

## Menüvorschläge



## Chärnsmatt Apéro

### Apéro-Package Liliput

Chips & Nüssli

Blätterteigstange gefüllt mit Lachs und Meerrettich

Würzige Nussmischung

Pikante Mini-Salametti

CHF 9.00/Person

### Apéro zum Selber machen

Mit Cantadou und Dörrotomaten gefüllte Windbeutel

CHF 2.00/Stk.

Warme Dörropflaumen im Rohspeckmäntel

CHF 2.00/2 Stk.

Hausgemachte Käseküchlein

CHF 2.00/Stk.

Quiche Loraine

CHF 3.00/Stk.

Hausgemachte Pilz-Küchlein

CHF 2.50/Stk.

Mini Saisonsuppe

CHF 1.50/Stk.

Rindstatar auf Brot

CHF 3.50/Stk.

Rauchlachstatar auf Buttertoast

CHF 3.50/Stk.

Blätterteigstange gefüllt mit Lachs und Meerrettich

CHF 2.00/Stk.

Rindshackbällchen mit Knoblauch-Aioli

CHF 2.00/Stk.

Sautierte Riesencrevetten mit Chilli und Honig mariniert

CHF 3.00/Stk.

Thon-Mousse auf Chicorée-Schiffli

CHF 2.50/Stk.

Sbrinz-Möckli mit Aceto Balsamico Essig

CHF 2.00/Stk.

### Getränke zum Apéro

Spumante Giove, Emilia Romagna	CHF 56.00
Weisswein Cuvée Blanche, Gebrüder Kümin	CHF 43.00
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Liter	CHF 9.00
Orangensaft Liter	CHF 12.00

*Eine umfangreiche Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Weinkarte. Gerne beraten wir Sie für eine passende Auswahl.*

### Weinempfehlung

Müller-Thurgau, Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch	CHF 53.00
Weisswein Cuvée Blanche, Gebrüder Kümin	CHF 43.00
Chardonnay Würmelingen Weingut Sternen	CHF 68.00



**Chärnsmatt-Menüs**  
für Sie zusammengestellt von unserem Küchenchef

**Menü 1**

Ziegenkäse-Medaillons mit Olivenöl und Rosmarin mariniert  
auf Rindfleisch-Carpaccio mit buntem Blattsalat

CHF 15.50

\*\*\*

Gebratenes Poulet-Brüstchen  
gefüllt mit Schweizer-Brie an Champignonrahmsauce,  
serviert mit Butternudeln und Herbstgemüse

CHF 29.50

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse,  
serviert mit Beerenkompott und Schlagrahm

CHF 10.50

**Menü komplett**

CHF 52.50

**Menü 2**

Tartar vom hausgeräucherten Forellenfilet  
auf getoastetem Ruch Brot mit Sauerrahmsauce und buntem Blattsalat

CHF 15.50

\*\*\*

Rosa gebratene Lammhuf  
unter der Kräuter-Kruste mit Jus,  
Sbrinz-Risotto und buntem Gemüse

CHF 32.00

\*\*\*

Erbeerköpfchen begleitet von frischen Früchten,  
garniert mit Werfthonig aus der eigene Imkerei und Minze

CHF 10.50

**Menü komplett**

CHF 55.00

**Menü 3**

Pouletbrust-Fächer mit Kräuter-Vinaigrette,  
dazu Cherrytomaten und roten Zwiebeln,  
serviert mit kleinem Salat im Brig-Teig

CHF 15.50

\*\*\*

Prosecco-Schaum-Suppe  
mit Rauchlachsstreifen

CHF 9.50

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel  
auf kräftigem Rotweinjus,  
serviert mit Kartoffel Gratin und kleinem Gemüse

