



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

EINSATZ DIESER À LA CARTE SPEISEKARTE

Montag bis Freitag

Abend

Samstag

Mittag und Abend



VORSPEISEN UND SALATE

UNSERE SAISONALEN SALATE

Saisonaler Blattsalat		12.50
mit französischer Salatsauce, frischen Kräutern und Bärlauch Blätterteigstange		
Frühlingssalat		16.50
Sautierte Spargelspitzen, Erdbeeren, Rucolasalat und Honig-Senf-Balsamico-Dressing		
mit Streifen von der Schweizer Pouletbrust		22.50

KALTE VORSPEISE

Rindstatar	klein	25.00
mit klassischen Beilagen	gross	33.00
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.00

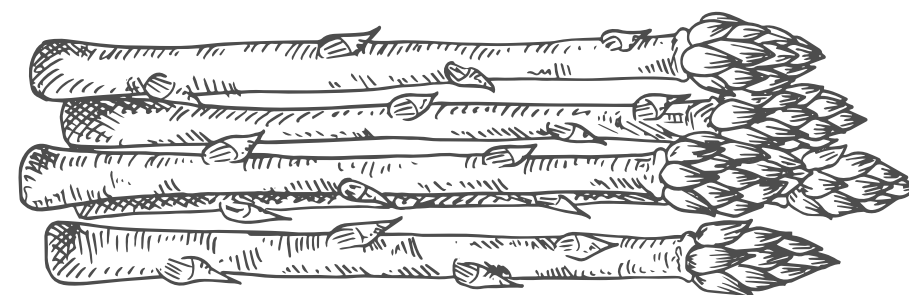
AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Spargel-Latte Macchiato		13.50
mit Zitronengras-Espuma		
mit sautierter MSC-Krevette		17.50
Tagesuppe		9.50
mit Rahm und Würzblüten		



SPARGELKARTE

Portion grüne und weisse Spargeln	ca. 130 gr.	22.50
mit Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln	ca. 220 gr.	29.50
mit Rohschinken	50 gr.	+7.50
mit Pouletbrust-Schnitzel	150 gr.	+7.50
mit Schweinsschnitzel	150 gr.	+6.50
mit gebratenem Forellenfilet	180 gr.	+11.50



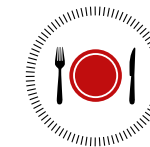
SPARGEL

Der Spargel gilt als die Königin der Gemüse, wurde er doch bis ins 19. Jahrhundert nur für die «bessere Gesellschaft» angebaut. Die grüne oder weisse Stange ist eigentlich ein typisches Frühlingsgemüse. Warum er bereits im Winter in den Regalen der Gemüsehändler liegt, ist eine Frage für sich. Wir sind der Meinung, dass es sich lohnt auf richtig guten Spargel aus Europa – und ab Ende April aus der Schweiz – zu warten. Nun ist er aber hier, knackig, frisch und einfach köstlich.



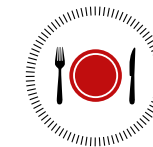
CHÄRNSMATT KLASSIKER

Pouletkusperli	5 Stück	28.50
mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat	3 Stück	23.50
Unsere Pouletkusperli sind hausgemacht und sind paniert mit Cornflakes und Mandeln		
Fischkusperli	5 Stück	28.50
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	3 Stück	23.50
Schweins-Cordon Bleu		31.50
in der Haselnusspanade, gefüllt mit Ofenschinken und Raclette Käse serviert mit Pommes frites, Saisongemüse und der Chärns matt Spezia lsauce		
Kalbs-Cordon Bleu		39.50
Gefüllt mit Bündner Rohschinken und Appenzeller Käse serviert mit Pommes frites und Saisongemüse		
Schweinsrahmschnitzel		
mit gemischten Pilzen,	klein	23.50
Butternudeln und Saisongemüse	gross	28.50
Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metz g	200 gr.	45.00
nach Ihrem Gusto gebraten	140 gr.	35.00
mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Marktgemüse		
Gebratenes Nierstück vom Göschener Alp Lamm		36.00
mit Honig-Bärlauch-Rotweinjus serviert mit Spargel und Neuen Kartoffeln		



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH		
Spargelrisotto	klein	23.50
mit Spargelspitzen und Bärlauchpesto	gross	26.50
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt	klein	22.50
mit Olivenöl, Rucola und Tomatenwürfeln	gross	25.50
VEGAN		
Süsskartoffel- Kichererbsen Curry	klein	22.50
	gross	27.50
Saison Forelle «Luzerner Art»	180 gr.	39.00
Gebratenes Mühletaler Forellenfilet mit Cherry Tomaten, Kapern und Zitronen serviert mit Spinat und Neuen Kartoffeln		



DESSERTS

Himbeermuffin mit Rhabarberkompott und hausgemachter Sauerrahmglace		13.50
Beeren-Mascarpone Traum mit Haselnuss-Streusel, Waldbeerkompott und Mascarpone		14.50
Echte Zuger Kirschtorte		8.00
Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» mit Vanilleglace und Espresso		8.00
KUGEL GLACE		
Emmi Glacé Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Stracciatella, Joghurt und Eiercognac	pro Kugel	4.00
Emmi Sorbet Zitrone, Zwetschge oder Birne		4.00
Hausgemachte Glacé Sauerrahmglace		4.00

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

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