



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



VORSPEISEN UND SALATE

Saisonaler Blattsalat	14.50
mit Balsamico Dressing, frischen Kräutern mit sautiertem Eierschwämmli	
ohne Eierschwämmli	9.50
Nüsslisalat	13.50
mit französischem Hausdressing angemachter Nüsslisalat, dazu gebratener Speck, gekochtes Ei und Croûtons	
Carpaccio vom Schweizer Rothirsch	16.50
mit Bagnolo Olivenöl mariniert Ruccolasalat, Sbrinz-Splitter und Pinienkerne	
Rindstatar	25.00/33.00
mit klassischen Beilagen	
+ zusätzliche Portion Pommes frites	5.00
Kürbiscremesuppe	10.50
mit seinem Öl, gerösteten Kürbiskernen, Schlagrahm und einer Blätterteigstange	
Tagesuppe	9.50
mit Rahm und Würzblüten	



CHÄRNSMATT KLASSIKER

Hausgemachte Pouletknusperli vom Pouletbrüstli	5 Stück	27.00
mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat	3 Stück	22.00

Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

MSC Egliknusperli im Bierteig gebacken	27.00
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	22.00

Cordon Bleu vom Schweizer Schwein	29.00
gefüllt mit Ofenschinken und Raclette Käse in Haselnuss Panade serviert mit Pommes frites und unserer Spezialsauce	

Cordon Bleu vom Schweizer Kalb	39.50
gefüllt mit Bündner Rohschinken, Appenzeller Käse und Kräuter serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	

Rahmschnitzel vom Schweizer Schwein	23.00 / 28.00
mit gemischten Pilzen, Butternudeln und Mischgemüse	

Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metzg	200 g	45.00
nach Ihrem Gusto gebraten	140g	35.00
mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Marktgemüse		

Saison-Forellenfilet	180 g	39.00
auf der Haut gebraten, mit Randensauce, Kürbiskernöl-Risotto und saisonalem Gemüse		



DAMHIRSCH UND ROTHIRSCH IN DER CHÄRNSMATT

**... ODER
«WARUM ES IMMER GUT IST, «WILD» ZU SEIN»**

Fun Fact: Die Nachfrage nach Wildfleisch in der Schweiz ist so gross, dass mittlerweile zwei Drittel des jährlichen Bedarfs importiert werden. Das passt natürlich nicht zu uns, denn in der CHÄRNSMATT kochen wir nicht nur mit Liebe, sondern auch regional, saisonal und frisch.

Deshalb haben wir uns zwei ganz besondere Lieferanten mit für unsere Lieblingsjahreszeit ausgesucht, die uns mit ganz tollen Produkten versorgen.

HOLZEN FLEISCH und der Damhirsch:

Die Spezialitäten Metzgerei HOLZEN FLEISCH liegt am Südhang des Bürgenstocks und wurde 2003 gegründet. Von hier aus überwacht Stefan Mathis jedes Jahr die Aufzucht seiner Damhirsch-Herden. Besonderen Wert wird bei HOLZEN FLEISCH auf artgerechte Tierhaltung und stressfreie Schlachtung gelegt. Und auf Respekt vor dem Tier.

Rothirsch

Die Rothirsche leben in freier Wildbahn und stammen aus dem Kanton Luzern in der Region des Pilatus. Zerlegt werden die Hirsche von der Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen.

Der Rothirsch gehört mit Damhirsch, Reh, Elch oder Rentier zur Familie der Hirsche (Cervidae). Hoch geschätzt wird das zarte Fleisch von jungen Tieren nicht nur für traditionelle Wildgerichte, sondern auch zum Grillieren. Im Vergleich mit anderen Fleischarten hat das Rothirschfleisch einen hohen Eiweiss- und Eisengehalt. Und wegen dieser hohen Qualität sind auch wir vom zarten Rothirschfleisch so begeistert.



UNSERE WILDGERICHTE

Duett von Rot- und Damhirsch Schnitzel mit Cognacsauce, Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni, Rahmkürbis, Rosenkohl und Grappa-Birne mit Preiselbeeren		36.00
Wildes Hirschgeschnetzelt mit Eierschwämmisauce, Butterrösti, Herbstgemüse und halber Grappa-Birne mit Preiselbeeren	normal klein	33.50 28.50
Hirsch-Pfeffer Förster Art mit Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rahmkürbis und Grappa-Birne mit Preiselbeeren	normal klein	28.50 23.50
Rothirsch-Entrecôte mit Wildjus, gebackenen Schupfnudeln und cremigem Wirz		37.50
Rothirsch Bratwurst von Gabriel Metzger Mit Zwiebelsauce, Butter-Rösti und Saisongemüse		26.00
Vegetarischer Wildteller Steinpilzsauce, Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Rahmkürbis und Grappa-Birne mit Preiselbeeren		24.50

Lieber Gast:

Deklarationen

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Euroumrechnung zum Tageskurs. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Die MSC Eglifilet stammen aus Russland, Polen oder Estland. Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH

Kürbis Quiche

21.50

mit saisonalem Blattsalat

Kürbiskernöl-Risotto

19.50 / 24.50

mit gebratenen Steinpilzen und Lauchstroh

VEGAN

Chili Sin Carne

21.50 / 26.50

mit Soja-Gehacktem, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln



DESSERTS

Hausgemachtes Kaffee Tiramisu 6.80
mit frischen Früchten und Rahm

Dunkles Schoggimousse 10.50
mit Schlagrahm

Echte Zuger Kirschtorte 7.50

Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» 7.00
mit Vanilleglace und Espresso

Mini Dessert im Weckglas nach Angebot 3.50

KUGEL GLACE

Emmi Glacé pro Kugel 3.90
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel,
Walnuss, Schoggi, Stracciatella,
Joghurt oder Eiercognace

Emmi Sorbet 3.90
Zitrone, Zwetschghe, Birne

Hausgemachte Glacé 3.90
Magenbrotglacé

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