



# 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

<b>Saisonaler Blattsalat</b>		15.50
an Schokoladendressing, mit fruchtigen Orangen, Karotten, hausgemachten Croûtons und gebratenen Gotthard-Pilzen		
ohne gebratene Gotthard-Pilze		10.50
<b>Nüsslisalat</b>		19.50
an Hausdressing, mit gebratenem Speck, gekochtem Ei, Croûtons und gebratenen Gotthard-Pilzen		
ohne gebratene Gotthard-Pilze		14.50
<b>Randencarpaccio</b>		15.50
mariniert mit Olivenöl dazu Praliné vom Dallenwiler Ziegenfrischkäse im Kräutermantel		
<b>Rindstatar</b>	klein	25.00
mit klassischen Beilagen	gross	33.00
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.00
<b>Raclette-Cremsuppe</b>		14.50
mit Schweizer Raclettekäse und gebratenen Gotthard-Pilzen		
<b>Innerschweizer Heusuppe</b>		11.50
mit Engelberger Wurst und Würzblüten		



## CHÄRNSMATT KLASSIKER

<b>Hausgemachte Pouletknusperli</b>	5 Stück	27.00
<b>vom Schweizer Pouletbrüstli</b>	3 Stück	22.00

mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat

Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

<b>MSC Egliknusperli im Bierteig gebacken</b>	5 Stück	27.00
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	3 Stück	22.00

<b>Cordon Bleu vom Schweizer Schwein</b>	29.00
in der Haselnusspanade, gefüllt mit Ofenschinken und Raclettekäse serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und der Chärns matt Spezi alsauce	

<b>Cordon Bleu vom Schweizer Kalb</b>	39.50
in der Haselnusspanade, gefüllt mit Bündner Rohschinken, Appenzeller Käse und Kräutern serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und der Chärns matt Spezi alsauce	

<b>Pulled Pork Burger «Winter»</b>	29.00
Schweinshals 12h niedergegart im Ofen mit hausgemachter Barbecuesauce und Cole Slaw-Salat serviert im Sesam Brötchen mit Pommes frites	

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



## **CORDON BLEU FESTIVAL 2022**

regional, saisonal, frisch und mit Liebe für Sie zubereitet

<b>Emmentaler Cordon Bleu</b>	
<i>vom Schwein</i>	32.50
<i>vom Kalb</i>	39.50
Gefüllt mit Rohschinken und Emmentaler Käse	
<b>Luzerner Cordon Bleu</b>	33.50
<i>vom Schwein</i>	
Gefüllt mit Ofen-Schinken und Luzerner Rahmkäse	
<b>Rigi Cordon Bleu</b>	33.50
<i>vom Schwein</i>	
Gefüllt mit Speck und Rigi-Käse	
<b>Pouletbrust Cordon Bleu</b>	29.50
im Cornflakes-Mantel	
Gefüllt mit Trutenschinken und Schweizer Brie	
<b>Walliser Cordon Bleu</b>	29.50
<i>vom Schwein</i>	
Gefüllt mit gekochtem Schinken, getrockneten Tomaten und Raclette-Käse	
<b>Appenzeller Cordon Bleu</b>	34.50
<i>vom Schwein</i>	
Gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse	
<b>Rinds Cordon Rouge</b>	44.50
ohne «Wintermantel»	
Rindsplätzli gefüllt mit Brie und Trüffel-Öl	
dazu Sauce Béarnaise	49.50
<b>VEGETARISCH</b>	
<b>Vegi-Cordon Bleu «Förster»</b>	26.50
Crêpe gefüllt mit Gotthard-Pilzen und Frischkäse	

Alle Cordon Bleus servieren wir mit Pommes frites und Gemüse.  
Aufpreis für Süsskartoffel frites CHF 3.00



## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

### VEGETARISCH

**Raclette-Ravioli** 24.50  
mit gebratenen Gotthard-Pilzen, cremiger Frischkäse-Sauce  
und Federkohl-Chips

**Rotes Gemüsecurry** klein 19.50  
mit Kokosnussmilch, Basmati-Reis und Maiswaben gross 23.50

### VEGAN

**Spätzli-Pfanne** klein 21.50  
mit Randen, Kürbis, Mandel-Frischkäse und Maiswaben gross 26.50



## DESSERTS

**Glühwein-Parfait «Winterzauber»** 14.50  
mit Clementinen, Magenbrotstreusel  
und weissem Schokoladenschnee

**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.

**Lieber Gäst:**

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



## KLEINE KARTE

13.30 – 18.00 Uhr

### SNACKS

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

Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

<b>MSC Eglknusperli im Bierteig gebacken</b>	3 Stück	22.00
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	5 Stück	27.00

### VEGAN

<b>Spätzli-Pfanne</b>	klein	21.50
mit Randen, Kürbis, Mandel-Frischkäse und Maiswaben	gross	26.50

### FLEISCH

<b>Pulled Pork Burger «Winter»</b>		29.00
Schweinshals 12h niedergegart im Ofen mit hausgemachter Barbecuesauce und Cole Slaw-Salat serviert im Sesam Brötchen mit Pommes frites		

<b>Kernser Hörnli</b>		22.00
mit Bolognese-Sauce		

<b>Z`Vieri-Plättli</b>		24.00
mit Trockenfleisch, Wurst und Käse		

<b>Müsli Teller</b>		7.50
Portion Pommes frites		

<b>Faustbrot</b>		7.50
------------------	--	------

#### 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