



# 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 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

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Saisonaler Blattsalat</b>   | 9.50          |
| mit Balsamico Dressing, karamellisierten Trauben<br>und einer Blätterteigstange  |               |
| <b>Nüsslisalat</b>   | 13.50         |
| mit französischem Hausdressing angemachter Nüsslisalat,<br>dazu gebrätener Speck, gekochtes Ei und Croûtons            |               |
| <b>Rindshuft Carpaccio</b>   | 16.50         |
| Dünn aufgeschnittene Rindshuft<br>mit Bagnolo Olivenöl mariniert, Ruccolasalat<br>mit Sbrinz-Splitter und Pinienkernen |               |
| <b>Rindstatar</b>  | 25.00 / 33.00 |
| mit klassischen Beilagen   |               |
| + zusätzliche Portion Pommes frites  | 5.00          |
| <b>Sellerie-Apfel-Cremesuppe</b>   | 10.50         |
| mit gerösteten Baumnüssen und Schlägrahm   |               |
| <b>Tagessuppe</b>  | 9.50          |



## CHÄRNSMATT KLASSIKER

|   |         |       |
|---|---------|-------|
| <b>Hausgemachte Pouletknusperli vom Pouletbrüstli</b> | 5 Stück | 27.00 |
| mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat    | 3 Stück | 22.00 |

Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

|  |       |
|--|-------|
| <b>MSC Egliknusperli im Bierteig gebacken</b>      | 27.00 |
| mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat | 22.00 |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cordon Bleu vom Schweizer Schwein</b>  | 29.00 |
| gefüllt mit Ofenschinken und Raclette Käse in Haselnuss Panade<br>serviert mit Pommes frites und unserer Spezialsauce |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cordon Bleu vom Schweizer Kalb</b>   | 39.50 |
| gefüllt mit Bündner Rohschinken, Appenzeller Käse und Kräuter<br>serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse |       |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Rahmschnitzel vom Schweizer Schwein</b>          | 23.00 / 28.00 |
| mit gemischten Pilzen, Butternudeln und Mischgemüse |               |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metzg</b>                        | 200 g | 46.00 |
| nach Ihrem Gusto gebraten   | 140 g | 35.00 |
| mit hausgemachter Kräuterbutter<br>serviert mit Pommes frites und Marktgemüse |       |       |



## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

### VEGETARISCH

#### Zwiebel Quiche

21.50

mit Nüsslisalat und Sbrinz-Splittern

#### Raclette Ravioli

19.50 / 24.50

mit Steinpilzsauce und Federkohl-Chips

### VEGAN

#### Chili Sin Carne

21.50 / 26.50

mit Soja-Gehacktem, Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln



## UNSERE HAUPTGÄNGE

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Coq au Vin</b>  | 28.50         |
| in Rotwein geschmortes Poulet Sauté<br>mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck und Croûtons,<br>serviert mit hausgemachten Spätzli und Wintergemüse |               |
| <b>Lammfilet «vo de Göschener Alp»</b>   | 28.50 / 38.50 |
| mit Portweinjus, Reis und Federkohl  |               |
| <b>Rindshuft-Stroganoff</b>  | 36.50         |
| Sautierte Rindshuft-Streifen mit Stroganoff Sauce<br>dazu servieren wir Rösti und Mandel-Broccoli  |               |
| <b>Saison-Forellenfilet</b>  | 180 g 39.00   |
| auf der Haut gebraten mit Mandelbutter,<br>Reis und saisonalem Gemüse  |               |



## DESSERTS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Hausgemachtes Kaffee Tiramisu</b><br>mit frischen Früchten und Rahm  | 6.80           |
| <b>Dunkles Schoggimousse</b><br>mit Schlagrahm  | 10.50          |
| <b>Echte Zuger Kirschtorte</b>  | 7.50           |
| <b>Kleiner Eiskaffee «Wiener Art»</b><br>mit Vanilleglace und Espresso  | 7.00           |
| <b>Mini Dessert im Weckglas nach Angebot</b>  | 3.50           |
| <b>KUGEL GLACE</b>  |                |
| <b>Emmi Glacé</b><br>Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel,<br>Walnuss, Schoggi, Stracciatella,<br>Joghurt oder Eiercognac | pro Kugel 3.90 |
| <b>Emmi Sorbet</b><br>Zitrone, Zwetschge, Birne   | 3.90           |
| <b>Hausgemachte Glacé</b><br>Magenbrotglacé   | 3.90           |

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

Lieber G ast:

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