

CHÄRNSMATT

GASTHOF & SPIELPARADIES



MENÜVORSCHLÄGE 2026

CHÄRNSMATT APÉRO

Apéro-Package Liliput

Person CHF 11.00

Hausgemachte Schinkengipfeli
Würzige Nussmischung
Pikante Mini-Salametti
Chips und Nüssli

Apéro zum Selber machen

Bruschette	Stk	CHF	3.50
Canapé mit Lachs	Stk	CHF	4.50
Wärme Dörrpflaumen im Rohspeckmantel	Stk	CHF	1.50
Gersäuer Käsekuchen	Stk	CHF	3.50
Mini Saisonuppe	Stk	CHF	1.50
Rindstatar auf Brot	Stk	CHF	4.50
Hausgemachte Schinkengipfeli	Stk	CHF	3.50
Sbrinz-Möckli	Stk	CHF	7.00
Rauchlachs-Schnecken	Stk	CHF	2.50
Kalte Platte mit Trockenfleisch, Wurst und Käse	Stk	CHF	25.80



GETRÄNKE ZUM APÉRO

uiuiui Spumante Péricoloso Weingut Kilian Hunn, Gottenheim	75cl	CHF 56.00
Cuvée Blanche Gebrüder Kümin, Freienbach Riseling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat	75cl	CHF 52.00
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Ramseier Orangensaft	100cl	CHF 10.20
	100cl	CHF 13.80

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



CHÄRNSMATT-MENÜS

FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT VON UNSEREM KÜCHENCHEF

Menü 1

Rindfleisch-Carpaccio mit Bagnolo Olivenöl

dazu bunter Blattsalat, Oliven und Sbrinz-Splitter

CHF 16.80

Gebratenes Poulet-Brüstchen

gefüllt mit Schweizer Brie an Champignons-Rahmsauce

serviert mit Butternudeln und Ofengemüse

CHF 34.80

Dunkles Schokoladenmousse

mit Beerenkompott und Schlagrahm

CHF 13.80

Menü komplett

CHF 64.00



Menü 2

Tatar vom hausgeräucherten Forellenfilet

auf getoastetem Ruchbrot mit Sauerrahmsauce und buntem Blättsalat

CHF 16.80

Rosa gebratenes Nierstück vom Göschen Alp Lamm

mit Kräuterkruste

serviert mit Jus, Risotto und buntem Gemüse

CHF 42.80

Tiramisu mit frischen Früchten

CHF 12.80

Menü komplett

CHF 70.00

Menü 3

Panierte Champignons

serviert auf Blättsalat mit French-Dressing

CHF 14.80

Weisswein-Cremesuppe

mit Sbrinz-Crostini

CHF 13.80

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel

auf kräftigem Rotweinjus

serviert mit Kartoffelgratin und kleinem Gemüse

CHF 39.80

Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern

und einer Kugel Vanilleglace

CHF 13.00

Menü komplett

CHF 80.00

STELLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ AUS DEN VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN SELBST ZUSAMMEN

Zum Start

Bunter Blattsalat	CHF 9.80
Bunter Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Nüssen	CHF 11.80
Gemischter Salat	CHF 13.50
Saisonaler Blattsalatteller an Balsamico Dressing mit karamellisierten Apfelscheiben und Blätterteigstange	CHF 12.80
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichmousse serviert mit Toastbrot und einem Salatstrauß	CHF 16.50

**Wählen Sie zu unseren Saläten eines unserer hausgemachten Dressings:
French-Dressing oder Italian-Dressing**



Suppen

Kräftige Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	CHF 10.80
Tomatensuppe mit Gin	CHF 14.80
Weisswein-Cremesuppe mit Sbrinz-Crostini	CHF 13.80



HAUPTGÄNGE

Unsere Klassiker

Hackbraten CHF 29.80
mit Kartoffelstock und Gemüse

Gefülltes Pouletbrüstli mit Schweizer Brie CHF 34.80
serviert mit Weissweinrisotto und Gemüse

Rinds-Entrecôte (200g) an Pfeffersauce CHF 46.80
mit Weissweinrisotto

Lammnierstück in einem Kräuter-Mantel CHF 42.80
dazu Sbrinz-Risotto und saisonales Gemüse

Vegetarisches

Gemüseravioli an einer Kräuter-Rahmsauce CHF 27.80
garniert mit Cherry-Tomaten

Auberginen-Piccata CHF 26.80
mit Weissweinrisotto und saisonalem Gemüse

Gersauer Käsekuchen CHF 26.50
mit Blattsalaten an French-Dressing

Vegan

Yellow Curry mit Süßkartoffel CHF 28.80
Kichererbsen, Gemüse und Reis

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer aktuellen Speisekarte.

