

Bankettdokumentation

Herzlich willkommen im Mattli Antoniushaus!

Danke, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Das Mattli Antoniushaus ist seit 1967 ein Ort der Bildung, der Gastfreundschaft und der Ruhe. Gebaut auf gutem Grund und mit Weitsicht von der Franziskanischen Gemeinschaft der deutschen Schweiz.

Der Panoramasaal mit seiner schlichten Eleganz, unsere Dachterrasse, die Antoniuskapelle und die gepflegte Küche machen das Mattli zum beliebten Ort für Feste, Feiern sowie Geschäftsanlässe.

Wir verwenden Produkte mit Schweizer Herkunftsbezeichnung, bevorzugt aus der Region. Ausnahmen machen wir bei Kaffee, Tee, einzelnen Aperitifs, Zitronen und Gewürzen, bei Hülsenfrüchten sowie gewissen Produkten für Allergiker*innen. Keine Kompromisse gehen wir bei Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Beeren ein. Auch bei den alkoholfreien Getränken, Bier und Wein setzen wir auf «swissness». Dies bedeutet, dass der Warenkorb im Winter kleiner wird und wir gelegentlich auf Tiefkühlprodukte (selbstverständlich aus der Schweiz) zurückgreifen. Im Frühjahr freuen wir uns auf die Vielfalt, welche die Natur uns schenkt.

Gerne reservieren wir uns Zeit für die Besprechung Ihres Anlasses. Frau Nicole Elbert, Leiterin Service, freut sich auf Ihren Besuch, den Sie bitte telefonisch voranmelden. Um gut auf Ihre Wünsche eingehen zu können, bringen Sie am besten auch Ihre Vorstellungen zum Ablauf des Anlasses und zum Kostenrahmen mit.

Nicole Elbert, Leiterin Service
und Stefan Muheim, Küchenchef,
mit Teams



Mattli

Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum

ÜBERBLICK

Aperitifvorschläge	3
Menüvorschläge ab 10 Personen	4
Sättigungs- und Gemüsebeilagen zu den Menüs	15
Buffetvorschläge ab 20 Personen	17
Getränkeangebot	21
Ihr Anlass von A–Z	29
Checkliste	35



APERITIFVORSCHLÄGE

APERITIFPAUSCHALEN - BIS 60 MINUTEN

Standard: Hauswein (Riesling-Sylvaner, Männedorf), Mineral- und Quellwasser sowie Süssmost, mit Vaya-Chips, Kürbiskernen, Grissini und Dörrfrüchten

PRO PERSON 15.–

Sommer: Früchte-Bowle mit und ohne Alkohol, gefülltes Zwirbelbrot

PRO PERSON 22.–

Winter: Glühwein und Apfelpunsch mit Nuss- und Speckzopf

PRO PERSON 19.–

HÄPPCHEN

Vaya-Chips mit Früchte-Chutney

PRO PORTION 2.50

Saisonaler Gemüsekorb mit Curry- sowie Cocktail-Sauce

PRO PERSON 4.– (ca. 50 g)

Parminostückli mit Ruchbrot

PRO PERSON 2.50 (ca. 20 g)

Grissini (Paprika, Curry, Kümmel)

PRO PORTION 4.– (3 Stk.)

Kornellkirschen mariniert, die «Schweizer Olive»

PRO PERSON 4.– (ca. 15 g)

Brüggli Forellen-Mousse auf Partybrötchen

PRO STÜCK 5.–

Partybrötchen gefüllt mit Trockenfleisch, Urwaldschinken oder Käse

PRO STÜCK 4.–

Hausgemachte Käse- oder Spinatküchlein

PRO STÜCK 4.50 (ca. 70 g)

Hausgemachter Nuss- und, oder Speckzopf

PRO ZOPF 20.– (ca. 800 g, für 10 Personen)

Gefülltes Zwirbelbrot, vegetarisch oder mit Fleisch

PRO BROT 27.– (für 6 Personen)

APEROS AUF DER DACHTERRASSE: PLUS CHF 2 PRO PERSON

MENÜVORSCHLÄGE (AB 10 PERSONEN)

Unsere Vorschläge für Ihren Anlass ab 10 Personen auf Vorbestellung. Für Anlässe mit weniger als 10 Personen empfehlen wir das Tagesmenü oder Gerichte aus unserer Speisekarte.

