



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 Dörrotomaten
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
Riesensandwich / 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 Brotcroûtons und Speck	8.50
Kartoffel-Kokossuppe mit Chili-Mandeln	8.50
Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinken-Chips	10.50
Tomatencremesuppe mit Oliven-Crostini	9.50
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	27.50
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an rassiger Peperonisauce serviert mit hausgemachten Eierspätzli	28.50
Schweinhalsrücken-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	28.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an feiner Champignonsauce mit Butternudeln und Broccoliröschen	29.50
Pouletbrust im Kräutermantel mit einem sämigen Parmesan Risotto und konfierten Kirschtomaten	27.50

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	24.50
Kartoffel-Spinat-Taler mit Feta und einem Pesto von gerösteten Nüssen	24.50
Chicorée Piccata mit Kräuter Risotto und karamellisierter Tomatensauce	24.50
Kartoffel-Roulade mit Dörrtomaten und Lattich dazu buntes Marktgemüse	24.50

Desserts und Käse

Auswahl an heimischen Schweizer Käsesorten mit Früchten und Nüssen, dazu servieren wir hausgemachtes Roggenbrot.	11.50
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“	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	10.50
Beeren-Crumble mit Vanilleeis	10.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit Cassis-Coulis und Vanilleeis	11.50

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 CHF 1000.00

Samstag und Sonntag CHF 3000.00

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