



**Restaurant Mattenhof**

Ein Gastrobetrieb der agilas

# Herzlich Willkommen

## Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei einem Familien-, Geschäfts-, Vereins- oder Geburtstagsessen oder zu einem Aperó bei uns im Restaurant Mattenhof und im Sommer auf unserer schönen Terrasse ganz herzlich begrüßen zu dürfen

---

Gelebte Gastfreundschaft mit viel Herz und einer Prise Humor, eine gemütliche Atmosphäre und ein zuvorkommender Service liegen uns sehr am Herzen

---

Die Zutaten für unsere Speisen beziehen wir wenn immer möglich bei regionalen Produzenten

---

Wir pflegen eine „ehrliche“ marktfrische Küche, weitestgehend saisonal je nach Verfügbarkeit kochen wir auch mit biologisch produzierten Produkten

Unser Brot backen wir mit viel Liebe in unserer hauseigenen Backstube

---

Gerne kombinieren wir unsere Vorschläge mit Ihren Wünschen oder mit aktuellen kulinarischen Trends

---

Wir empfehlen Ihnen gerne eine passende Weinbegleitung aus unserer Weinkarte

---

Das Mattenhof Team wünscht Ihnen einen genussreichen Aufenthalt schöne Momente und einen guten Appetit!

## Apero à la Carte

---

Stellen Sie Ihren Apero nach Ihren Wünschen zusammen. Wir servieren Ihnen die ausgewählten Häppchen kreativ und fröhlich angerichtet.

Die Mindestbestellmenge je Häppchen beträgt 15 Stück.

Apéro klein	(6 Häppchen)	pro Person	23.50
Apéro mittel	(8 Häppchen)	pro Person	32.50
Apero gross	(10 Häppchen)	pro Person	38.50

### Vegetarische Leckereien

Falafel mit Knoblauch-Joghurt-Dip  
Orientalisches Gemüse-Couscous mit Feta und Minze  
Auberginenaufstrich – Randen Humus – Bärlauch Humus – Schwiegermutterzungen  
Griechischer Salat  
Tomaten-Mozzarella Salat  
Spinat-Crêpes mit Ricotta-Tomatenfüllung  
Crostini mit Tomaten und Basilikum  
Gemüsespiessli mit mariniertem Frutiger Tofu  
Käse-Küchlein  
Parmesan-Muffins mit Dörrtomaten  
Salziger Cheesecake mit Zwiebel-Konfit  
Gemüse-Dips – 2 verschiedene Saucen  
Humus-Brötchen  
Tomaten-Mousse mit Mozzarella  
Tête de Moine serviert mit Früchtebrot  
Oliven-Kartoffel Pralinen mit einem pikanten Tomaten Chutney  
Oberländer Hobelkäse  
Gazpacho Andaluz  
Melonenkaltschale mit Minze und Chili  
Focaccia mit Olivenöl  
Liptauer Aufstrich, Kartoffel oder Paprika Aufstrich mit Roggenbrot

Risotto in der Espresso Tasse

### Schmackhaftes mit Fisch

Thunfisch-Brötchen  
Rauchlachs-Brötchen mit Meerrettich  
Graved Lachs mit süsser Senfsauce und Brioche

## **Für Fleischliebhaber**

Dörrzwetschgen im Speckmantel  
Schinken-Triangoli  
Tartar-Brötchen  
Hackfleisch-Bällchen mit Currysauce und Limette  
Pouletspiessli mit Erdnusssauce  
Bündnerfleisch-Dörrfrüchte-Nuss-Tartar  
Riesenbretzel / Riesensandwich (Schinken-Salami-Käse)

## **Etwas Süsses**

Gebrannte Creme „Grossmutter Art“  
Schokoladen-Mousse  
Fruchtsalat – Angebot nach Saison  
Brownies  
Cremeschnitte  
Früchte-Streuselkuchen nach Saison  
Kleiner Lemon Pie mit Früchten

**Zvieri Plättli** pro Person 25.50

Schinken – Salami - Bündner Fleisch – Rohessspeck – Greyerzer – Oberländer Bergkäse  
Brie – Essiggurken – Tomaten - gefülltes Ei – Butter und hausgemachtes Zwirbelbrot

**Mattenhof Plättli** pro Person 26.50

Schinken – Kalter Braten – Rohschinken – Chemiwurst – Oberländer Bergkäse  
Ei im Hackfleischmantel – 2 Aufstriche (Grünkern & Kartoffel) – Butter – Essiggurken  
Tomaten – hausgemachtes Zwirbel & Sauerteigbrot

## Menü Vorschläge

---

Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass es schwierig ist, sich bei fixen Vorschlägen für ein Menü zu entscheiden. Lesen Sie sich genüsslich durch unsere Vorschläge und stellen Sie sich Ihr Lieblingsmenü frei zusammen. (**Für Bankette ab 15 Personen**)

Für kleinere Gruppen eignen sich die Spezialitäten aus unserem Tagesangebot.

