



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. Unsere 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»

Viele saisonale Blatt-, Gemüse- und Fleischsalate finden Sie an unserem Vorspeisenbuffet. Spezielle Öle und Garnituren warten auf Sie!

«Bedienen Sie sich nach Herzenslust»

Vorspeisenschälchen	8.80
Vorspeisenteller	15.80
Grosser Hauptgangteller	21.80



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) und der ASC Lachs stammt aus Norwegen.

Gerne informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.



VORSPEISEN UND SALATE

UNSERE SAISONALEN SALATE

Saisonaler Blattsalat 16.80

an Hausdressing, mit gerösteten Kürbiskernen, marinierten Trauben
und sautierten Gotthard-Pilzen

ohne Pilze 13.80

mit hausgemachten Faläfel, ohne Pilze 16.80

Nüsslisalat 16.80

an Hausdressing, mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons

KALTE VORSPEISEN

Rindstatar 80 gr. 26.80

mit klassischen Beilagen 130 gr. 34.80

+ zusätzliche Portion Pommes frites 6.80

Tomaten-Bruschetta 13.80

auf Knoblauch-Baguette

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Kürbiscrèmesuppe 14.80

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Weisswein-Suppe 13.80

mit Croûtons



UNSERE WILDGERICHTE

Rothirsch-Pfeffer «Jäger-Art»	klein	33.80
mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Kürbis und Spätzli	gross	36.80
Wildschwein-Cordon Bleu		39.80
gefüllt mit Berg-, Raclette- und Greyerzerkäse mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Kürbis und Spätzli		
Wild-Bratwurst		32.80
mit Zwiebelsauce, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Kürbis und Spätzli		
Entrecôte vom Rothirsch	Rohgewicht 180 gr.	48.00
mit Wildjus, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Kürbis und Spätzli		
«Wilde» Nudelpfanne	klein	32.80
mit gebratenen Streifen vom Rothirsch und Reh, Wildrahmsauce, Preiselbeeren, Kürbis und Rosenkohl	gross	36.80
Rehschnitzel	klein	40.80
an Preiselbeersauce mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Kürbis und Spätzli	gross	44.80
Herbstkarussell	klein	31.80
Wild-Beilagen mit Wildrahmsauce, sautierten Gotthard-Pilzen und Spätzli	gross	35.80



CHÄRNSMATT KLASSIKER

Schweizer Pouletknusperli	gross	30.80
mit Cocktailsauce, mit Pommes frites und kleinem Salat	klein	26.80
Unsere Pouletknusperli sind hausgemacht und sind paniert mit Cornflakes und Mandeln		
Egli-Knusperli	gross	30.80
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	klein	26.80
Schnipo	gross	30.80
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites saisonaem Gemüse	klein	26.80
	gross	40.80
mit Kalbfleisch	klein	36.80
Schweizer Rinds-Entrecôte	200 gr.	46.80
nach Ihrem Gusto gebraten	140 gr.	39.80
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce		40.80
mit Rösti und saisonalem Gemüse		
Club-Sandwich		32.80
mit Eisbergsalat, Speck, Spiegelei, sous-vide gegarte Truthahnbrust, Käse und Cocktailsauce serviert mit Pommes frites		
Der Klassiker vom Säuli		35.80
Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Kochschinken		
Der Klassiker vom Chälbli		40.80
Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse, Bergkäse, Gruyère und Trutenschinken		
Entrecôte vom Göschener Alp Lamm im Kräutermantel	180gr	44.80
serviert mit Rotwein-Jus, Bratkartoffeln und Saisongemüse		



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH

Kürbisravioli	klein	26.80
mit Rahmwirsing und sautierten Gotthard-Pilzen	gross	30.80
Herbstliche Rösti		30.80
mit Raclettekäse, Gotthard-Pilzen und Spiegelei		
Gersauer Käsekuchen		26.80
mit Blattsalaten an Hausdressing		

VEGAN

Faläfel Burger		31.80
mit roten Zwiebeln, Gurken, Salat, veganer Joghurt-Sauce und Pommes frites		



DESSERTS

Hausgemachte Crèmeschnitte 14.80

Lauwarme Waffeln 15.80
serviert mit lauwarmen Rotwein-Zwetschgen
und einer Kugel Vanille-Glace

Echte Zuger Kirschtorte 8.50

Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» 9.50
mit Vanilleglace und Espresso

Mini Dessert im Weckglas nach Angebot 4.50

KUGEL GLACE

Emmi Glacé pro Kugel 4.00
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, mit Rahm + 1.50
Walnuss, Schoggi, Stracciatella
oder Eiercognac

Emmi Sorbet 4.00
Zitrone, Zwetschge oder Birne

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