

Menüvorschläge



Chärnsmatt-Menüs
für Sie zusammengestellt von unserem Küchenchef

Menü 1

Ziegenfrischkäse im Filoteig
mit Zwiebelkonfit und buntem Blattsalat

CHF 15.50

Gebratenes Poulet-Brüstchen
gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse an Morchelrahmsauce,
serviert mit Butternudeln und Frühlingsgemüse

CHF 28.00

Dunkles Schokoladenmousse mit Chilli-Fäden,
Beerenkompott und Schlagrahm

CHF 10.50

Menü komplett

CHF 51.00

Menü 2

Rauchlachs-Mousse im Mohn-Blätterteigkissen
mit Bärlauch-Vinaigrette und Salatbouquet

CHF 15.50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
unter der Kräuter-Kruste mit Jus,
Sbrinz-Polenta und buntem Gemüse

CHF 32.00

Pfirsichköpfchen mit Sauerrahmsauce,
dazu ein warmes Schokoladenküchlein

CHF 10.50

Menü komplett

CHF 55.00



Menü 3

Tafelspitz-Carpaccio, mariniert mit Kürbiskernöl,
dazu Cherrytomaten und rote Zwiebeln,
serviert mit kleinem Salat im Brig-Teig

CHF 15.50

Prosecco-Schaumsuppe
mit Rauchlachsstreifen und Safranschäum

CHF 9.50

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel
auf kräftigem Rotweinjus,
serviert mit Basilikum-Risotto und kleinem Gemüse

CHF 29.50

Schokoladen Panna Cotta
in der Tasse serviert, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

CHF 10.50

Menü komplett

CHF 62.00



Chärnsmatt Apéro

Apéro-Package Liliput

Chips & Nüssli

Blätterteigstange gefüllt mit Lachs und Meerrettich

Würzige Nussmischung

Pikante Mini-Salametti

CHF 9.00/Person

Apéro zum Selber machen

Mit Cantadou und Dörrotomaten gefüllte Windbeutel

CHF 2.00/Stk.

Warme Dörropflaumen im Rohspeckmäntel

CHF 2.00/2 Stk.

Hausgemachte Käseküchlein

CHF 2.00/Stk.

Quiche Loraine

CHF 3.00/Stk

Hausgemachte Pilz-Küchlein

CHF 2.50/Stk.

Mini Saisonsuppe

CHF 1.50/Stk.

Rindstatar auf Brot

CHF 3.50/Stk.

Rauchlachstatar auf Buttertoast

CHF 3.50/Stk.

Blätterteigstange gefüllt mit Lachs und Meerrettich

CHF 2.00/Stk.

Rindshackbällchen mit Knoblauch-Aioli

CHF 2.00/Stk

Sautierte Riesencrevetten mit Chilli und Honig mariniert

CHF 3.00/Stk.

Thon-Mousse auf Chicorée-Schiffli

CHF 2.50/Stk.

Sbrinz-Möckli mit Aceto Balsamico Essig

CHF 2.00/Stk.



Getränke zum Apéro

Spumante Giove, Emilia Romagna	CHF 56.00
Weisswein Cuvée Blanche, Gebrüder Kümin	CHF 43.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Liter	CHF 9.00
Orangensaft Liter	CHF 12.00

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

Weinempfehlung

Müller Thurgau, Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch	CHF 53.00
Weisswein Cuvée Blanche, Gebrüder Kümin	CHF 43.00
Chardonnay Würmelingen Weingut Sternen	CHF 68.00
Sauvignon blanc, Dagmersellen Weingut Bisang	CHF 57.00



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

Zum Start

Bunter Blattsalat	CHF 9.00
Bunter Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Nüssen	CHF 9.50
Gemischter Salatteller	CHF 11.00
„Frühlingsambiente“ Saisonaler Blattsalatteller an Bärlauch-Vinaigrette mit frischen Erdbeeren und Mohn-Blätterteigstange	CHF 9.00
Salatbowle Chärnsmatt Bunter Blattsalat angemacht mit gemischten Gemüsesalaten und feinem Hausdressing	CHF 10.50
Innerschweizer Salatteller Rucolasalat mit Landrauchschenken-Streifen, und Sbrinz-Möckli	CHF 13.50

Wählen sie zu unseren Salaten eines unserer hausgemachten Dressings:
French-Dressing, Italien-Dressing, Erdbeeren Vinaigrette,
Frühlingszwiebeln Dressing 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

Bärlauch-Crèmesuppe mit Morchelspitzen	CHF 10.50
Kräftige Consommé mit hausgemachten Ravioli	CHF 9.50
Geflügel-Crèmesuppe mit Curryschaum	CHF 9.50

Vorspeisen

Hausgeräucherte Forelle mit Meerrettichmousse, Toastbrot und einem Salatstrauss	CHF 14.50
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Urswiler Rind mit kleiner Salatgarnitur und Remouladensauce	CHF 18.50
Vitello Tonnato vom Urswiler Kalb dünn aufgeschnittene Kalbsschulter mit Thunfischsauce, frischen Zwiebeln und Kapern	CHF 17.50

Weitere Vorspeisen finden Sie in unserer aktuellen Speisekarte.



