



# 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 Gast:**

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

<b>Saisonaler Blattsalat</b>	16.50
an Hausdressing, mit Kernen, Trauben und gebackenem Brie	
ohne gebackenem Brie	13.50
<b>Frühlingsalat</b>	22.50
mit Spargeln, Erdbeeren, Rucolasalat, Balsamico-Dressing und Pouletbrust-Streifen	
ohne Poulet	16.50

### KALTE VORSPEISEN

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

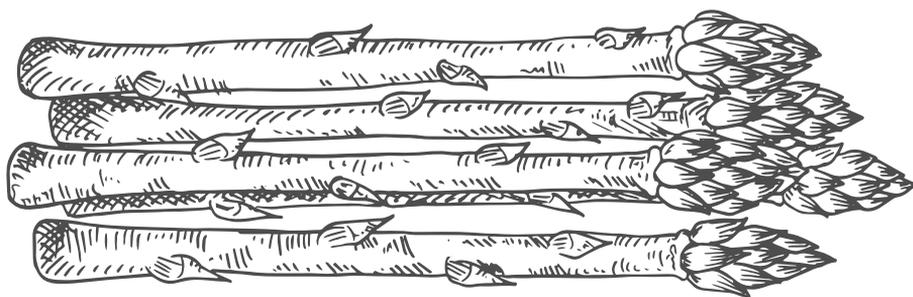
### AUS UNSEREM SUPPENTOPF

<b>Tomaten-Basilikumsuppe</b>	12.50
mit Pesto	
<b>Spargelcrèmesuppe</b>	13.80
mit Einlage	



## SPARGELKARTE

Portion grüne und weisse Spargeln	ca. 160gr.	29.80
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	ca. 220gr.	33.80
mit Rohschinken	50gr.	+9.80
mit gebratener Pouletbrust	150gr.	+11.00
mit gebratenem Schweineschnitzel	160gr.	+8.80
mit gebratenem Forellenfilet	150gr.	+11.80
mit gebratenem Lamm-Nierstück von der Göschenenalp	180gr.	+13.80
mit gebratenem Kalbsschnitzel	160gr.	+13.80



### SPARGELN

Der Spargel gilt als die Königin der Gemüse, wurde er doch bis ins 19. Jahrhundert nur für die «bessere Gesellschaft» angebaut. Die grüne oder weisse Stange ist eigentlich ein typisches Frühlingsgemüse. Warum er bereits im Winter in den Regalen der Gemüsehändler liegt, ist eine Frage für sich. Wir sind der Meinung, dass es sich lohnt auf richtig guten Spargel aus Europa – und ab Ende April aus der Schweiz – zu warten. Nun ist er aber hier, knackig, frisch und einfach köstlich.



## CHÄRNSMATT KLASSIKER

<b>Schweizer Pouletknusperli</b>	gross	28.80
mit Cocktailsauce, mit Pommes frites und kleinem Salat	klein	24.80
Unsere Pouletknusperli sind hausgemacht und sind paniert mit Cornflakes und Mandeln		
<b>Egli-Knusperli</b>	gross	28.80
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	klein	24.80
<b>Schnipo</b>	klein	24.80
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites saisonaem Gemüse	gross	28.80
	klein	35.80
mit Kalbfleisch	gross	39.80
<b>Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metzg</b>	200 gr.	46.00
nach Ihrem Gusto gebraten	140 gr.	38.50
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce</b>		39.80
mit Rösti und saisonalem Gemüse		
<b>Club-Sandwich</b>		32.80
mit Eisbergsalat, Speck, Spiegelei, sous-vide gegarte Truthahnbrust, Käse und Cocktailsauce serviert mit Pommes frites		
<b>Der Klassiker vom Säuli</b>		34.80
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Kochschinken		
<b>Der Klassiker vom Chälbli</b>		39.80
Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken		



## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

### VEGETARISCH

**Spargelrisotto** klein 26.80  
mit Spargeln und Bärlauchpesto gross 29.80

**Frühlings-Rösti** 29.80  
mit sautierten Pilzen und Spargeln  
serviert mit Sauce Hollandaise

**Gersauer Käsekuchen** 26.80  
mit Blattsalaten an Hausdressing

### VEGAN

**Faläfel Burger** 29.80  
mit roten Zwiebeln, Gurken, Salat,  
veganer Joghurt-Sauce und Pommes frites



## DESSERTS

**Lauwarme Waffeln** 15.50  
serviert mit Erdbeer-Salat und einer Kugel Vanille-Glace

**Cheesecake** 13.50  
mit Erdbeersalat

**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, Straciatella  
oder Eiercognac

**Emmi Sorbet** 4.00  
Zitrone, Zwetschge oder Birne

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