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Auf Wunsch empfiehlt Ihnen der Küchenchef für einzelne Gänge Alternativen für vegetarische und vegane Gerichte oder Gerichte für Gäste mit einer Glutenallergie beziehungsweise einer Laktoseintoleranz.

Eine Auswahl an Beilagen und Gemüse zu den Hauptgerichten finden Sie auf den Seiten 15 und 16. In den Preisen für die Hauptganggerichte sind je eine Sättigungs- und eine Gemüsebeilage inbegriffen.

Sie können einzelne Gänge tauschen, weglassen oder ersetzen. Zu Ihrer Orientierung haben wir die Einzelpreise aufgeführt.

Da wir ausschliesslich Schweizer Gemüse und Früchte einkaufen, kann es je nach Jahreszeit bei den aufgeführten Menüs zu kleinen Abweichungen kommen, die wir anlässlich der Menübesprechung gerne erläutern.

FRÜHLINGSMENÜS

Menü 1

Grüner Frühlingssalat mit gehacktem Ei und Baumnüssen
an hausgemachter französischer Salatsauce
11.50

Schwyzer Lammkoteletts nach Art des Hauses
mit Knoblauch und Kräutern
40.–

Panna cotta auf Früchtespiegel
9.–

Menü 2

Spargelsalat (nach Verfügbarkeit) an Radieschen-Vinaigrette
und Salatbouquet
13.–

Kalbsragout mit Frühlingsschneepflanzen
36.50

Rhabarbercreme mit Streusel
9.–

Menü 3

Gemüseterrine auf Spinatsalat an Kräuteressenz
12.50

Schweinsnierstück ganz gebraten mit Rosmarinjus
35.–

Griessflan an Apfelkompott
9.50

Menü 4

Spargelcremesuppe mit Blätterteig überbacken
15.–

Küssnachter Trutenbraten an Jus verfeinert
mit Apfelschnaps
36.–

Gebrannte Creme mit einem Rahmtupfer
9.–

Menü 5

Bunter Frühlingssalat mit Urwaldschinken-Grissini
und Parmino-Stückchen an italienischem Dressing
12.–

Kalbfleischröllchen mit Ricotta-Spinat-Füllung
an Hollandaise-Sauce
45.–

Früchtemousse
9.–

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:
PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND
BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:
PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

SOMMERMENÜS

Menü 1

Gemischter Salat an Hausdressing
12.–

Brüggli Forellenfilet gebraten nach Müllerinnen Art
37.–

Blaubeeren mit Vanilleglace und Rahm
11.50

Menü 2

Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing
9.–

Steak vom Schwyzer «Säuli» an Pilzrahmsauce
33.–

Kleiner Beeren Coupe nach Saison
9.–

Menü 3

Vittelo Trotata mit Radieschen
12.50

Involtini vom Poulet auf Safranschaum
40.50

Tiramisu
10.50

Menü 4

Gazpacho
9.50

Brüggli Saiblingfilet pochiert an Wiesenkräutersauce
42.–

«Chriesiprägel» mit Vanilleglace und Rahm
11.–

Menü 5

Birnen-Salbei-Spiesschen im Bierteig
mit Urwaldschinkenrosetten
13.50

Schweinsfiletmedaillons mit «Dolce Vino» Jus
und Eierschwämmchen
43.50

Beerenauflauf mit Vanilleglace
11.50

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:
PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND
BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:
PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

HERBSTMENÜS

Menü 1

Gekochtes Randencarpaccio mit Schwyzer Käsesplitter
an Kräuteröl
12.50

Rindsschmorbraten «Suure Mockä»
37.–

Marroni-Mousse und Vanilleglace
11.–

Menü 2

Kartoffelrahmsuppe mit Rauchforellastreifen
11.50

Piccata Milanese vom Muotataler Kalb
41.–

Braunes und weisses Felchlin-Schokoladen-Mousse
12.–

Menü 3

Muotataler Käsemousse auf Kürbiskernencracker
mit herbstlichen Blattsalaten
12.50

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
30.–

Himbeer-Tiramisu
10.50

Menü 4

Kürbissuppe mit Rahmtupf
10.50

Hirschragout von hiesigem Wald mit Maroni, Pilzen
und Brotroutons
42.–

Lauwarmes Zwetschgenkompott mit einer Kugel
Vanilleglace und Rahm
10.50

Menü 5

Rüebli-Zucchetti-Carpaccio an Kräuteröl
11.50

Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen gespickt
36.–

Kleiner Coupe Nesselrode
10.–

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:
PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND
BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:
PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