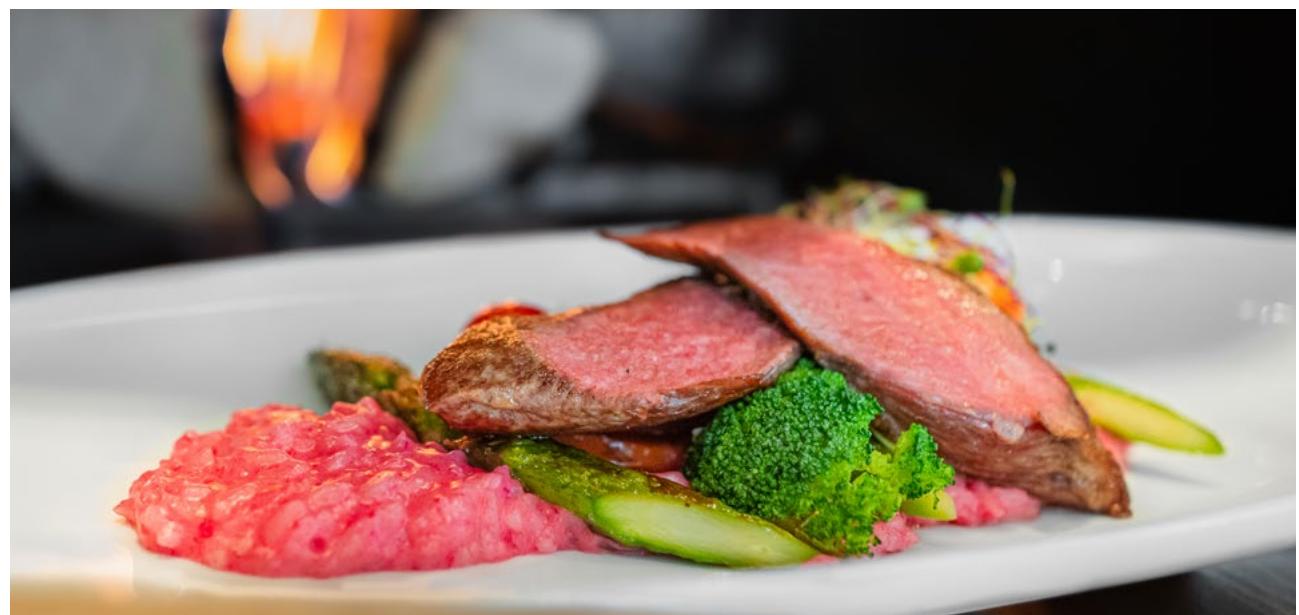
UNSERE SPEZIALITÄTEN

Roastbeef mit Sauce Béarnaise mit Pommes frites und Gemüse	CHF 46.80
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Butter-Nudeln und Gemüse	CHF 30.80
Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu kleine Kartoffeln und Gemüse	CHF 31.80

Beilagen zur Wahl:

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

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Reis, Pommes frites, Tagliatelle, Kartoffel-Kroketten paniert Zusätzliche Beilage	+ CHF 5.00
Nachservice Gemüse und Beilagen pro Person	+ CHF 5.00
Nachservice Fleisch und Beilagen pro Person	+ CHF 10.50



DER SÜSSE ABSCHLUSS

Tiramisu mit saisonalen Früchten garniert	CHF 12.80
Gebrannte Crème mit Schlagsrahm	CHF 12.50
Vanilleglace mit heißen Beeren	CHF 12.80
Vanilleglace mit Schoggisauce	CHF 12.80
Dessert-Variation (Eine Kugel Vanilleglace, Schoggimousse und Tiramisu)	CHF 14.80
Dunkles Schoggimousse serviert mit Beerenkompott und Rahm	CHF 12.80
Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel Vanille-Glacé	CHF 13.00

GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM ESSEN

Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100cl	CHF	10.20
Urbräu „Euses Huusbier“	33cl	CHF	5.40
Diverse Softdrinks	33cl	CHF	5.40
Kaffee von der Gourmêtrosterei Rast, Ebikon	33cl	CHF	5.10
The von L'Art du Thé, Luzern		CHF	5.10

Weinempfehlung

Patu Primitivo Salento IGP Giusti, Apulien, Italien Primitivo	75cl	CHF	53.00
	150cl	CHF	106.00
Contemplations Katarzyna Estate, Bulgarien Merlot-Malbec	75cl	CHF	56.00
Pinotivo by Noel Baumgärtner Weinbau, Aargau, Schweiz Pinot Noir, Diolinoir	75cl	CHF	64.00

HAUPTGANG FÜR KINDER

BIS ZU 12 JAHREN

Mättliteller	CHF 12.90
Schweinsschnitzel mit Risi Bisi und Rahmsösseli	
Lokiteller	CHF 12.90
Häusgemachte Pouletknusperli mit Pommes frites und Karotten	
Pirat	CHF 12.90
Hörnli mit Bolognese und Käse	
Dämpfi Mämpfi	CHF 12.90
Hörnli mit Tomatensauce und Käse	
Liliputteller	CHF 12.90
Nidwaldner Hacktätschli im Hamburger Bun mit Cocktailsauce und Pommes frites	
Fischers Fritz	CHF 17.00
Pochiertes Forellenfilet mit Rahmspinat und Herdöpfeli	
Raubtiersteller	gratis
Teller und Besteck um bei Mämi und Papi mit zu essen	
Dessert	
Apfel, Birnen und Trauben frisch geschnitten	CHF 3.90
Globi-Eisbecher	CHF 6.50
(Stracciatella, Piz Kaugummi und Schokolade)	
Emmi Glace	pro Kugel CHF 4.00
(Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Walnuss und Caramel)	
Emmi Sorbet	pro Kugel CHF 4.00
(Zitrone, Zwetschgen und Birne)	
mit Rahm	CHF 1.50
Coupe Mättli	CHF 6.50
Zwei kleine Kugeln Glace mit Rahm und Smarties	

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundsätzlich gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der TAVOLAGO AG:
www.tavolago.ch - Zusätzlich kommen im Gæsthof & Spielparadies Chärnsmatt folgende Geschäftsbedingungen zur Anwendung:

Menüauswahl

Beinhaltet eine Gruppe mehr als 10 Erwachsene bitten wir Sie, ein einheitliches Menu zu wählen. Spezielle Wünsche und Bedürfnisse in punkto Ernährung und Allergien berücksichtigen wir sehr gerne. Die definitive Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 10 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden

Personenzahl

Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Diese gilt als Verrechnungsgrundlage, zusätzliche oder fehlende Personen werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Spielzimmer

Das Spielzimmer steht allen Gästen zur Verfügung, es kann nicht exklusiv gemietet werden.

Liliputbahn

Die Liliputbahn wird vom «Verein Liliputbahn Chärnsmatt – VLC» betrieben. Einige der Lokomotiven werden mit Feuer und Dampf betrieben, dabei können Russ und/oder Funken entstehen. Die Nutzung der Bahn geschieht auf eigene Gefahr, die Chärnsmatt oder der Verein übernehmen keinerlei Haftung für Verschmutzungen oder Brändlöcher

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Euromrechnung erfolgt zum Tageskurs.

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Forellen stammen aus der Zucht der Fisch-Huus Mühletal AG in Ebikon. Fisch und Meeresfrüchte sind entweder MSC oder ASC zertifiziert. Unsere Panierepanaden können Mandeln und Nüsse enthalten.

Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe

Jugendschutz

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Tortenschnittgeld

Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir CHF 4.50 für Besteck, Teller und Service.