



# 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 Firmenanjässe 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 Fleischsaläte 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 Guest:

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

### KALTE VORSPEISEN

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

### AUS UNSEREM SUPPENTOPF

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



## **CORDON BLEU FESTIVAL 2026**

regional, saisonal, frisch und mit Liebe für Sie zubereitet

<b>Der Klassiker vom Säuli</b>	34.80
Schweins-Cordon Bleu	
gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Kochschinken	
<b>Der Klassiker vom Chälbli</b>	39.80
Kalbs-Cordon Bleu	
gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken	
<b>Das Urchige</b>	37.80
Schweins-Cordon Bleu	
gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Rohschinken	
<b>Diabolo</b>	35.80
Schweins-Cordon Bleu	
gefüllt mit Gruyère, scharfer Salami und Chili	
<b>American</b>	34.80
Schweins-Cordon Bleu	
gefüllt mit Cheddar Cheese, Speck und Barbeque-Sauce	
<b>Chicken Run</b>	34.80
Poulet-Cordon Bleu	
gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken	
<b>Die Vegi-Variante</b>	30.80
Auberginen Cordon Bleu	
gefüllt mit Tomaten und Bergkäse	
<b>Die Riesenschweinerei</b>	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 Röstkroketten.

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



## CHÄRNSMATT KLASSIKER

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



# FLEISCHLOS GLÜCKLICH

## VEGETARISCH

Spätzlepfanne an Käsesauce mit Waldpilzen und Rosenkohl	klein      26.80 gross     30.80
Winterliche Rösti mit Bergkäse und Pilzen	29.80
Gersauer Käsekuchen mit Blattsalaten an Hausdressing	26.80

## VEGAN

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



## DESSERTS

<b>Hausgemachte Crèmeschnitte</b>	14.80
<b>Lauwärme Waffeln</b> serviert mit Werft-Honig-Glace garniert mit frischen Früchten	15.80
<b>Cheesecake</b> mit Waldbeerkompott	13.80
<b>Echte Zuger Kirschtorte</b>	8.50
<b>Kleiner Eiskaffee «Wiener Art»</b> mit Vanilleglace und Espresso	8.00
<b>Mini Dessert im Weckglas nach Angebot</b>	4.50

### KUGEL GLACE

<b>Emmi Glacé</b> Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Stracciatella oder Eiercognac	pro Kugel 4.00 mit Rahm + 1.50
<b>Emmi Sorbet</b> Zitrone, Zwetschge oder Birne	4.00

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