



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 Salat	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	



CORDON BLEU FESTIVAL 2025

regional, saisonal, frisch und mit Liebe für Sie zubereitet

Der Klassiker vom Säuli Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Kochschinken	34.80
Der Klassiker vom Chälbli Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken	39.80
Das Urchige Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Rohschinken	36.80
Diabolo Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère, scharfer Salami und Chili	34.80
American Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Cheddar Cheese, Speck und Barbeque-Sauce	33.80
Chicken Run Poulet-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken	33.80
Die Vegi-Variante Auberginen Cordon Bleu gefüllt mit Tomaten und Bergkäse	30.80
Die Riesenschweinerei XL Schweins-Cordon Bleu (600 g Rohgewicht) gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Kochschinken	47.80

Unsere Cordon Bleu panieren wir in unserer Rustico-Panade. Als Beilage servieren wir wahlweise Pommes frites, Reis, Teigwaren oder Röstikroketten. Die Preise verstehen sich inklusive einer Beilage, Saisongemüse und der Chärnsnatt Speziälsauce.



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		
Club-Sandwich		32.00
mit Eisbergsalat, Speck, Spiegelei, sous-vide gegarte Truthahnbrust, Käse und Cocktailsauce serviert mit Pommes frites		



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH

Spätzlipfanne an Käsesauce	klein	26.50
mit Waldpilzen und Rosenkohl	gross	30.50

Winterliche Rösti		29.50
mit Bergkäse und Pilzen		

Gersauer Käsekuchen		26.50
mit Blattsalaten an Hausdressing		

VEGAN

Faläfel Burger		29.50
mit roten Zwiebeln, Gurken, Salat, vegane Joghurt-Sauce und Pommes frites		



DESSERTS

Lauwarme Waffeln serviert mit Werft-Honig-Glace garniert mit frischen Früchten		14.50
Cheesecake mit Waldbeerkompott		13.50
Bratäpfel Traum mit Mascarpone-Crème und Mandel-Krokant mit Werft-Honig		13.50
Echte Zuger Kirschtorte		8.00
Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» mit Vanilleglace und Espresso		8.00
Mini Dessert im Weckglas nach Angebot		4.50
KUGEL GLACE		
Emmi Glacé Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Straciatella oder Eiercognac	pro Kugel mit Rahm	4.00 + 1.50
Emmi Sorbet Zitrone, Zwetschge oder Birne		4.00

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