



 **Restaurant Mattenhof**
Ein Gastrobetrieb der agilas



Unsere Apérovorschläge

Apéro 1

CHF

1 dl	Steffisburger Rosé Brut Schaumwein	15.50
Je 1	Crostini mit Rauchlachs und Meerrettich Crostini mit Bündnerfleisch und Sellerie Crostini mit Tête de moine und saisonalem Chutney	

Apéro 2

1 dl	Molignon, Adrian Mathier, Weisswein aus Salgesch	14.50
Je 1	Bruschetta mit Tomaten und Basilikum Pesto Rohschinkenspiess mit Melone Marinierter Schangnauer Büffelmozzarella mit gerösteten Nüssen	

Apéro 3

1 Fl.	Felsenau Bärner Müntschi 33cl Zollikofer Chämiwurst Oberländer Bergkäse Salziges Brot	12.50
-------	--	-------

Apéro 4

1 Fl.	Felsenau Weizen Bier 50cl	
1 P.	Weisswurst mit süssen Senf Frische Bretzen	15.50

Frühlingsgerichte

SALATE

CHF

Marktsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und pochiertem Ei	10.50
Löwenzahnsalat mit Zitrusfrüchten und Rauchlachsrose	12.50
Ricotta-Kuchen mit jungem Spinatsalat und Radieschen, Senf Vinaigrette	11.50
Warmer Geissenfrischkäse auf knusprigem Roggenbrot Portulaksalat an Balsamico-Honig Dressing	12.50

SUPPEN

Bärlauchsuppe mit Rauchforellenwürfel	11.50
Frühlingszwiebel супpe mit marinierten Radieschen	8.50
Spargelsuppe mit Rauchlachsstreifen	12.50
Spinatcremesuppe mit Oberländer Käseknödel	10.50

Fleisch

Zarter Kalbsbraten mit jungen Kartoffeln und grünen Spargeln Rosmarin Jus	29.50
Pouletbrust im Sesammantel auf Bärlauch Risotto und jungen Karotten	27.50
Rindfleischstreifen Stroganow serviert mit Pilawreis und Zuckererbsen	29.50
Saftiger Schweinsbraten an Kräutersauce, hausgemachte Eiernudeln Gemüsestreifen und Frühlingszwiebeln	25.50

Vegetarisch

Bärlauch Risotto mit fein gehobeltem Sbrinz und gerösteten Pinienkernen	23.50
Geschmorter Löwenzahn auf Safran Gnocchi an Pernodschaum	25.50

Fischgerichte

CHF

Würziges Thai Curry mit Kokos und Zitronengras gebratenen Krevetten und Basmatireis	25.50
Gebratene Lachstranche serviert mit grünen Spargeln und Risolee Kartoffeln Sauce Hollandaise	27.50

Tavolata - schlemmen im Kreise der grossen Familie

Junger Blattsalat mit Sprossen und Gemüsestreifen, grobkörnige Senf Vinaigrette

Kalbsbraten im Kräutermantel
Kleine Kartoffeln mit frischem Rosmarin
gebratener Blattspinat mit Erbsen und Karotten

Marinierte Erdbeeren mit Minze, Vanillecreme und luftigem Rahm	46.50
--	-------

Dessert

Erdbeereis Mousse mit Zitrone und Minze	9.50
Rhabarberkuchen mit Vanilleglace und Pistazien	10.50
Erdbeer Tiramisu mit Quark	10.50
Holunderblüten Parfait mit Akazienhonig und Karamell Sablés	11.50

Sommergerichte

SALATE

CHF

Marktsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und pochiertem Ei	10.50
Tomaten Salat mit Schangnauer Büffelmozzarella, Basilikum-Pinien Pesto Kräuter Focaccia	13.50
Rucolasalat mit Melonenwürfeln und Rohschinken an roter Balsamico Sauce	12.50
Rosa gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Nicoise Salat mit schwarzen Oliven	13.50

SUPPEN

Geräuchte Tomatensuppe mit Mozzarella-Basilikum Ravioli	11.50
Weissweinsuppe mit Käse-Kümmel Gebäck	9.50
Karottensuppe mit Limettenschaum	8.50
Kokossuppe mit jungem Gemüse und Chili	9.50

Fleisch

Ossobucco Cremolata mit Kräuter Bramata und Ratatouille	27.50
Schweins Cordon bleu mit Rauchschinken und gereiftem Greyerzerkäse Marktgemüse und Pommes Frites	24.50
Rosa gebratener Tafelspitz auf mediterranem Ofengemüse Griess Nocken und Thymian Jus	28.50
Pouletbrust mit Rohschinken und Salbei auf hausgemachter Penne, Spinat und konfierten Kirschtomaten	25.50

Vegetarisch

Bramata Polenta mit Gorgonzola, jungem Lauch und konfierten Kirschtomaten	24.50
Caponata mit mediterranem Gemüse, kleinen Kartoffeln und grünem Oliven Pesto	23.50

Fischgerichte

CHF

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Karotten und Erbsen,
Kartoffelnocken an Petersilienschaum 26.50

Pochierter Heilbutt auf mediterranem Ofengemüse,
Couscous an einer Tomaten-Paprikasauce mit Rucola Pesto 27.50

Tavolata - schlemmen im Kreise der grossen Familie

Grillgemüsesalat mit Rucola und Schangnauer Büffelmozzarella
Rotes Balsamico Dressing

