

Menüvorschläge



Chärns matt 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 Dörrtomaten gefüllte Windbeutel

CHF 2.00/Stk.

Warme Dörrpflaumen im Rohspeckmantel

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 |
| Sauvignon blanc, Dagmersellen Weingut Bisang | CHF 57.00 |



Chärnsmatt-Menüs
für Sie zusammengestellt von unserem Küchenchef

Menü 1

Ziegenkäse-Medaillons im Kürbiskernmantel
auf Rindfleisch-Carpaccio mit buntem Blattsalat

CHF 15.50

Gebratenes Poulet-Brüstchen
gefüllt mit Schweizer-Brie an Steinpilzrahmsauce,
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 gebratenes Lammrückenfilet
unter der Kräuter-Kruste mit Jus,
Sbrinz-Polenta und buntem Gemüse

CHF 32.00

Weisses Mandelköpfchen begleitet von marinierten Trauben,
garniert mit Werfthonig aus der eigene Imkerei und Minze

CHF 10.50

Menü komplett

CHF 55.00



Menü 3

In Sesam panierte Pouletbrust-Fächer mit Kürbiskernöl-Vinaigrette,
dazu Cherrytomaten und roten Zwiebeln,
serviert mit kleinem Salat im Brig-Teig

CHF 15.50

Kürbiscremesuppe

mit gebeiztem Lammspiessli
vom hauseigenen Lamm „vo de Göschener-Alp“

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 Magenbrotglace 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 Kürbiskernöl-Vinaigrette mit karamellisierten Trauben und Blätterteigstange | CHF 9.00 |
| Salatbowle Chärnsmatt Bunter Blattsalat angemacht mit gemischten Gemüsesalaten und feinem Hausdressing | CHF 10.50 |
| Innerschweizer Nüsslisalat 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, Erdbeeren Vinaigrette,
Frühlingszwiebeln Dressing 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 |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Schlagrahm | CHF 10.50 |
| Maroni-Crèmesuppe mit karamellisierten Äpfeln | 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 26.50 |
| Hackbraten mit Quark-Spätzli und Gemüse | CHF 25.00 |
| Gefülltes Pouletbrüstli mit Schweizer Brie serviert mit Kürbiskernöl-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 Pilzen, feinen Nudeln und Gemüse | CHF 24.50 |
| Rindsentrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse | CHF 45.00 |
| Lammnierstück unter einer Sbrinz-Kruste, dazu Thymian-Risotto und Herbstgemüse | CHF 42.00 |

Vegetarisches

| | |
|---|-----------|
| Kürbis-Quiche auf herbstlichem Gemüse mit Weissweinsauce | CHF 18.00 |
| Kräuterrisotto-Chüechli auf saisonalem Gemüse mit Steinpilzrahmsauce | CHF 23.00 |

Vegan

| | |
|---|-----------|
| 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



Ihr «wildes» Menü

Ihr individuelles Wild-Menü stellen wir Ihnen gerne nach Absprache mit unseren Lieferanten zusammen.

Die Nachfrage nach Wildfleisch in der Schweiz ist so gross, dass mittlerweile zwei Drittel des jährlichen Bedarfs importiert werden. Das passt natürlich nicht zu uns, denn in der CHÄRNSMATT kochen wir nicht nur mit Liebe, sondern auch regional, saisonal und frisch.

Deshalb haben wir uns zwei ganz besondere Lieferanten mit für unsere Lieblingsjahreszeit ausgesucht, die uns mit ganz tollen Produkten versorgen.

Damhirsch
vom HOLZEN FLEISCH

und

Rothirsch
von der Hirschzucht Frank

In beiden Betrieben werden die Tiere exzessiv gehalten. Das bedeutet, die Tiere leben in Herden das ganze Jahr im Freien. Die großen Gehege umfassen jeweils Wiesen und Hecken, genauso wie Waldränder. So können sich die Damhirsche und Rothirsche natürlich – wie in freier Wildbahn – genügend bewegen, sowie ihre artspezifischen Verhaltensweisen ausleben. Das macht unser Wildfleisch so besonders zart und bekömmlich.

Unser Küchenchef freut sich auf Ihre Anfrage!



Der Süsse 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 Magenbrotglace, Schoggimousse und Tiramisu) | CHF 12.50 |
| Walnuss-Brownies mit einer Kugel Straciatella-Glace | CHF 10.50 |
| „Zwetschgenkompott“ mit lauwarmem Schoggikuchen und einer Kugel hausgemachtem Sauerrahmglace | CHF 12.50 |
| Dunkles Schoggimousse von der Grand Cru Couverture mit 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:

| | |
|--|-----------|
| Mattliteller Schweinsschnitzel mit Risi Bisi und Rahmsösseli | CHF 9.80 |
| Lokiteller Hausgemachte Pouletknusperli mit Pommes frites und Karotten | CHF 9.80 |
| Pirat Hörnli mit Bolognese und Käse | CHF 9.80 |
| Dämpfi Mämpfi Hörnli mit Tomatensauce und Käse | CHF 9.80 |
| Liliputteller Angus Beef Hacktätschli im Hamburger Bun mit Cocktailsauce und Pommes frites | CHF 9.80 |
| Fischers Fritz Pochiertes Forellenfilet mit Rahmspinat und Herdöpfeli | CHF 14.50 |
| Raubtierteller Teller und Besteck um bei Mami und Papi mit zu essen | gratis |

Dessert

| | |
|--|----------|
| Apfel, Birnen und Trauben frisch geschnitten | CHF 5.00 |
| Raketengläce | CHF 2.50 |
| Globi (Vanille Aroma) | CHF 5.50 |
| Emmi Gläce (Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Walnuss und Caramel) pro Kugel (auch Laktosefrei erhältlich) | CHF 3.50 |
| Emmi Sorbet (Zitrone, Zwetschgen und Birne) pro Kugel | CHF 3.50 |
| mit Rahm | CHF 1.00 |
| Coupe Mattli Zwei kleine Kugeln Gläce 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 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

