



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER CHÄRNSMATT – GASTHOF & SPIELPARADIES

Mit viel Liebe und lokalen Zutaten richten wir gutbürgerliche Gerichte frisch für Sie an. Einer der Höhepunkte der Karte sind unsere Forellen aus eigener Haltung. Zudem gibt's für Frühaufsteher und Siebenschläfer 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. In unserem «Stübli» pflegen wir einen gediegenen Service am Tisch: Es wird vorgelegt, filetiert und tranchiert.

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.

Patrick Junker, Betriebsleiter



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	6.00
Vorspeisenteller	15.00
Grosser Hauptgangteller	21.00



Lieber Gast:

Deklarationen: Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Euroumrechnung zum Tageskurs.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Unsere Forellen stammen aus eigener Haltung.

Unser Lachs ist ASC-zertifiziert und kommt aus Norwegen. Unsere Panierpanaden können Mandeln und Nüsse enthalten. Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe



VORSPEISEN UND SALATE

UNSERE SAISONALEN SALATE

Spargel Avocado	11.50
Salat mit Haus-Vinaigrette mariniert dazu geröstete Pinienkerne und Mozzarella-Kugeln	
Frühlings-Salat	10.00
<i>Es Probierärli</i>	6.50
mit fein geschnittenem Kerbel, Dill, Schnittlauch und Petersilie serviert mit 2-farbigen Cherrytomaten und Hüttenkäse-Schnittlauch-Bruschetta mit eigenem Werfthonig beträufelt	
Cesar Salat	15.50
Baby-Lattich mit selbstgemachtem Cesar-Dressing, gebratenen Poulet-Brust-Streifen, Speckchips, Sbrinz-Splittern und Brotcroutons	

KALTE VORSPEISEN

Avocado-Tatar	17.50
mit einer Rose aus unserem hausgebeiztem Lachs, erfrischender Limetten-Sauerrahmsauce und kleinem Salatgruss an Haus-Vinaigrette	
Rindfleisch-Carpaccio	17.50
mit eigenem Olivenöl mariniert, dazu grüne Oliven und Sbrinz-Splitter serviert mit jungem Blattspinat und Cherrytomaten	

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Spargelsuppe	9.50
grüner Spargel-Cappuccino in der Tasse serviert mit einem lauwarmen Spargel-Tomaten-Millefeuille	
Grüne Erbsencremesuppe	10.50
serviert mit einem gebeiztem Lammhuftspiess und Gewürzblüten	



UNSER FISCH VOM FISCHHUUS MÜHLETAL

Eingebettet in die idyllische Landschaft von Willisau, liegt die Fischzuchtanlage der Familie König. Die weitläufigen Naturteiche werden gesäumt von schattenspendenden Bäumen und gespeist vom frischen und sauberen Wasser des Mühletalbachs.

Thomas König führt den 1955 gegründeten Betrieb mittlerweile in zweiter Generation und ist sehr stolz auf die moderne und artgerechte Aufzucht der Tiere. Ergänzt wird die Anlage von zwei weiteren Betrieben: dem Verarbeitungsbetrieb in Ebikon und der Forellenfarm in Ennetmoos.

In der Chärnsmatt sind wir der Meinung, dass nichts so gut schmeckt, wie frischer Fisch; deshalb haben wir uns ein Beispiel an unserem Lieferanten genommen. Im Keller unseres Hauses stehen drei Frischwasserbässins, in denen die Forellen des Fischhuus Mühletal lebend gehalten werden. Erst nach der Bestellung wird der Fisch entnommen und zubereitet. So ergibt sich der unvergleichliche Geschmack unserer fangfrischen Forellen.

Aber der leckere Geschmack ist nicht der einzige Grund, um heute Fisch zu essen. Neben Jod und Omega-3-Fettsäuren enthalten Forellen auch reichlich Vitamine. Darunter fast alle B-Vitamine sowie die Vitamine A, C, D und E. Auch Mineralien und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium, Zink, Natrium, Eisen, Fluor und Kupfer sind in Forellen enthalten.



**Sie sehen, es ist für Leib
und Seele gesorgt mit
unseren Forellen
vom Fischhuus Mühletal.
Die Familie König und das
Chärnsmatt-Team
wünschen «en Guete».**



UNSERE FANGFRISCHEN FORELLEN

Der Küchenchef empfiehlt unsere Forellen aus eigener Haltung zum selber Filetieren. Diese servieren wir (mit Ausnahme unserer Saisonforelle) mit Charlotte-Dampfkartoffeln und feinem Blattspinat.

Forelle gebraten «Müllerin Art» mit Mandelbutter	350 g	36.00
Forelle gebacken «knusprig» mit Sauce Tartare	350 g	36.00
Forelle gebraten «filetiert» mit Mandelbutter	160 g	40.00
Saisonforelle «Luzerner Art» gebratenes Forellenfilet mit 2-farbigen Cherrytomaten, Kapern und Zitronen, dazu Spargel-Ragout mit Kräutern	160 g	38.00

«Gut Ding will Weile haben»

Unsere Forellen werden frisch für Sie gefangen. Deshalb dauert die Zubereitung 15 – 25 Minuten. Verkürzen Sie die Wartezeit doch mit einer unserer köstlichen Vorspeisen.



