



# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER CHÄRNSMATT – GASTHOF & SPIELPARADIES

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 «Pergolə» im modernen Alpenchic, das exklusive «Stübli» und die Bar-Lounge. Bei schönem Wetter verwöhnen wir Sie auch auf der neu möblierten Terrasse. In unserem «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, regional und frisch. Unserer 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.

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

## VORSPEISEN

### UNSERE SAISONALE SALATSCHÜSSEL

«Winterzauber»	10.00
Winterlicher Blattsalat an Holunder Vinaigrette mit Granatapfelkernen und pikantem Mais Muffin jede weitere Person	+ 8.00

### KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat	12.50
Es «Probierärli» mit gebratenem Speck, Ei, Croutôns und französischer Sauce serviert	7.50
Hausgebeizte Lachsforelle auf lauwarmen Fenchel Orangensalat mit Meerrettichmousse im Glas und einer kleinen Salatgarnitur	17.50
Mariniertes Ziegenkäse Praline mit Honig, Rosmarin und feinstem Balsamico Essig im Landrauschschinken serviert mit angemachtem Wintersalat und Orangenfilets im Körbchen	14.50
Rind mal Asiatisch	19.50
Es «Probierärli» mit Sesam mariniert, auf süsssaurem Gemüse mit Pastinaken Creme und mariniertem Spinat	9.50



## **WARME VORSPEISEN**

### **Feigenravioli**

an Frischkäsesauce und frischen Trauben  
serviert mit Waldpilzen und getrockneter Speck-Tranche

Als Vorspeise 17.50

Als Hauptgang 28.00

### **Mit Urbräu glacierter Krustenbraten**

17.50

auf Rahmsauerkraut

dazu ein mini Semmelknödel und Urbräujus

## **AUS UNSEREM SUPPENTOPF**

### **Süssmostsuppe**

8.50

mit karamellisierten Äpfeln und rezenter Käseschnitte

### **Weissweinsuppe**

9.50

mit pikantem Mais Muffin

## **Deklarationen**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Euro-Umrechnung zum Tageskurs. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Unsere Forellen stammen aus eigener Haltung.

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



## UNSERE FANGFRISCHEN FORELLEN

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

<b>Forelle gebraten «Müllerin Art»</b> mit Mandelbutter	350 g	36.00
<b>Forelle gebacken «knusprig»</b> mit Sauce Tartare	350 g	36.00
<b>Forelle gebraten «filetiert»</b> mit Mandelbutter	160 g	40.00
<b>Saisonforelle «gegrillt»</b> 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.



## 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

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 gefüllte Pouletbrust im Kräutermantel** 29.00  
serviert mit feinen Trüffel Nudeln,  
reduziertem Balsamicojus und Wintergemüse

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

**Züri Geschnetzeltes** 38.00  
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
mit feiner Rösti und Mandel Brokkoli

**Schweinsfilet Saltimbocca** 34.50  
mit Butter montiertem Rotweinjus  
dazu Nussrisotto und Wintergemüse

**Vo de Göschener Alp**  
**rosa gebratenes Lammrückenfilet auf Waldpilzsauce** 36.50  
mit hausgemachtem Knödel und Rahmwirsing

**Hausgemachter Rindshackbraten** 28.50  
an feinem Hausjus mit Käsespätzli und Ofengemüse

**Schweins Cordon Bleu** 27.50  
gefüllt mit Ofenschinken und Raclettekäse in der Haselnuss Panade  
serviert mit Lyoner Kartoffeln und unserer Spezialsauce



## VEGETARISCH

<b>Waldpilzrisotto</b> mit Pinienkernen und Sbrinz serviert mit kleinem Gemüse und Gemüseheu	22.50
<b>Fenchel Piccata</b> auf mediterranen Penne und feinem Basilikumpesto	21.50

## VEGAN

<b>Kichererbsen-Tätschli</b> serviert an winterlichem Blattsalat mit Birnen-Vinaigrette und frischen Waldpilzen	24.50
---	-------



## DESSERTS

<b>Apfel Tarte Tatin</b> mit einer Kugel gebrannter Mandelglace und Rahm	10.50
<b>Hausgemachter Cheesecake</b> mit Passionsfrucht Sorbet und frischen Früchten	12.50
<b>Duett von Mandarinen- und Lebkuchenmousse</b> serviert mit Rahm und einem kleinen Kumquat Salat	9.50
<b>Kleiner Eiskaffee «Wiener Art»</b> 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`Hackets 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