CHF 31.50

\*\*\*

Apfel Tarte Tatin

mit einer Kugel hausgemachter Sauerrahmglace und Schlagrahm

CHF 10.50

**Menü komplett**

CHF 64.00



**Stellen Sie Ihr Wunschmenü aus den verschiedenen  
Komponenten selbst zusammen:**

**Zum Start**

Bunter Blattsalat	CHF 9.00
Bunter Blattsalat mit gehobeltem Gemüse und Nüssen	CHF 9.50
Gemischter Salatteller	CHF 11.00
„Herbstambiente“ Saisonaler Blattsalatteller an Kräuter-Vinaigrette mit karamellisierten Trauben und Blätterteigstange	CHF 9.00
Salatbowle Chärnsmatt Bunter Blattsalat angemacht mit gemischten Gemüsesalaten und feinem Hausdressing	CHF 10.50
Eisbergsalat mit hausgemachter Französischer Sauce, gebratenem Speck, gekochtem Ei und Brotcroutons,	CHF 13.50

**Wählen sie zu unseren Salaten eines unserer hausgemachten Dressings:**  
French-Dressing, Italien-Dressing, Kräuter-Vinaigrette  
oder Joghurtdressing.

**Ihre Gäste können sich von Montag bis Samstag an unserem  
Vorspeisenbuffet nach Herzenslust bedienen**

Kleine Schale	CHF 6.00
Mittlere Schale	CHF 15.00
Grosser Teller	CHF 21.00



### Suppen

Kräftige Kraftbrühe mit hausgemachten Gemüse-Ravioli	CHF 9.50
Knoblauch-Crème-Suppe mit Schlagrahm und Blätterteigstange	CHF 10.50
Weisswein-Crème-Suppe mit Sbrinz-Crostini	CHF 10.50

### Vorspeisen

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichmousse, serviert mit Toastbrot und einem Salatstrauss	CHF 14.50
Kalt tranchiertes Roastbeef vom Urswiler Rind mit kleiner Salatgarnitur und Remouladensauce	CHF 18.50
Vitello Tonnato vom Urswiler Kalb; dünn aufgeschnittene Kalbsschulter mit Thunfischsauce, roten Zwiebeln und Kapern	CHF 17.50

*Weitere Vorspeisen finden Sie in unserer aktuellen Speisekarte.*



## Unsere Hauptgang-Klassiker

Schweinssteak mit Kräuterbutter, dazu kleine Kartoffeln und Gemüse	CHF 27.50
Hackbraten mit Quark-Spätzli und Gemüse	CHF 25.00
Gefülltes Pouletbrüstli mit Schweizer Brie serviert mit Weisswein-Risotto und Gemüse	CHF 29.50
Rindshuft-Steak an Pfeffersauce mit Rösti-Kroketten und Gemüse	CHF 34.00
Forellenfilet gebraten mit Rahmspinat und Safranreis	CHF 28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, Butter-Nudeln und Gemüse	CHF 25.00
Rindsentrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse	CHF 45.00
Lammierstück in einem Kräuter-Mantel, dazu Sbrinz-Risotto und saisonales Gemüse	CHF 42.00
<b>Vegetarisches</b>	
Spinat-Quiche mit saisonalem Blattsalat, Pinienkernen und French Dressing	CHF 18.00
Kräuterrisotto-Chüechli auf saisonalem Gemüse mit Champignon-Rahmsauce	CHF 22.00
<b>Vegan</b>	
Vollkorn-Gemüsespaghetti mit feinen Pilzen, frischem Basilikum und Tomaten	CHF 24.00

*Weitere Gerichte finden Sie auf unserer aktuellen Speisekarte.*



**Unsere Spezialitäten auf dem Fleischwagen präsentiert, auf dem Teller serviert**

Ganzer Rinderhals von der Metzgerei Holzen  
über Nacht zart gegart

CHF 37.00

„Vo de Göschener Alp“

Rosa gebratenes Lammhüftli mit Portweinjus

CHF 36.50

Sanft gegarter Schweinsrücken mit Calvados am Tisch flambiert,  
serviert mit Calvados-Rahmsauce

CHF 35.00

**Der Küchenchef empfiehlt:**

Rosa geschmorter Rindshuftdeckel  
mit Cognac am Tisch flambiert

CHF 38.00

**Beilagen zur Wahl:**

*Als Beilagen servieren wir immer saisonales Gemüse und eine Stärkebeilage Ihrer Wahl. Gerne können Sie zusätzliche side-dishes im Nachservice bestellen.*

