



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 Bär-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

abends

Samstag

mittags und abends



VORSPEISEN UND SALATE

UNSERE SAISONALEN SALATE

Saisonaler Blattsalat	12.50
mit französischer Salatsauce, frischen Kräutern und Blätterteiggebäck	
Gemüse-Brotsalat	15.50
mit Rucola, Cherry-Tomaten und Honig-Balsamico-Dressing	
mit gebratenem Schweizer Poulet	21.50

KALTE VORSPEISEN

Rindstatar	70 gr.	25.00
mit klassischen Beilagen	140 gr.	33.00
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.00
Caprese Salat		17.50
Regionale Tomaten mit Bagnolio Olivenöl mariniert, mit Schangnauer Mozzarella, frischem Basilikum und Blätterteigstange		
Roastbeef-Teller	klein	19.00
aufgeschnittenes Schweizer Roastbeef	gross	24.00
serviert mit Sauce Tatar und Pommes Frites		

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

«COOL DOWN»	14.50
Pfirsich-Joghurt-Kaltschale	
Tomaten-Basilikum Suppe	10.50
mit Schangnauer Mozzarella	



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCH

Vegetarische Pastafanne	klein	22.50
mit Zucchetti, Peperoni, Cherry-Tomaten Kräuterpesto und Schangnauer Mozzarella	gross	27.50

VEGAN

Süsskartoffel-Kichererbsen Curry	klein	23.50
mit Aubergine, Zucchetti, Peperoni serviert mit Reis	gross	27.50

UNSERE GRILLADEN

Zu jedem Grillteller servieren wir saisonales Sommergemüse,
Kräuterbutter oder hausgemachte Barbecue-Sauce.

Rindshuft-Spiess	140 gr.	39.00
mariniert mit hausgemachter Barbecue-Marinade	200 gr.	44.00
Schweizer Pouletbrust-Spiess	140 gr.	31.00
mariniert mit Limetten-Knoblauchöl	200 gr.	38.00
Lammierstück-Spiess von der Göschener-Alp	160 gr.	38.00
mariniert mit Curry-Honig-Thymian-Marinade		
Lachs-Steak	160 gr.	43.00
mariniert mit Knoblauch-Dill-Zitronen-Marinade		
Schweizer Gemüse-Spiess	160 gr.	28.00
mit zweifarbigen Peperoni, Zucchetti, Tomaten, Champignon und Maiskolben		

BEILAGE NACH IHRER WAHL

Folienkartoffeln mit Sauerrahm, gemischter Salatteller, saisonaler Blattsalat,
Pommes frites oder Reis



CHÄRNSMATT KLASSIKER

Schweizer Pouletknusperli	5 Stück	28.50
mit Cocktailsauce, mit Pommes frites und kleinem Salat	3 Stück	23.50
Unsere Pouletknusperli sind hausgemacht und sind paniert mit Cornflakes und Mandeln		
Fischknusperli	5 Stück	28.50
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	3 Stück	23.50
Cordon Bleu vom Schweizer Schwein		29.00
in der Rustico-Panade, gefüllt mit Ofenschinken und Raclette Käse serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und der ChärnsMatt Spezialsauce		
Cordon Bleu vom Schweizer Kalb		39.50
in der Rustico-Panade, gefüllt mit Bündner Rohschinken, Appenzeller Käse und Kräutern serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und der ChärnsMatt Spezialsauce		
Pulled Pork Burger	160 gr.	29.00
Schweizer Schweinshals 12 Stunden niedergegart im Ofen serviert im Sesam-Brötchen mit Cole Slaw-Salat, hausgemachter Barbecue-Sauce und Pommes frites		
Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metzger	200 gr.	46.00
nach Ihrem Gusto gebraten	140 gr.	41.00
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelschnitzen aus dem Ofen und saisonalem Gemüse		

Lieber Gast: Deklarationen

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Die MSC Eglifilet stammen aus
Polen, Estland oder Kasachstan. Der ASC Lachs stammt aus Norwegen.

Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe



DESSERTS

Panna Cotta mit Mango- Papayasauce und Haselnussstreusel		13.50
Himbeertraum im Glas mit Mascarpone, Himbeeren und Guetzli		15.50
Echte Zuger Kirschtorte		8.00
Kleiner Eiskaffee «Wiener Art» mit Vanilleglace und Espresso		8.00
Mini Dessert im Weckglas nach Angebot		3.50
KUGEL GLACE		
Emmi Glacé Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Stracciatella, Joghurt oder Eiercognac	pro Kugel mit Rahm	4.00 + 1.50
Emmi Sorbet Zitrone, Zwetschge oder Birne		4.00
Hausgemachte Glacé Joghurtglacé		4.00

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