

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
Warme Dörripflaumen im Rohspeckmantel	Stk	CHF	1.50
Gersauer Käsekuchen	Stk	CHF	3.50
Mini Saisonsuppe	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 55.00
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100cl	CHF 10.20
Ramseier Orangensaft	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 Blattsalat
CHF 16.80

Rosa gebratenes Nierstück vom Göschener 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 Blattsalat 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 Salaten 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 mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 29.80
Gefülltes Pouletbrüstli mit Schweizer Brie serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse	CHF 34.80
Rinds-Entrecôte (200g) an Pfeffersauce mit Weissweinsrisotto	CHF 46.80
Lammnierstück in einem Kräuter-Mantel dazu Sbrinz-Risotto und saisonales Gemüse	CHF 42.80

Vegetarisches

Gemüseravioli an einer Kräuter-Rahmsauce garniert mit Cherry-Tomaten	CHF 27.80
Auberginen-Piccata mit Weissweinsrisotto und saisonalem Gemüse	CHF 26.80
Gersauer Käsekuchen mit Blattsalaten an French-Dressing	CHF 26.50

Vegan

Yellow Curry mit Süsskartoffel Kichererbsen, Gemüse und Reis	CHF 28.80
--	-----------

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer aktuellen Speisekarte.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Roastbeef mit Sauce Béarnaise CHF 46.80
mit Pommes frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons CHF 30.80
Butter-Nudeln und Gemüse

Schweinssteak mit Kräuterbutter CHF 31.80
dazu kleine Kartoffeln und Gemüse

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 Schlagrahm	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 5.70
Diverse Softdrinks	33cl	CHF 5.70
Kaffee von der Gourmetrösterei Rast, Ebikon		CHF 5.20
The von L'Art du Thé, Luzern		CHF 5.20

Weinempfehlung

Patu Primitivo Salento IGP	75cl	CHF 55.00
Giusti, Apulien, Italien	150cl	CHF 110.00
Primitivo		
Pinotivo by Noel	75cl	CHF 64.00
Baumgartner Weinbau, Aargau, Schweiz		
Pinot Noir, Diolinoir		

HAUPTGANG FÜR KINDER BIS ZU 12 JAHREN

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

Menüauswahl

Beinhaltet eine Gruppe mehr als 10 Erwachsene bitten wir Sie, ein einheitliches Menü 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. Euroumrechnung 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 Panierpanaden 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.