Gemütlich gebratene Rinderbrust an Merlot Jus
Ofengemüse und Salbei Risotto

Tiramisu mit Quark und frischen Beeren 47.50

Dessert

Panna Cotta mit Walliser Aprikosen und Karamell Krokant 9.50

Knuspriges Mürbteig Sandwich mit frischen Beeren und luftigem Rahm 10.50

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren 10.50

Gebratene Pfirsich mit Streusel und Sauerrahmglace 9.50

-

Herbstgerichte

SALATE

CHF

Marktsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und pochiertem Ei	10.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons an Pommery Senf Sauce	13.50
Kürbis Quiche mit Herbstsalat an Haselnuss Dressing	12.50
Fenchelsalat mit gerösteten Baumnüssen und Wildschweinschinken	12.50

SUPPEN

Kürbis Safransuppe mit Zollikofer Hobelfleisch	11.50
Apfel Currysuppe mit geröstetem Sesam	8.50
Steinpilzsuppe mit Kräuter-Knoblauch Croûtons	10.50
Heusuppe mit Wildblüten und Sauerrahm	9.50

Fleisch

Rehgeschnetzelttes nach Grossmutter's Art mit Eierspätzli, Rotkraut mit glasierten Kastanien	31.50
Geschmorte Rinderbacke mit Schupfnudeln und gepfeffertem Wirsing	27.50
Zarte Pouletbrust mit frischen Eierschwämmli, dazu Risotto mit Butternuss Kürbis	25.50
Rosa gebratenes Lammrack auf Hirsetaler mit geschmorten Randen an Ahornsirup	28.50

Vegetarisch

Haselnussbratlinge auf Lauch- Apfelgemüse und Meerrettich	24.50
Kürbis Cordon bleu auf warmen Kürbis- Eierschwämmli-salat Chili- Orangen Mayonnaise	26.50

Fischgerichte

CHF

Muschel Eintopf mit Kartoffeln, Mais und gebratenen Speckwürfel 25.50

Sautiertes Goldbrassenfilet dazu Kürbisgemüse mit Fenchel
Wildreis und Zitronen-Pfeffer Sauce 26.50

Tavolata - schlemmen im Kreise der grossen Familie

Nüsslersalat mit Speck, Croûtons und Ei an Honig Dressing

Hirschgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, Eierspätzli
Rotkraut mit glasierten Kastanien

Apfel- Quarktorte mit Streusel und luftigem Rahm 48.50

Dessert

Weinschaumcreme mit marinierten Trauben mit Grappa 9.50

Zwetschgenstrudel mit süsser Füllung und seinem Sorbet 10.50

Dulce de leche-Mascarpone Eis mit frischen Feigen und knusprigem Apfel 10.50

Götterspeise mit Apfel, Zwieback und Vanille 9.50

Wintergerichte

SALATE

CHF

Marktsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und pochiertem Ei	10.50
Blauchabissalat mit Apfel, Mandarinen und Topinambur Chips	12.50
Linsensalat mit mariniertem Wurzelgemüse und knusprigem Schinkenspeck	13.50
Brotsalat mit Apfelkapern und Randen und Meerrettich Vinaigrette	11.50

SUPPEN

Sellerie Birnensuppe mit Chämiwurst	11.50
Bauernsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Lauchstroh	9.50
Randensuppe mit Wildblütenhonig und Meerrettich	10.50
Schwarzwurzelsuppe mit gerösteten Mandeln	8.50

Fleisch

Suure Mocke mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	25.50
Rosa gebratene Ente auf Sellerie Apfel Püree, Federkohl und Orangensauce	27.50
Berner Teller mit Schübli, Zunge, Rippchen und Siedfleisch serviert mit gedörrten Bohnen und Salzkartoffeln	26.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butternudeln und gebratenem Senfkohl	28.50

Vegetarisch

Chicorée Piccata auf hausgemachten Dinkelspaghetti mit karamellisierter Tomatensauce	25.50
Buchweizenplätzchen auf Randenbeet, frischem Ingwer und Kokossauce	26.50

Fischgerichte

CHF

Felchenfilet auf geschmortem Wurzelgemüse und hausgemachten Penne
Weisswein Sauce und Lauchstroh 26.50

Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico Linsen und süssen Pastinaken 25.50

Tavolata - schlemmen im Kreise der grossen Familie

Hülsenfrüchtesalat mit Fenchel und Orange an Feigen Dressing

Geschmorter Rindsbraten an Blauburgunder Sauce
Wurzelgemüse und Kartoffelstock

Panna Cotta mit Zimt und Rotweibirnen 47.50

Dessert

Luftiges Zimt Parfait mit Rotweibirnen und knusprigen Haselnüssen 10.50

Weisses Schokoladen Mousse mit Kastanien und Orangen Chips 9.50

Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet 9.50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit Cassis Coulis 10.50

Informationen / Allgemeine Geschäftsbestimmungen

Bestellung

Wir bitten Sie, uns Ihre Menüwünsche spätestens eine Woche vor dem Anlass mit zu teilen.

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
14 bis zum Anlasstag:	90% der Auftragsbestätigung wird verrechnet

Teilnehmerzahl

Die vereinbarte Personenzahl ist 48 Stunden vor dem Anlass verbindlich.

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 Restaurant Mattenhofes 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 haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmer/innen, sofern diese nicht durch die agilas 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.



Bahnhofstrasse 4, 3073 Gümligen
Telefon 031 530 14 62
www.restaurant-mattenhof.ch
mattenhof@agilas.ch