



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER CHÄRNSMATT – GASTHOF & SPIELPARADIES

Mit viel Liebe und lokalen Zutaten richten wir gutbürgerliche Gerichte frisch für Sie an. Für Frühaufsteher und Siebenschläfer gibt's 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.

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 27 Zimmern Logis an.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Severin Brugger, Betriebsleiter

EINSATZ DIESER À LA CARTE SPEISEKARTE

Montag bis Freitag

abends

Samstag

mittags und abends



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	8.50
Vorspeisenteller	15.00
Grosser Hauptgangteller	21.00



Lieber Gäst:

Deklaration:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Eurorechnung zum Tageskurs.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind. Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der ASC Lachs stammt aus Norwegen.

Gerne informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.



VORSPEISEN UND SALATE

UNSERE SAISONALEN SALATE

Saisonaler Blattsalat	16.50
an Hausdressing, mit Orangenfilets, Kernen, Trauben und gebackenem Brie	
ohne gebackenem Brie	12.50
Caesar Salad	14.80
Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Speck, Ei und Croûtons	

KALTE VORSPEISEN

Rindstatar	80 gr.	25.80
mit klassischen Beilagen	130 gr.	33.80
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.50
Tomaten-Bruschetta		12.50
auf Knoblauch-Baguette		

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Tomaten-Basilikumsuppe	12.50
mit Pesto	
Weisswein-Suppe	13.50
mit Croûtons	



WINTERLICHE WOHLFÜHLGERICHTE

Geschmortes Rindsbäckchen mit Kartoffelstampf und grünen Bohnen		38.50
Gebratenes Lammrückenfilet mit Rotweinjus, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		39.50
Chärnsmatt «Land & Wasser»	klein	46.50
Rindsentrecôte und Krevette	gross	53.00
mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		
Club-Sandwich mit Eisbergsalat, Speck, Spiegelei, sous-vide gegarte Truthahnbrust, Käse und Cocktailsauce serviert mit Pommes frites		32.00

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH

Spätzlipfanne an Käsesauce mit Waldpilzen und Rosenkohl	klein	26.50
	gross	30.50
Winterliche Rösti mit Bergkäse und Pilzen		29.50
Servietten-Knödel mit gebratenem Ofengemüse und Pilzrahm-Sauce		28.50
Gersauer Käsekuchen mit Blattsalaten an Hausdressing		26.50
VEGAN		
Faläfel Burger mit roten Zwiebeln, Gurken, Salat, veganer Joghurt-Sauce und Pommes frites		29.50



CHÄRNSMATT KLASSIKER

Schweizer Pouletknusperli	gross	28.50
mit Cocktailsauce, mit Pommes frites und kleinem Salat	klein	24.50
Unsere Pouletknusperli sind hausgemacht und sind paniert mit Cornflakes und Mandeln		
Egli-Knusperli	gross	28.50
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	klein	24.50
Schnipo	klein	24.80
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites saisonaem Gemüse	gross	28.80
	klein	35.80
mit Kalbfleisch	gross	39.80
Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metzg	200 gr.	46.00
nach Ihrem Gusto gebraten	140 gr.	38.50
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce		38.80
mit Rösti und saisonalem Gemüse		
Kalbs-Cordon Bleu in der Rusticopanade		39.80
gefüllt mit Trutenschinken und dreierlei Käse serviert mit Pommes frites, Saisongemüse und der Chärnsmatt Speziälsauce		
Schweins-Cordon Bleu in der Rusticopanade		34.50
gefüllt mit Ofenschinken und dreierlei Käse serviert mit Pommes frites, Saisongemüse und der Chärnsmatt Speziälsauce		



DESSERTS

Lauwarme Waffeln 14.50
serviert mit Werft-Honig-Glace
garniert mit frischen Früchten

Cheesecake 13.50
mit Waldbeerkompott

Bratäpfel Traum 13.50
mit Mascarpone-Crème und Mandel-Krokant mit Werft-Honig

Echte Zuger Kirschtorte 8.00

Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» 8.00
mit Vanilleglace und Espresso

Mini Dessert im Weckglas nach Angebot 4.50

KUGEL GLACE

Emmi Glacé pro Kugel 4.00
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, mit Rahm + 1.50
Walnuss, Schoggi, Stracciatella
oder Eiercognac

Emmi Sorbet 4.00
Zitrone, Zwetschge oder Birne

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