



# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER CHÄRNSMATT – GASTHOF & SPIELPARADIES

Mit viel Liebe und lokalen Zutaten richten wir gutbürgerliche Gerichte frisch für Sie an. Einer der Höhepunkte der Karte sind unsere Forellen aus eigener Haltung. Zudem gibt's für Frühaufsteher und Siebenschläfer 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. In unserem «Stübli» pflegen wir einen gediegenen Service am Tisch: Es wird vorgelegt, filetiert und tranchiert.

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 25 Zimmern Logis an.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Patrick Junker, Betriebsleiter



## VORSPEISENBUFFET

### SALATBUFFET «HERZENSLUST»

Viele saisonale Blatt-, Gemüse- und Fleischsalate finden Sie an unserem Vorspeisenbuffet. Spezielle Öle und Garnituren warten auf Sie!

«Bedienen Sie sich nach Herzenslust»

Vorspeisenschälchen	6.00
Vorspeisenteller	15.00
Grosser Hauptgangteller	21.00



#### Lieber Gäst:

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Unsere Forellen stammen aus eigener Haltung. Unser MSC-zertifizierter Zander kommt aus Island. Unsere Panierpanaden können Mandeln und Nüsse enthalten. Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe



## VORSPEISEN UND SALATE

### UNSERE SAISONALEN SALATE

**Salatbowle Chärnsmatt** 9.50  
marinierter Wintersalat mit gebratenen Äpfeln, weissem Balsamico und einem gebackenen Kartoffel-Trauben-Bällchen, dazu ein Shot «trüber Most»

**Nüsslisalat** 12.50  
*Es Probierärli* 7.50  
mit französischem Hausdressing angemachter Nüsslisalat mit gebratenem Speck, gekochtem Ei und Croutons

**Winterzauber** 13.50  
gemischter Blattsalat, serviert mit frischen Kräutern, Sbrinz-Splitter und Mostbröckli

### KALTE VORSPEISEN

**Ziegenkäse «Crème Brûlée»** 16.50  
mit Portweinfeigen,  
serviert mit einem warmen Greyerzer-Küchlein und Rucola-Salat

**Huusgmacht** 17.50  
hausgeräuchertes Forellen-Tatar,  
serviert mit marinierten Kopfsalatherzen,  
dazu Meerrettich-Mousse auf Pumpernickel

### AUS UNSEREM SUPPENTOPF

**Pastinakencrèmesuppe** 9.00  
mit Baumnuss-Crostini und Pastinaken-Espuma

**Ochsenschwanz-Consommé** 8.50  
mit hausgemachten Ochsenschwanz-Ravioli



## **UNSER FISCH VOM FISCHHUUS MÜHLETAL**

Eingebettet in die idyllische Landschaft von Willisau, liegt die Fischzuchtanlage der Familie König. Die weitläufigen Naturteiche werden gesäumt von schattenspendenden Bäumen und gespeist vom frischen und sauberen Wasser des Mühletalbachs.

Thomas König führt den 1955 gegründeten Betrieb mittlerweile in zweiter Generation und ist sehr stolz auf die moderne und artgerechte Aufzucht der Tiere. Ergänzt wird die Anlage von zwei weiteren Betrieben: dem Verarbeitungsbetrieb in Ebikon und der Forellenfarm in Ennetmoos.

In der Chärnsmatt sind wir der Meinung, dass nichts so gut schmeckt, wie frischer Fisch; deshalb haben wir uns ein Beispiel an unserem Lieferanten genommen. Im Keller unseres Hauses stehen drei Frischwasserbässins, in denen die Forellen des Fischhuus Mühletal lebend gehalten werden. Erst nach der Bestellung wird der Fisch entnommen und zubereitet. So ergibt sich der unvergleichliche Geschmack unserer fangfrischen Forellen.

Aber der leckere Geschmack ist nicht der einzige Grund, um heute Fisch zu essen. Neben Jod und Omega-3-Fettsäuren enthalten Forellen auch reichlich Vitamine. Darunter fast alle B-Vitamine sowie die Vitamine A, C, D und E. Auch Mineralien und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium, Zink, Natrium, Eisen, Fluor und Kupfer sind in Forellen enthalten.



**Sie sehen, es ist für Leib  
und Seele gesorgt mit  
unseren Forellen  
vom Fischhuus Mühletal.  
Die Familie König und das  
Chärnsmatt-Team  
wünschen «en Guete».**



## UNSERE FANGFRISCHEN FORELLEN

Der Küchenchef empfiehlt unsere Forellen aus eigener Haltung zum selber Filetieren. Diese servieren wir mit Charlotte Dampfkartoffeln und feinem Blattspinat.

<b>Forelle gebraten «Müllerin Art»</b> mit Mandelbutter	350 g	36.00
<b>Forelle gebacken «knusprig»</b> mit Sauce Tartare	350 g	36.00
<b>Forelle gebraten «filetiert»</b> mit Mandelbutter	160 g	40.00
<b>Saisonforelle «usem Ofen»</b> gebratenes Forellenfilet mit Petersilien-Schaum auf Sauerkraut und Butter-Kartoffeln	350 g	38.00

### «Gut Ding will Weile haben»

Unsere Forellen werden frisch für Sie gefangen. Deshalb dauert die Zubereitung 15 – 25 Minuten. Verkürzen Sie die Wartezeit doch mit einer unserer köstlichen Vorspeisen.