CHÄRNSMATT KLASSIKER

Hausgemachte Fischknusperli von Willisauer Forellen 5 Stück 25.00
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat

Hausgemachte Knusperli vom Schweizer Pouletbrüstli 5 Stück 25.00
mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat
Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

Ab 2 Personen werden unsere Knusperli in Schalen zum Teilen serviert

Tatar von Angus Rindern

vo de Holze Metzg in Ennetbürgen «handgeschnitten»

mit klassischen Beilagen

als Vorspeise 80 g 24.00

als Hauptgang 120 g 32.00

Zusätzliche Portion Pommes frites + 5.00

Schweins Cordon Bleu 27.50

gefüllt mit Ofenschinken und Raclette-Käse

in Haselnusspanade

serviert mit Lyoner-Kartoffeln und unserer Spezialsauce

Rahmschnitzel vom Schweinsrücken 27.00

mit gemischten Pilzen, Bärlauch-Nudeln und Mischgemüse



SAISONALE HAUPTGÄNGE

Frische Spargeln	22.50
2-erlei Spargeln mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	
mit zusätzlich Rohschinken	+ 7.50
mit zusätzlich Schweinsschnitzel	+ 7.50
mit zusätzlich gebratenem Poulet-Brust-Schnitzel	+ 8.50
Bärlauch-Tagliatelle mit Spargel- und Morchel-Ragout	32.50
an feiner Rahmsauce mit rosa gebratenen Lammfilet-Streifen	
ohne Lammfilet	21.50
Knochengereiftes Rindsentrecôte	200 g 45.00
mit Räuchersalz nach Ihrem Gusto gebraten	
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	
serviert mit Spargelspitzen	
Schweinsfilet-Medaillons	36.00
gebratene Schweinsfilet-Medaillons an Morchel-Sauce	
auf Mascarpone-Risotto dazu bunte Gemüsestreifen	
garniert mit einem frittierten Spargel	
Poulet Stroganoff	
<i>Tipps des Küchenchefs</i>	27.50
Schweizer Poulet-Brust-Streifen mit Peperoni,	
Champignons und Essiggurken an Paprikasauce	
mit feiner Rösti und Sauerrahm verfeinert	
VEGETARISCH	
Spinat-Pinienkerne-Quiche	19.50
mit Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, serviert mit buntem Blattsalat	
Gebäckene Spargeln	24.50
auf Mascarpone-Risotto mit Spargelragout und	
Sauce Hollandaise zum Dippen	
VEGAN	
Hausgemachte Frühlingsrollen	25.50
gefüllt mit Glasnudeln, Gemüsestreifen und Shiitake-Pilzen	
auf Gemüsesalat	



DESSERTS

Beeren-Traum		9.50
im Glas, serviert mit Mandelsplitter		
<i>Es «Probierärl»</i>		6.80
Hausgemachter Mohn-Gugelhopf		9.50
mit einer Kugel Bananenglace		
«alkoholfreier Hugo»		11.50
Weisses Holunder-Parfait		
auf Rhabarber-Vanille-Kompott mit Schlagrahm und frischen Früchten garniert		
Kleiner Eiskäffee «Wiener Art»		7.00
mit Vanilleglace und Espresso		
KUGEL GLACE		
Emmi Glacé	<i>pro Kugel</i>	3.50
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Banane Walnuss, Schoggi, Stracciatella, weisse Schoggiglacé, Eiercognac oder Hausgemachte Sauerrahmglace		
Emmi Sorbet		3.50
Zitrone, Zwetschge, Birne oder Hausgemachte Rhabarbersorbet		

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



KLEINE KARTE

13.30 – 18.00 Uhr

VON UNSEREM SALATBUFFET

Vorspeisenschälchen		6.00
Vorspeisenteller		15.00
Hauptgängteller		21.00

SNACKS

Hausgemachte Fischknusperli von Willisauer Forellen mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	5 Stück	25.00
Hausgemachte Knusperli vom Schweizer Pouletbrüstli mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.	5 Stück	25.00
Kernser Hörnli mit Bolognese-Sauce und Reibkäse		22.00
Gebratenes Schweinsteak mit Pommes frites und Gemüse		30.00
Cesar Salat Baby-Lattich mit selbstgemachtem Cesar-Dressing, gebratenen Poulet-Brust-Streifen, Speckchips, Sbrinz-Splittern und Brotcroutons		15.50
Z'Vieri-Plättli mit Trockenfleisch, Wurst und Käse		24.00
Müsli Teller Portion Pommes		6.50
Faustbrot		7.50
Schinken-Käse-Schnitte mit Essiggemüse		10.50