

Menüvorschläge



Chärnsmatt-Menüs
für Sie zusammengestellt von unserem Küchenchef

Menü 1

Ziegenfrischkäse-Turm mit Feigen-Chutney,
Nüsslisalat und Blätterteigstange

CHF 15.50

Gebratenes Poulet-Brüstchen
mit Whiskey-Rahmsauce, Nussrisotto und Gemüse aus dem Herbstgarten

CHF 28.00

Zwetschgen-Tarte Tain mit Magenbrot-Glace und Schlagrahm

CHF 10.50

Menü komplett

CHF 54.00

Menü 2

Rauchlachsrose mit Honigsenfauce
und einem Salatstrauss

CHF 15.50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
unter der Sbrinz-Kruste mit Jus,
Griess-Nocken und mediterranem Ratatouille

CHF 32.00

Pfirsichköpfchen mit Sauerrahmsauce,
dazu ein warmes Schokoladenküchlein

CHF 10.50

Menü komplett

CHF 58.00

Menü 3

Rindfleisch-Carpaccio mariniert mit Olivenöl und Balsamico
serviert mit kleinem Salat im Brig-Teig

CHF 15.50

Pastinakencrèmesuppe
mit Sauerrahm, begleitet von einer Knoblauch- Blätterteigstange

CHF 8.50

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel
auf kräftigem Rotweinjus
serviert mit Quarkspätzli und kleinem Gemüse

CHF 29.50

Passionsfrucht-Crème Brulée
mit einer Kugel Stracciatella-Glace

CHF 10.50

Menü komplett

CHF 64.00



Chärnsmatt Apéro-Packages

Apéro-Package Liliput

Chips & Nüssli

¼ Flammkuchen mit Speck

Würzige Nussmischung

Pikante Mini-Salametti

CHF 9.00/Person

Apéro-Package Mattli

Chips und Nüssli

¼ Flammkuchen mit Speck

Würzige Nussmischung

Pikante Mini-Salametti

Hausgemachte Brotstangen

CHF 12.00/Person

Apéro-Package Chärnsmatt

Chips & Nüssli

¼ Flammkuchen mit Speck

Partybrote gefüllt mit Fleisch, Käse und Fisch

Gemüse-Sticks mit Kräuterquark

Würzige Nussmischung

Pikante Mini-Salametti

Karamellierte Trauben mit Rohschinken

Kürbiscremesuppe

CHF 16.00/Person

Apéro-Package Spreewald

(ab 18.00 Uhr bei entsprechender Witterung)

Chips & Nüssli

Apéro-Fahrt auf der Liliputbahn

¼ Flammkuchen mit Speck

Würzige Nussmischung

Partybrote gefüllt mit Fleisch, Käse und Fisch

Karamellierte Trauben mit Rohschinken

Pikante Mini-Salametti

Gemüse-Sticks mit Kräuterquark

Kürbiscremesuppe

CHF 22.00/Person



Winter Apéro-Special

Zwischen Schwedenkerzen und Feuerschalen versammeln Sie sich auf unserer Terrasse zum gemütlichen Glühweinapéro à discrétion.

Eiszeit-Package

Hausgemachter Glühwein nach Rezept des Küchenchefs

Chärns matt-Punsch alkoholfrei

Heisse Maroni

CHF 13.50/Person

Getränke zum Apéro

Spumante Giove, Emilia Romagna

CHF 56.00

Weisswein

nach Wahl

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Liter

CHF 9.00

Orangensaft Liter

CHF 12.00

Eine umfangreiche Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Weinkarte. Gerne beraten wir Sie für eine passende Auswahl.



**Stellen Sie Ihr Wunschmenü aus den verschiedenen
Komponenten selbst zusammen:**

Zum Start

Bunter Blattsalat	CHF 9.00
Bunter Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Nüssen	CHF 9.50
Gemischter Salatteller	CHF 11.00
„Herbst-Winterambiente“ Saisonaler Blattsalat an Birnen-Vinaigrette mit Kürbiskernen, Trauben und Kürbisspähen	CHF 9.00
Salatteller Chärnsmatt Bunter Blattsalat mit hausgeräucherter Forelle, frischem Meerrettich und Appenzellerkäse	CHF 12.50
Innerschweizer Nüsslisalat Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, gekochten Ei-Würfeln und Brotcroustons	CHF 16.50

Wählen sie zu unseren Salaten eines unserer Hausgemachten Dressings:
French-Dressing, Italy-Dressing, Nuss-Vinaigrette, Birnen-Vinaigrette
oder Joghurtdressing.

**Ihre Gäste können sich von Montag bis Samstag an unserem
Vorspeisenbuffet nach Herzenslust bedienen**

Kleine Schale	CHF 6.00
Mittlere Schale	CHF 15.00
Grosser Teller	CHF 21.00



Suppen

Pilzrahmsuppe mit gefüllter Blätterteig-Ecke	CHF 9.50
Pastinakencrèmesuppe mit Schlagrahm und Kürbiskernöl	CHF 9.50
Currycrèmesuppe mit einer Sesam-Blätterteigstange	CHF 10.50

Kalte Vorspeisen

Hausgeräucherte Forelle mit Meerrettichmousse, Toastbrot und einem Salatstrauss	CHF 14.50
Roastbeef vom Urswiler Rind mit kleiner Salatgarnitur und Remouladensauce	CHF 18.50
Vitello Tonnato vom Urswiler Kalb dünn aufgeschnittene Kalbsschulter mit Thunfischsauce, frischen Zwiebeln und Kapern	CHF 17.50

Warme Vorspeisen

Gebratenes Forellenfilet auf Kürbiskernöl-Risotto mit sautierten Cherry-Tomaten	CHF 18.50
Gebratene Lammfilet-Würfel auf cremigem Maroni-Nudeln mit Portweinjus und Baby-Rüebli	CHF 19.50

Weitere Vorspeisen finden Sie in unserer aktuellen Speisekarte.



