



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 und filetiert.

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



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 Gäst:
Deklarationen

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Forellen stammen aus eigener Haltung.
Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe



VORSPEISEN UND SALATE

UNSERE SAISONALEN SALATE

Salatbowle Chärnsmatt 9.50

bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing, pochierem Birnen-Fächer und einer Blätterteigstange

Nüsslisalat 12.50

Es Probierärli 7.50

mit französischem Hausdressing
angemachter Nüsslisalat, dazu gebratener Speck,
gekochtes Ei und Croûtons

Winterzauber 13.50

hauchdünn geschnittener Fenchelsalat mit Wollschwein-Rohschinken,
Blutorangenfilets und Granatapfel-Kernen

KALTE VORSPEISEN

Lammnierstück-Carpaccio 16.50

Sous Vide gegart mit Kräuter-Pesto
Nüsslisalat im Teig-Körbli

Huusgmacht 17.50

Rauchforellen-Tatar angemacht mit Zwiebeln, Essiggurke und Sauerrahm,
dazu ein Salatbouquet und Butter-Crostini

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Randensuppe 9.50

mit Meerrettichmousse und Sauerrahm

Kokoscurrysuppe 10.50

mit Lammfilet-Spiess und Sesam-Rahm



UNSER FISCH VOM FISCHHUUS MÜHLETAL

...ODER

«WIE DIE FORELLE VOM KELLER AUF DEN TELLER KOMMT»

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 Frischwasserbassins, 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.



Thomas König und Vater vor der Anlage in Willisau

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 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 «Ussem Of» Forellenfilet in Alufolie serviert, mit Orangenzenen und 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.



SAISONALE HAUPTGÄNGE

Coq au vin	27.50
in Rotwein geschmortes Poulet Sauté mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck und Croutons, serviert mit hausgemachten Spätzli und Wintergemüse	
Lammhuft «vo de Göschener Alp»	35.00
gebratene Lammhuft mit Tavolo Rosso Jus, mit Bramata-Polenta, dazu Schalotten-Confit und winterliches Gemüse	
Schweinsfilet-Medaillons	36.50
gebratenes Schweinsfilet mit Morchel-Ragout, Tagliatelle und Gemüse-Garnitur	
VEGETARISCH	
Hausgemachte Serviettenknödel	24.50
auf Waldpilz-Stroganoff-Sauce, Sauerrahm und Lauchstroh	
Käse-Spätzli	21.50
hausgemachte Spätzli mit Knusper-Zwiebeln und Apfelmus	
VEGAN	
Hausgemachte Kichererbsen-Tätschli	22.50
mit winterlichem Blattsalat an Balsamico-Dressing, dazu rassiges Tomaten-Coulis und Granatapfelkerne	



CHÄRNSMATT KLASSIKER

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
Tatar von Angus Rindern von der Holzen 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 in der Haselnusspanade gefüllt mit Ofenschinken und Raclette Käse serviert mit Lyoner Kartoffeln und unserer Spezialsauce		28.50
Rindsentrecôte von der Gabriel Metzg nach Ihrem Gusto gebraten und mit Räuchersalz verfeinert mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites, serviert mit winterlichem Gemüse	200 g	45.00
Schweizer Pouletbrust feines Pouletbrüstchen im Wollschwein-Rohschinken-Mantel mit Rotweinjus, Sbrinzrisotto und Federkohl		29.00
Gebratenes Lammrückenfilet von der Göschener Alp mit Tavolo Rosso Jus, Kürbiskernöl-Risotto und Herbstgemüse		35.00



DESSERTS

Hausgemachtes Mandarinen-Tiramisu mit frischen Früchten und Rahm	10.50
<i>Es «Probierärl»</i>	6.80
Lebkuchen Trilogie Hausgemachtes Lebkuchen Parfait Lebkuchen-Mousse Lebkuchen-Mascarpone-Kugel	12.50
Schokoladen Gugelhupf auf Orangen-Carpaccio mit Grand Manier Espuma	10.50
Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» mit Vanilleglace und Espresso	7.00
KUGEL GLACE	
Emmi Glacé Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Straciatella, Banane, Joghurt oder Eiercognace	<i>pro Kugel</i> 3.50
Emmi Sorbet Zitrone, Zwetschge, Birne	3.50

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
Steak vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse		28.00
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
Rothirsch-Brätwurst mit Senf und Brot		10.50
mit Pommes frites		16.50

