



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

Abend

Samstag

Mittag und Abend



VORSPEISEN UND SALATE

Saisonaler Blattsalat		15.50
mit Hausdressing, gerösteten Kürbiskernen, marinierten Trauben und sautierten Eierschwämmli		
ohne Eierschwämmli		10.50
Nüsslisalat		19.50
an Hausdressing, mit gebratenem Speck, gekochtem Ei, Croûtons und sautierten Eierschwämmli		
ohne Eierschwämmli		14.50
Lauwarmer Herbstsalat		17.50
mit Butternuss-Kürbis, Kartoffeln und Randen serviert mit Honig-Kürbiskerndressing und einem Spiesschen vom Schweizer Wildschwein		
Rindstatar	klein	25.00
mit klassischen Beilagen	gross	33.00
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.00
Marronisuppe		14.50
mit Cayenne-Pfeffer und sautierten Gotthard-Edelpilzen		
Kürbiscrèmesuppe		11.50
mit Kürbiskern-Öl und gerösteten Kürbiskernen		



CHÄRNSMATT KLASSIKER

Hausgemachte Pouletknusperli	5 Stück	27.00
vom Schweizer Pouletbrüstli	3 Stück	22.00

mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat

Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

MSC Eglknusperli im Bierteig gebacken	5 Stück	27.00
mit Sauce Tårtare, Pommes frites und kleinem Salat	3 Stück	22.00

Cordon Bleu vom Schweizer Schwein	29.00
--	-------

in der Haselnusspanade, gefüllt mit Ofenschinken und Raclettekäse
serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse
und der Chärnsmatt Spezialsauce

Cordon Bleu vom Schweizer Kalb	39.50
---------------------------------------	-------

in der Haselnusspanade, gefüllt mit Bündner Rohschinken,
Appenzeller Käse und Kräutern
serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse
und der Chärnsmatt Spezialsauce

Pulled Pork Burger «Herbstlich»	29.00
--	-------

Schweinhals 12h niedergegart im Ofen
mit sautierten Gotthard-Edelpilzen, Preiselbeeren und Cole Slaw-Salat
serviert mit Pommes frites und hausgemachtem Kürbis Chutney

Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metzg	200 g	46.00
nach Ihrem Gusto gebraten	140g	35.00

mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse



WILDFLEISCH 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 für unsere Lieblingsjahreszeit ausgesucht, die uns mit ganz tollen Produkten versorgen.

HOLZEN FLEISCH

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, stressfreie Schlachtung und Respekt vor dem Tier gelegt.

METZGEREI GABRIEL

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. Wegen dieser hohen Qualität sind auch wir vom zarten Rothirschfleisch so begeistert.



UNSERE WILDGERICHTE

Duo vom Wildschwein- und Rothirsch-Schnitzel		38.00
mit Cognacsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Kürbis Chutney, Rosenkohl und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren		
Schweizer Wildschwein Ragout	normal	31.50
mit Linsen, Butternuss-Kürbis und Wirz	klein	26.50
Dazu zweifarbige Kartoffel-Rösti, Rotkraut, Marroni und Gotthard-Edelpilze		
Hirsch-Pfeffer Förster Art	normal	29.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis Chutney und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren	klein	23.50
Rothirsch-Entrecôte		39.50
mit Wildjus, hausgemachten Spätzli und crèmigem Wirz		
Rothirsch Bratwurst von Gabriel Metzger	200g	22.50
mit Zwiebelsauce, zweifarbiger Kartoffel-Rösti und saisonalem Gemüse		
Vegetarischer Wildteller	normal	26.50
mit Eierschwämmli-Rahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis Chutney und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren	klein	21.50

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

Rösti «Herbstlich» 28.50
mit Süsskartoffeln, Kartoffeln und Gotthard-Edelpilzen
überbacken mit Raclette-Käse

Spätzli-Pfanne klein 21.50
mit Ränden- und Gemüsestreifen an Crème Fraîche gross 26.50
garniert mit würzigem Käse-Chips

VEGAN

Kürbis Curry klein 23.50
Gebratenes Ragout vom Butternuss-Kürbis gross 27.50
mit Kichererbsen an Kokos-Curry-Sauce
garniert mit veganem Frischkäse
serviert mit Reis



DESSERTS

Rotwein-Zwetschgen mit Magenbrot-Glacé 14.50
garniert mit Herbstfrüchten

Bratapfel Traum 11.50
mit Mascarpone-Crème
dazu ein Mandel-Honig-Krokant

Original 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 Eiercognac

Emmi Sorbet 3.90
Zitrone, Zwetschge, Birne

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