## CHÄRNSMATT KLASSIKER

**Hausgemachte Fischknusperli von Willisauer Forellen** 5 Stück 25.00  
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat

**Hausgemachte Knusperli vom Schweizer Pouletbrüstli** 5 Stück 25.00  
mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat  
Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

**Ab 2 Personen werden unsere Knusperli in Schalen zum Teilen serviert**

### **Tatar von Angus Rindern**

**vo de Holze Metzg in Ennetbürgen «handgeschnitten»**

mit klassischen Beilagen

als Vorspeise 80 g 24.00

als Hauptgang 120 g 32.00

Zusätzliche Portion Pommes frites + 5.00

### **Schweins Cordon Bleu**

27.50

gefüllt mit Ofenschinken und Raclette-Käse

in Haselnusspanade

serviert mit Lyoner-Kartoffeln und unserer Spezialsauce

### **Rindsentrecôte vo de Gabriel Metzg**

200 g 45.00

mit Räuchersalz nach Ihrem Gusto gebraten

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

serviert mit Gemüse garnitur und Bohnen-Speck-Bündel

### **Pouletbrüstli im Schlafrock**

29.00

feinstes Pouletbrüstchen im Blätterteig gebacken,

gefüllt mit Spinat und

Pilz-Duxelles auf winterlichem Gemüsebeet

mit kleinen Kartoffeln und Waldpilzsauce

Unser Schlafrock wird für sie frisch gebacken.

Die Zubereitung dauert ca. 20 Minuten.



## SAISONALE HAUPTGÄNGE

- Coq au vin** 27.50  
in Rotwein geschmortes Poulet Sauté  
mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck und Croutons,  
serviert mit Kräuterspätzli und Wintergemüse
- Lammrückenfilet «vo de Göschener Alp»** 35.00  
gebratenes Lammrückenfilet mit Tavolo Rosso Jus  
auf hausgemachten Ochsenschwanzravioli und winterlichem Gemüse,  
dazu konfierte Cherrytomaten und Nüsse
- Schweinsfilet im Speck** 36.50  
auf hausgemachtem Feigen-Chutney  
mit Safran-Tagliarini und weissem Portweinjus, serviert mit Minigemüse
- VEGETARISCH**
- Rollgersten Risotto** 22.50  
mit Waldpilzen, Prosecco, Sbrinz Splittern und gebackenem Gemüse
- Käse-Spätzli** 21.50  
hausgemachte Kräuterspätzli mit Knusper-Zwiebeln und Apfelmus
- VEGAN**
- Chili sin carne** 22.50  
mit Schweizer Kartoffeln, frischem Koriander und  
getoastetem Baguette  
Unser Chili wird aus Sonnenblumenkernen hergestellt.





## DESSERTS

<b>Hausgemachtes Mandarinen-Tiramisu</b>		10.50
mit frischen Früchten und Rahm		
<i>Es «Probierärl»</i>		6.80
<b>Chilbi-Leckereien</b>		11.50
hausgemachtes Maroni-Küchlein		
Lebkuchen-Mousse		
Magenbrotglacé mit einem Zucker-Bonbon		
<b>Buchteln</b>		9.50
Dampfnudeln gefüllt mit Pflaumenmus		
auf lauwarmen Vanillesauce		
<b>Kleiner Eiskaffee «Wiener Art»</b>		7.00
mit Vanilleglace und Espresso		
<b>KUGEL GLACE</b>		
<b>Emmi Glacé</b>	<i>pro Kugel</i>	3.50
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, Walnuss, Schoggi, Stracciatella, weisse Schoggi-glacé oder Eiercognac		
<b>Emmi Sorbet</b>		3.50
Zitrone, Zwetschge oder Birne		
<b>Hausgemachte Glacé</b>		3.50
Sauerrahm-Glacé oder Magenbrot-Glacé		

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





## KLEINE KARTE

13.30 – 18.00 Uhr

### VON UNSEREM SALATBUFFET

Vorspeisenschälchen		6.00
Vorspeisenteller		15.00
Hauptgängteller		21.00

### SNACKS

Hausgemachte Fischknusperli von Willisauer Forellen 5 Stück 25.00  
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat

Hausgemachte Knusperli vom Schweizer Pouletbrüstli 5 Stück 25.00  
mit Cocktailsauce, Pommes frites und kleinem Salat  
Unsere Pouletknusperli sind paniert mit Cornflakes und Mandeln.

Kernser Hörnli mit Bolognese-Sauce 22.00  
und Reibkäse

Schweinssteak 28.00  
mit Pommes frites und Gemüse

Z'Vieri-Plättli 24.00  
mit Trockenfleisch, Wurst und Käse

Müsli Teller 6.50  
Portion Pommes

Faustbrot 7.50

Schinken-Käse-Schnitte 10.50  
mit Essiggemüse

### KNABBEREIEN

Portion Oliven 5.00  
Salametti, Sbrinz-Möckli und Oliven 10.50