



# 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. 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



## 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 Gast:

Deklaration:

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 Polen, Estland oder Kasachstan. Der ASC Lachs stammt aus Norwegen. Gerne informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.



## VORSPEISEN UND SALATE

### UNSERE SAISONALEN SALATE

<b>Saisonaler Blattsalat</b>	16.50
an Hausdressing, mit Orangenfilets, Kernen, Trauben und gebackenem Brie	
ohne gebackenen Brie	11.50
<b>Cæsar Salat</b>	14.50
Eisbergsalat mit Cæsar-Dressing, Speck, Ei und Croûtons	

### KALTE VORSPEISEN

<b>Rindstatar</b>	80 gr.	25.00
mit klassischen Beilagen	130 gr.	33.00
+ zusätzliche Portion Pommes frites		5.00
<b>Hummus</b>		16.50
mit Sauerrahm und geröstetem Baguette		

### AUS UNSEREM SUPPENTOPF

<b>Tomaten-Basilikumsuppe mit Pesto</b>	12.50
<b>Tagessuppe</b>	9.50



## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

### VEGETARISCH

**Winterliche Rösti** 28.50  
mit Raclettekäse und Pilzen

**Gersauer Käsekuchen** 25.50  
mit Blattsalaten an Hausdressing

**Spätzlipfanne an Käsesauce** klein 24.50  
mit Waldpilzen und Rosenkohl gross 27.50

**Weissweinsrisotto** klein 25.50  
mit sonnengetrockneten Tomaten gross 28.50  
und Schangnauer Büfelmozzarella

### VEGAN

**Falafel Burger** 29.50  
mit roten Zwiebeln, Gurken, Salat,  
veganer Joghurt Sauce und Pommes frites

## WINTERLICHE WOHLFÜHLGERICHTE

**Geschmortes Rindsbäckchen** 32.50  
mit Kartoffelstampf und grünen Bohnen

**Gebratenes Lammrückenfilet** klein 34.50  
mit Rotweinjus, Risotto und saisonalem Gemüse gross 37.50

**Chärns matt „Land & Wasser“** klein 44.50  
Rindsentrecôte und Krevette gross 52.00  
mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes** 38.50  
an Pilzrahmsauce, mit Rösti und saisonalem Gemüse



## CHÄRNSMATT KLASSIKER

<b>Schweizer Pouletknusperli</b>	gross	28.50
mit Cocktailsauce, mit Pommes frites und kleinem Salat	klein	23.50
Unsere Pouletknusperli sind hausgemacht und sind paniert mit Cornflakes und Mandeln		
<b>Egli-Knusperli</b>	gross	28.50
mit Sauce Tartare, Pommes frites und kleinem Salat	klein	23.50
<b>Cordon Bleu vom Schweizer Schwein</b>	300 gr.	29.50
in der Rustico-Panade, gefüllt mit Ofenschinken und Raclette Käse, serviert mit Pommes frites saisonaem Gemüse und der Chärns matt Spezialsauce		
<b>Cordon Bleu vom Schweizer Kalb</b>	300 gr.	39.50
in der Rustico-Panade, gefüllt mit Bündner Rohschinken, Appenzeller Käse und Kräutern serviert mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und der Chärns matt Spezialsauce		
<b>Schnipo</b>	klein	23.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites saisonaem Gemüse	gross	28.50 und
<b>Schweizer Rinds-Entrecôte von der Gabriel Metzg</b>	200 gr.	46.00
nach Ihrem Gusto gebraten	140 gr.	38.50
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse		

Lieber Gast:

Deklaration:

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 Polen, Estland oder Kasachstan. Der ASC Lachs stammt aus Norwegen. Gerne informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.



## DESSERTS

**Cheesecake** 13.50  
mit Waldbeerenkompott

**Bratapfel Traum** 12.50  
mit Mascarpone-Crème und Mandel-Honig-Krokant

**Echte Zuger Kirschtorte** 8.00

**Kleiner Eiskaffee «Wiener Art»** 8.00  
mit Vanilleglace und Espresso

**Mini Dessert im Weckglas nach Angebot** 4.50

### **KUGEL GLACE**

**Emmi Glacé** pro Kugel 4.00  
Vanille, Erdbeer, Mocca, Caramel, mit Rahm + 1.50  
Walnuss, Schoggi, Stracciatella  
oder Eiercognac

**Emmi Sorbet** 4.00  
Zitrone, Zwetschge oder Birne

**Hausgemachte Glacé** 4.00  
Magenbrot-Glacé

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