausgemachten Saucen
... als Beilage bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet

Geschnetzelte Kalbsleber 29.00
mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch gebraten,
serviert auf gemischten Blattsalaten

VEGETARISCH

Antipasti-Gemüse 21.50
auf Mascarpone- Limonen Risotto mit Peperoni-Paste

Cherrytomaten-Quiche 18.50
mit Salat vom Buffet



DESSERTS

Limoncello-Tiramisu mit frischen Früchten	10.50
Weisses Tobleronen-Mousse mit frischen Walliser Aprikosen	9.50
Clafoutis von der Walliser Aprikose mit Sauerrahmglace	10.50
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 Remoulade, 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
z'Vieri-Plättli mit Trockenfleisch, Wurst und Käse		24.00
Portion Pommes Frites		6.50
Faustbrot		7.50