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

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.
Euroumrechnung zum Tageskurs.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. 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 an Hausdressing, mit Kernen, Trauben und gebackenem Brie		16.50
ohne gebackenem Brie		12.50
Frühlingssalat mit Spargeln, Erdbeeren, Rucolasalat, Balsamico-Dressing und Pouletbrust-Streifen		22.50
ohne Pouletbrust-Streifen		16.50

KALTE VORSPEISEN

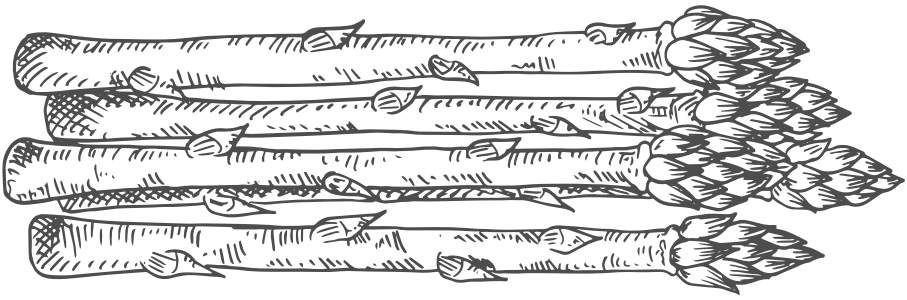
Rindstatar	80 gr.	25.80
mit klassischen Beilagen	130 gr.	33.80
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.00
Tomaten-Bruschetta auf Knoblauch-Baguette		12.50

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Spargelcrèmesuppe	13.50
Tomatensuppe mit Pesto	12.50

SPARGELKARTE

Portion grüne und weisse Spargeln	ca. 130 gr.	26.50
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	ca. 220 gr.	32.50
mit Rohschinken	50 gr.	+9.50
mit gebratener Pouletbrust	150 gr.	+9.90
mit gebratenem Schweinsschnitzel	160 gr.	+7.90
mit gebratenem Forellenfilet	150 gr.	+10.90
mit gebratenen Lamm-Nierstück von der Göscheneralp	180 gr.	+12.90
mit gebratenen Kalbsschnitzel	160 gr.	+11.90



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

Schweizer Pouletknusperli	gross	28.50
mit Cocktailsauce, mit Pommes frites	klein	24.50
und kleinem Salat		
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	gross	28.80
saisonalem Gemüse		
	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 Spezialsauce		
Schweins-Cordon Bleu in der Rusticopanade		34.50
gefüllt mit Ofenschinken und dreierlei Käse		
serviert mit Pommes frites, Saisongemüse		
und der Chärnsmatt Spezialsauce		

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH

Spargelrisotto	klein	25.50
mit Spargeln und Bärlauchpesto	gross	28.50
Frühlings-Rösti		29.50
mit sautierten Pilzen und Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise		
Gersauer Käsekuchen		26.50
mit Blattsalaten an Hausdressing		

VEGAN

Falafel Burger	29.50
mit roten Zwiebeln, Gurken, Salat, veganer Joghurt-Sauce und Pommes frites	

DESSERTS

Cheesecake mit Erdbeersalat		13.50
Griessflamerie mit Erdbeeren		12.50
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, Stracciatella 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.