



# 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.  
Euroumrechnung zum Tageskurs.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Die MSC Eglifilet stammen aus Polen, Estland oder Kasachstan. 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	12.50
<b>Frühlingsalat</b>	22.50
mit Spargeln, Erdbeeren, Rucolasalat, Balsamico-Dressing und Pouletbrust-Streifen	
ohne Pouletbrust-Streifen	16.50

### KALTE VORSPEISEN

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

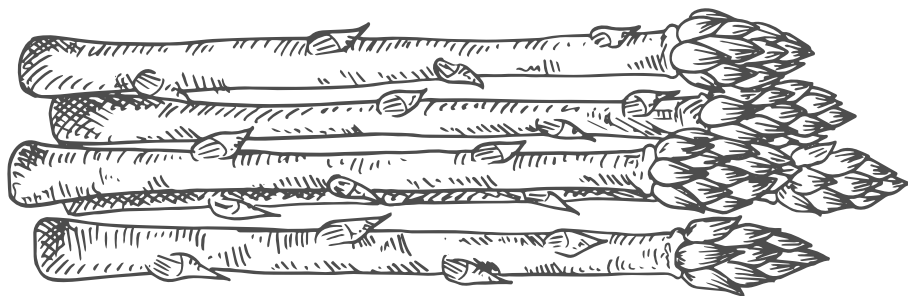
### AUS UNSEREM SUPPENTOPF

<b>Spargelcrèmesuppe</b>	13.50
<b>Tomatensuppe</b>	12.50
mit Pesto	



## 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

<b>Schweizer Pouletknusperli</b>	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		
<b>Egli-Knusperli</b>	gross	28.50
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	klein	24.50
<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>		38.80
mit Rösti und saisonalem Gemüse		
<b>Kalbs-Cordon Bleu in der Rusticopanade</b>		39.80
gefüllt mit Trutenschinken und dreierlei Käse serviert mit Pommes frites, Saisongemüse und der Chärnsmatt Speziälsauce		
<b>Schweins-Cordon Bleu in der Rusticopanade</b>		34.50
gefüllt mit Ofenschinken und dreierlei Käse serviert mit Pommes frites, Saisongemüse und der Chärnsmatt Speziälsauce		



## 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

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

## DESSERTS

<b>Cheesecake</b> mit Erdbeersalat		13.50
<b>Griessflämmerie</b> mit Erdbeeren		12.50
<b>Echte Zuger Kirschtorte</b>		8.00
<b>Kleiner Eiskaffee «Wiener Art»</b> mit Vanilleglace und Espresso		8.00
<b>Mini Dessert im Weckglas nach Angebot</b>		4.50
<b>KUGEL GLACE</b>		
<b>Emmi Glacé</b>	pro Kugel	4.00
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Straciatella oder Eiercognac	mit Rahm	+ 1.50
<b>Emmi Sorbet</b>		4.00
Zitrone, Zwetschge oder Birne		

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