Unsere Hauptgang-Klassiker

Schweinssteak mit Kräuterbutter, dazu kleine Kartoffeln und Gemüse	CHF 26.50
Hackbraten mit Quark-Spätzli und Gemüse	CHF 25.00
Gefülltes Pouletbrüstli mit Frischkäse und Kräutern serviert mit Bärlauch-Risotto und Gemüse	CHF 32.00
Rindshuft-Steak an Pfeffersauce mit Rösti-Kroketten und Gemüse	CHF 34.00
Forellenfilet gebraten mit Rahmspinat und Safranreis	CHF 28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, feinen Nudeln und Gemüse	CHF 24.50
Rindsentrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse	CHF 45.00
Engelberger Rindsfilet mit Portweinjus, hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse	CHF 58.00
Lammnierstück unter einer Sbrinz-Kruste, dazu Thymian-Risotto und Frühlingsgemüse	CHF 42.00

Vegetarisches

Blattspinat-Quiche mit Kopfsalatherzen	CHF 18.00
Kräuterrisotto-Chüechli auf saisonalem Gemüse mit Morchelrahmsauce	CHF 23.00

Vegan

Vollkorn-Gemüsespaghetti mit feinen Pilzen, frischem Basilikum und Tomaten	CHF 24.00
---	-----------

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

„Vo de Göschener Alp“
Rosa gebratenes Lammhüftli mit Portweinjus CHF 36.50

Sanft gegarter Schweinsrücken mit Calvados am Tisch flambiert,
serviert mit Calvados-Rahmsauce CHF 35.00

Der Küchenchef empfiehlt:

Rosa geschmorter Rindshuftdeckel
mit Cognac am Tisch flambiert CHF 38.00

Beilagen zur Wahl:

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

Kartoffelstock, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kartoffelsalat, Reis,
Rösti-Kroketten, Pommes Frites, Tagliatelle, Quark-Spätzli, Schupfnudeln
Zusätzliche Beilage + CHF 5.00



Der Süsse Abschluss

Tiramisu mit saisonalen Früchten garniert	CHF 10.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	CHF 9.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 10.50
Vanilleglace mit Schoggisauce	CHF 10.50
Dessert-Variation (Eine Kugel Himbeersorbet, Schoggimousse und Tiramisu)	CHF 12.50
Walnuss-Brownies mit einer Kugel Stracciatella-Glace	CHF 10.50
„Chriessi-Prägel“ mit lauwarmem Schoggikuchen und einer Kugel hausgemachtem Sauerrahmglace	CHF 12.50
Dunkles Schoggimousse von der Grand Cru Couverture mit Rahm	CHF 11.50

*Nichts gefunden? Sehen Sie in unserer aktuellen Speisekarte
nach weiteren süssen Leckereien.*

Getränke zum Essen

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

Weinempfehlung

Tavolo Rosso, Emiglia Romana, Sangiovese	CHF 43.00
Primitivo Puglia, Lamadoro, Apululien	CHF 52.00
Rioja El Capitan	CHF 53.00
Chateau de Nages Rouge	CHF 50.00



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

Mattliteller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Risi Bisi und Rahmsösseli

Lokiteller

Hausgemachte Pouletknusperli mit Pommes frites und Karotten

Pirat

Hörnli mit Bolognese und Käse

Dampfi Mampfi

Hörnli mit Tomatensauce und Käse

Liliputteller

Angus Beef Hacktätschli im Hamburger Bun mit Cocktailsauce und Pommes frites

Fischers Fritz

Pochiertes Forellenfilet mit Rahmspinat und Herdöpfeli

Raubtierteller

Teller und Besteck um bei Mami und Papi mit zu essen

gratis

Dessert

Apfel, Birnen und Trauben frisch geschnitten

CHF 5.00

Raketenglace

CHF 2.50

Globi (Vanille Aroma)

CHF 5.50

Emmi Glace (Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Walnuss und Caramel)
pro Kugel (auch Laktosefrei erhältlich)

CHF 3.50

Emmi Sorbet (Zitrone, Zwetschgen und Birne)
pro Kugel

CHF 3.50

mit Rahm

CHF 1.00

Coupe Mattli

CHF 5.50

Zwei kleine Kugeln Glace mit Rahm und Smarties



Menüauswahl

Wir bitten Sie, uns ein einheitliches Menü bekannt zu geben. Spezielle Wünsche und Bedürfnisse in punkto Ernährung und Allergien berücksichtigen wir sehr gerne.

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 einsehbar sind.

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

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

Genussvoller Gruss

Patrick Junker
Betriebsleiter Chärns matt

