



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»

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. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind. Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05), der ASC Lachs aus Norwegen und die Krevetten aus vietnamesischer Zucht. Gerne informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.



VORSPEISEN UND SALATE

UNSERE SAISONALEN SALATE

Saisonaler Blattsalat	16.80
an Hausdressing, mit Orangenfilets, Kernen, Trauben und gebackenem Brie	
ohne gebackenem Brie	12.80
Caesar Salat	14.80
Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Speck, Ei und Croûtons	

KALTE VORSPEISEN

Rindstatar	80 gr.	25.80
mit klassischen Beilagen	130 gr.	33.80
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.50
Tomaten-Bruschetta		12.80
auf Knoblauch-Baguette		

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Tomaten-Basilikumsuppe	14.80
mit Pesto	
Weisswein-Suppe	13.80
mit Croûtons	



CORDON BLEU FESTIVAL 2026

regional, saisonal, frisch und mit Liebe für Sie zubereitet

Der Klassiker vom Säuli	34.80
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Kochschinken	
Der Klassiker vom Chälbli	39.80
Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken	
Das Urchige	37.80
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Rohschinken	
Diabolo	35.80
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère, scharfer Salami und Chili	
American	34.80
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Cheddar Cheese, Speck und Barbeque-Sauce	
Chicken Run	34.80
Poulet-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken	
Die Vegi-Variante	30.80
Auberginen Cordon Bleu gefüllt mit Tomaten und Bergkäse	
Die Riesenschweinerei	47.80
XL Schweins-Cordon Bleu (600 g Rohgewicht) gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Kochschinken	

Unsere Cordon Bleu panieren wir in unserer Rustico-Panade. Als Beilage servieren wir wahlweise Pommes frites, Reis, Teigwaren oder Röstikroketten.

Die Preise verstehen sich inklusive einer Beilage, Saisongemüse und der CHÄRNSMATT Speziälsauce.



CHÄRNSMATT KLASSIKER

Schweizer Pouletknusperli	klein	25.80
mit Cocktailsauce, mit Pommes frites und kleinem Salat	gross	29.80
Unsere Pouletknusperli sind hausgemacht und sind paniert mit Cornflakes und Mandeln		
Egli-Knusperli	klein	25.80
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	gross	29.80
Schnipo	klein	25.80
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites saisonaem Gemüse	gross	29.80
	klein	35.80
mit Kalbfleisch	gross	39.80
Schweizer Rinds-Entrecôte	140 gr.	39.80
nach Ihrem Gusto gebraten	200 gr.	46.80
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce		39.80
mit Rösti und saisonalem Gemüse		
Club-Sandwich		32.80
mit Eisbergsalat, Speck, Spiegelei, sous-vide gegarte Truthahnbrust, Käse und Cocktailsäuse serviert mit Pommes frites		
Lammrücken-Filet im Kräutermantel		42.80
mit Bratkartoffeln und Gemüse		



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH

Spätzlipfanne an Käsesauce	klein	26.80
mit Waldpilzen und Rosenkohl	gross	30.80

Winterliche Rösti		29.80
mit Bergkäse und Pilzen		

Gersauer Käsekuchen		26.80
mit Blattsalaten an Hausdressing		

VEGAN

Faläfel Burger		29.80
im hausgemachten Pita-Brot, mit roten Zwiebeln, Gurken, Salat, veganer Joghurt-Sauce und Pommes frites		



DESSERTS

Hausgemachte Crèmeschnitte		14.80
Lauwarme Waffeln serviert mit Werft-Honig-Glace garniert mit frischen Früchten		15.80
Cheesecake mit Waldbeerkompott		13.80
Echte Zuger Kirschtorte		8.50
Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» mit Vanilleglace und Espresso		8.00
Mini Dessert im Weckglas nach Angebot		4.50
KUGEL GLACE		
Emmi Glacé	pro Kugel	4.00
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Stracciatella oder Eiercognac	mit Rahm	+ 1.50
Emmi Sorbet		4.00
Zitrone, Zwetschge oder Birne		

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