### Zum Einstieg

#### **Suppen**

Mildes Knoblauchsüppchen mit gerösteten Brot Croutons und Speck	9.50
Kartoffel-Kokossuppe mit Chili-Mandeln	9.50
Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinken-Chips	10.50
Tomatencremesuppe mit Oliven-Crostini	10.50
Apfel-Sellerie-Currysuppe mit gebratenen Pouletwürfeln	12.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Griessnockerln oder Kräuterflädli	10.50

#### **Kalte Vorspeisen**

Marktfrischer Salat mit gerösteten Kernen und einem pochierten Ei	10.50
Tomaten Salat mit Schangnauer Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pinien Pesto	14.50
Linsen-Gemüse Salat mit Ziegenkäse Pralinen	13.50
Fenchelsalat mit saisonalen Früchten und gerösteten Walnüssen	10.50
Gemischter Blattsalat mit geröstetem Speck, Pilzen und Dörrobst an einer Balsamico-Vinaigrette	12.50
Brotsalat mit Tomaten, Kapern und mediterranen Kräutern an einem Zitronensaft-Olivenöl-Dressing	11.50

## Hauptgänge mit Fleisch

---

Poulet Rollbraten mit Polentanocken und feinem Rahmgemüse	24.50
Geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Schmorgemüse	29.50
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an rassiger Peperonisauce serviert mit hausgemachten Eierspätzli	30.50
Schweinsalsrücken-Steak mit Kräuterbutter, einer Kartoffelspirale und mediterranes Ofengemüse	26.50
Hackbraten mit hausgemachten Schupfnudeln und gepfeffertem Wirsing	24.50
Kalbsbraten an Thymianjus mit Kartoffelküchlein und Gemüseallerlei	30.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an feiner Champignonsauce mit Butternudeln und Broccoliröschen	31.50
Pouletbrust im Kräutermantel mit einem sämigen Parmesan Risotto und konfierten Kirschtomaten	29.50

## Hauptgänge mit Fisch

---

Konfierte Lachs-Tranche auf Safransauce mit frittierten Reiskugeln und mit Dill marinierte Gurken	28.50
Gebratenes Zanderfilet auf weisser Tomatensauce serviert mit würzigen Zucchetti-Tagliatelle	30.50
Forellenfilet mit einer knusprigen Mandel-Kapernkruste feinem Gewürzreis und Broccoligemüse	29.50

## Hauptgänge Vegetarisch

---

Gemüse-Cordon-bleu mit Chili-Orangen-Mayonnaise und Karotten-Selleriesalat	25.50
Kartoffel-Spinat-Taler mit Feta und einem Pesto von gerösteten Nüssen	25.50
Chicorée Piccata mit Kräuter Risotto und karamellisierter Tomatensauce	25.50
Kartoffel-Roulade mit Dörrtomaten und Lattich dazu buntes Marktgemüse	25.50

## Desserts und Käse

---

Auswahl an heimischen Schweizer Käsesorten mit Früchten und Nüssen, dazu servieren wir hausgemachtes Roggenbrot.	12.50
Erdbeereis-Mousse mit Zitrone und Minze	9.50
American Cheese Cake mit Beeren-Coulis	10.50
Duo von Schokoladen-Mousse mit Mandel-Krokant	10.50
Gebrannte Creme „Grossmutter Art“	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	10.50
Beeren-Crumble mit Vanilleeis	10.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit Cassis-Coulis und Vanilleeis	12.50

# Kennen Sie unsere Bedingungen?

---

## **Bestellung**

Wir bitten Sie, uns Ihre Menü Wünsche spätestens eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen.

## **Angebot**

Die Offerte ist ab Ausstelldatum 30 Tage gültig.

Jede Offerte wird gemäss Ihrer Bestellung schriftlich bestätigt.

## **Rücktritt vom Vertrag**

Es gelten folgende Annullationsbedingungen:

31 Tage vor dem Anlass:	kostenlose Annullation
30 bis 14 Tage vor dem Anlass:	50% der Auftragsbestätigung wird verrechnet
13 vor dem Anlass:	90% der Auftragsbestätigung wird verrechnet

## **Teilnehmerzahl**

Die vereinbarte Personenzahl ist 48 Stunden vor dem Anlass verbindlich.

## **Mindestkonsumation ausserhalb der Geschäftszeiten**

Montag – Freitag (Ab 16.00 – 19.00 Uhr) CHF 1000.00

## **Servicezeiten**

Beachten Sie die Dauer der Servicezeiten

- Für ein 3-Gang Menu ca. 1.5 Stunden
- Für ein 4-Gang Menu ca. 2 Stunden

## **Zapfengeld**

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro angebrochene Flasche (für Handling, Lager, Logistik, Kühlung, Glas, Service, Abwasch und Entsorgung).

## **Fleischdeklaration**

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Geflügel, Ausnahmen werden deklariert.

## **Dekorationen**

Spezielle Dekorationen organisieren wir gerne für Sie und verrechnen Ihnen die Selbstkosten. Ohne vorgängige Zustimmung unsererseits darf kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden. Der Veranstalter trägt die Verantwortung dafür, dass das von ihm mit Zustimmung des Restaurants Mattenhof verwendete Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Vorschriften entspricht.

## **Haftung und Schäden**

Für Beschädigungen beziehungsweise Verluste an Einrichtung und Inventar, die vom Veranstalter oder seinen Gästen verursacht werden, haftet der Veranstalter. Die agilas-bilden bewegt haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmer/innen, sofern diese nicht durch die agilas-bilden bewegt oder deren Mitarbeiter verursacht worden sind.

## **Zahlungsmodalitäten**

Es gelten die schriftlich vereinbarten Preise. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer. Zahlbar rein netto innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum.





## Restaurant Mattenhof

Ein Gastrobetrieb der agilas

Bahnhofstrasse 4, 3073 Gümligen

Telefon 031 530 14 62

mattenhof@agilas.ch

[www.restaurant-mattenhof.ch](http://www.restaurant-mattenhof.ch)