Unsere Hauptgang-Klassiker

Schweinssteak mit Kräuterbutter, dazu kleine Kartoffeln und Gemüse	CHF 26.00
Hackbraten mit Randen-Spätzli und Gemüse	CHF 25.00
Gefülltes Pouletbrüstli mit Frischkäse und Kräutern mit Kürbiskernöl-Risotto und Gemüse	CHF 32.00
Rindshuft-Steak an Pfeffersauce mit Rösti-Kroketten und Gemüse	CHF 34.00
Forellenfilet gebraten mit Rahmspinat und Safranreis	CHF 28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, feinen Nudeln und Gemüse	CHF 24.00
Rindsentrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse	CHF 45.00
Engelberger Rindsfilet mit Portweinjus, hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse	CHF 58.00
Lammnierstück unter einer Sbrinz-Kruste, dazu Thymian-Risotto und herbstliches Gemüse	CHF 42.00

Vegetarisches

Kürbis-Quiche mit Dörrtomaten-Pesto und mariniertem Frisee-Salat	CHF 18.00
Kräuterrisotto-Chüechli auf saisonalem Gemüse mit Steinpilzsauce	CHF 23.00

Vegan

Kichererbsen-Tätschli mit Frisee-Salat an Birnen-Vinaigrette und frischen Pilzen	CHF 24.00
---	-----------

*Unsere Herbst- und Wild-Gerichte
finden Sie in unserer aktuellen Speisekarte.*



Unsere Spezialitäten auf dem Fleischwagen präsentiert, auf dem Teller serviert

Ganzer Rinderhals von der Metzgerei Holzen
über Nacht zart gegart CHF 37.00

„Vo de Göschener Alp“
Rosa gebratenes Lammhüftli mit Portweinjus CHF 36.50

Geschmorte Kalbskopf-Bäggli CHF 42.00

Sanft gegarter Schweinsrücken mit Calvados am Tisch flambiert,
serviert mit Calvados-Rahmsauce CHF 35.00

Der Küchenchef empfiehlt:

Rosa geschmorter Rindshuftdeckel
mit Cognac am Tisch flambiert CHF 38.00

Beilagen zur Wahl:

Als Beilagen servieren wir immer saisonales Gemüse und eine Stärkebeilage Ihrer Wahl. Gerne können Sie zusätzliche side-dishes im Nachservice bestellen.

Kartoffelstock, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kartoffelsalat, Reis,
Rösti-Kroketten, Pommes Frites, Tagliatelle, Quark-Spätzli, Schupfnudeln
Zusätzliche Beilage + CHF 5.00



Der Süsse Abschluss

Tiramisu mit saisonalen Früchten garniert	CHF 10.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	CHF 9.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 10.50
Vanilleglace mit Schoggisauce	CHF 10.50
Dessert-Variation (Eine Kugel Himbeersorbet, Schoggimousse und Tiramisu)	CHF 12.50
Wallnuss-Brownies mit einer Kugel Stracciatella-Glace	CHF 10.50
„Zwetschgenkompott“ mit lauwarmem Schoggikuchen und einer Kugel hausgemachtem Magenbrot-Glace	CHF 12.50
Dunkles Schoggimousse von der Grand Cru Couverture mit Rahm	CHF 11.50

*Nichts gefunden? Sehen Sie in unserer aktuellen Speisekarte
nach weiteren süssen Leckereien.*

Getränke zum Essen

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Liter	CHF 9.00
Weisswein	nach Wahl
Rotwein	nach Wahl
Bier, Kaffee, Softgetränke und weiteres	nach Verbrauch



**Hauptgang für Kinder bis zu 12 Jahren:
CHF 9.50/Hauptgang**

Chärnsmattteller

Forellenknusperli mit Pommes frites und Karotten

Mattliteller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Karotten

Lokiteller

Hausgemachte Pouletknusperli mit Pommes frites und Karotten

Piränteller

G'hacktes mit Hörnli und Apfelmus

Liliputteller

Hamburger mit Pommes frites

Raubtierteller

Teller und Besteck um bei Mami und Papi mit zu essen

gratis

Dessert

Raketengläce

CHF 2.50

Globi (Vanille Aroma)

CHF 5.50

Emmi Gläce (Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Walnuss und Caramel)
pro Kugel

CHF 3.50

Emmi Sorbet (Zitrone, Zwetschgen und Birne)
pro Kugel

CHF 3.50

mit Rahm

CHF 1.00

Coupe Mattli

CHF 5.50

Zwei kleine Kugeln Gläce mit Rahm und Smarties



Menüauswahl

Wir bitten Sie, uns ein einheitliches Menü bekannt zu geben. Spezielle Wünsche und Bedürfnisse in punkto Ernährung und Allergien berücksichtigen wir natürlich sehr gerne.

Personenzahl

Grundsätzlich gelten die aufgeführten Gerichte und Menükomponenten ab einer Gruppengrösse von 10 Personen. Die definitive Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Zusätzliche oder fehlende Personen werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Zahlungskonditionen

Vor Ort Bar oder per Kreditkarte.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche auf www.tavolago.ch einsehbar sind.

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns in der Chärnsmatt kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Bei allfälligen Fragen oder Unklarheiten stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Genussvoller Gruss

Christoph Gasser
Stv. Betriebsleiter Chärnsmatt