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Reis, Rösti-Kroketten, Natur Pommes Frites,  
Tagliatelle, Quark-Spätzli, Schupfnudeln, Kartoffelkroketten paniert

Zusätzliche Beilage

+ CHF 5.00



## Der Süsser Abschluss

Tiramisu mit saisonalen Früchten garniert	CHF 10.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	CHF 9.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 10.50
Vanilleglace mit Schoggisauce	CHF 10.50
Dessert-Variation (Eine Kugel Sauerrahmglace, Schoggimousse und Tiramisu)	CHF 12.50
Walnuss-Brownies mit einer Kugel Straciatella-Glace	CHF 10.50
Chriessi-Prägel mit lauwarmem Schoggikuchen und einer Kugel hausgemachtem Sauerrahmglace	CHF 12.50
Dunkles Schoggimousse von der Grand Cru Couverture mit Beerenkompott und Rahm	CHF 10.50

*Nichts gefunden? Sehen Sie in unserer aktuellen Speisekarte  
nach weiteren süssen Leckereien.*

## Getränke zum Essen

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Liter	CHF 9.00
Bier, Kaffee, Softgetränke und weiteres	nach Verbrauch

## Weinempfehlung

Tavolo Rosso, Emiglia Romana, Sangiovese	CHF 43.00
Primitivo Puglia, Lamadoro, Apulien	CHF 52.00
Rioja El Capitan	CHF 53.00
Chateau de Nages Rouge	CHF 50.00

**Hauptgang für Kinder bis zu 12 Jahren:**

<b>Mattlitteller</b> Schweinsschnitzel mit Risi Bisi und Rahmsösseli	CHF 9.80
<b>Lokitteller</b> Hausgemachte Pouletknusperli mit Pommes frites und Karotten	CHF 9.80
<b>Pirat</b> Hörnli mit Bolognese und Käse	CHF 9.80
<b>Dämpfi Mämpfi</b> Hörnli mit Tomatensauce und Käse	CHF 9.80
<b>Liliputteller</b> Angus Beef Hacktätschli im Hamburger Bun mit Cocktailsauce und Pommes frites	CHF 9.80
<b>Fischers Fritz</b> Pochiertes Forellenfilet mit Rahmspinat und Herdöpfeli	CHF 14.50
<b>Raubtierteller</b> Teller und Besteck um bei Mami und Papi mit zu essen	gratis
<b>Dessert</b>	
<b>Apfel, Birnen und Trauben frisch geschnitten</b>	CHF 5.00
<b>Raketenglace</b>	CHF 2.50
<b>Globi (Vanille Aroma)</b>	CHF 5.50
<b>Emmi Glace (Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Walnuss und Caramel)</b> pro Kugel (auch Laktosefrei erhältlich)	CHF 3.50
<b>Emmi Sorbet (Zitrone, Zwetschgen und Birne)</b> pro Kugel	CHF 3.50
mit Rahm	CHF 1.00
<b>Coupe Mattli</b> Zwei kleine Kugeln Glace mit Rahm und Smarties	CHF 5.50

## Menüauswahl

Wir bitten Sie, uns ein einheitliches Menü bekannt zu geben. Spezielle Wünsche und Bedürfnisse in punkto Ernährung und Allergien berücksichtigen wir sehr gerne.

## Personenzahl

Grundsätzlich gelten die aufgeführten Gerichte und Menükomponenten ab einer Gruppengrösse von 10 Personen. Die definitive Getränke- und Speisenbestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass ist die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Zusätzliche oder fehlende Personen werden zu 100% in Rechnung gestellt.

## Zahlungskonditionen

Vor Ort Bar oder per Kreditkarte.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche auf [www.tavolago.ch](http://www.tavolago.ch) einsehbar sind.

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns in der Chärnsmatt kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Bei allfälligen Fragen oder Unklarheiten stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Genussvoller Gruss

Patrick Junker  
Betriebsleiter Chärnsmatt