WINTERMENÜS

Menü 1

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen
8.50

Cordon bleu vom Schwyzer «Säuli»
mit Urwängi-Käse und Schinken gefüllt
36.–

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm und Apfelchips
garniert
10.50

Menü 2

Apfel-Zwiebelsalat an Sauerrahmdressing
mit karamellisierten Baumnüssen
12.50

Roastbeef an Sauce Béarnaise
46.–

Hausgemachtes Zimtparfait mit Rotweibirnen
12.–

Menü 3

Forellen-Käse-Mousse auf Zwirbelbrot
13.–

Osso Bucco
35.–

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
11.50

Menü 4

Kraftbrühe mit Eierstich
8.50

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut
30.–

Toblerone-Mousse
11.00

Menü 5

Brüggli Forellenfilets gebraten nach Müllerinnen Art
Blattsalat
18.50

Saltimbocca vom Schwyzer «Säuli» mit Rotweinjus
32.–

Morschacher Lebkuchenmousse mit Rahm
12.50

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:
PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND
BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:
PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

ALTERNATIVEN VEGETARISCH / VEGAN

Menü 1

Kräutersuppe mit Crôutons
9.–

Gemüse-Curry mit Saisonfrüchten
29.–

Kleiner Coupe «Eichhörndli»
9.–

Menü 2

Gemüsesalat mit Nüssen und «Schweizer Oliven»
12.50

Gemüse-Cordon bleu
Dinkelnudeln und Tomatensauce
28.–

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
11.–

Menü 3

Linsensalat mit Rauchtoufuwürfeli
12.50

Gemüse-Ravioli auf Blattspinat
mit Kräuterpesto
26.–

Apfelmostcreme mit Nusskrokant
9.50

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:
PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND
BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:
PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

FÜRS KLEINE BUDGET

Vorschlag 1

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat
22.–

Cremeschnitte
6.–

Vorschlag 2

Pouletbrust mit assortiertem Salat, Kräuterbutter
25.–

Fruchtwähe mit Rahm
7.50

Vorschlag 3

Heisser Beinschinken mit Kartoffelgratin
25.50

Mini-Coupe Dänemark
9.–

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:
PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND
BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:
PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

EINE BEILAGE IST IN DEN PREISEN FÜR HAUPTGERICHTE INBEGRIFFEN
ZUSÄTZLICHE BEILAGEN CHF 5 PRO PORTION

Preisen für die Hauptganggerichte

Bratkartoffeln

Gümmel-Frites

Gebratene Frühlingskartoffeln

Härdöpfeltätschli

„Gummelistunggis“ (Kartoffelstock)

Kartoffelgratin

Kartoffel-Pastinakenpüree

Ofenkartoffeln

Salzkartoffeln

Süsskartoffelpüree

Magronen

Kartoffelgnocchi

Semmelknödel

Tagliatelle

Spätzli

Riso Loto (Schweizer Risotto-Reis nach Verfügbarkeit vom
Maggia-Delta oder aus Vully)

Gerstotto

Polenta

Maisschnitten

Couscous

Hirsegalekten

GEMÜSEBEILAGEN

EINE BEILAGE IST IN DEN PREISEN FÜR HAUPTGERICHTE INBEGRIFFEN

Frühlingsgemüsebouquet
nach Tagesangebot

Sommergemüsebouquet
nach Tagesangebot
oder Ratatouille

oder ein Gemüse nach Wahl:

Chicoree
Kabis weiss und rot
Karotten
Kefen
Kohlrabi
Krautstiel
Randen
Schwarzwurzel
Sellerie
Spinat
Wirz

oder ein Gemüse nach Wahl:

Aubergine
Blumenkohl
Bohnen
Broccoli
Erbsen
Fenchel
Karotten
Kohlrabi
Krautstiel
Lauch
Peperoni
Sellerie
Stangensellerie
Spinat
Tomaten
Zucchetti

Herbstgemüsebouquet
oder Ofengemüse
nach Tagesangebot

Wintergemüsebouquet
oder Ofengemüse
nach Tagesangebot

oder ein Gemüse nach Wahl:

Aubergine
Blumenkohl
Bohnen
Broccoli
Fenchel
Kabis weiss und rot
Karotten
Kohlrabi
Krautstiel
Kürbis
Lauch
Pastinaken
Randen
Sellerie
Spinat
Tomaten
Zucchetti

oder ein Gemüse nach Wahl:

Chicoree
Federkohl
Kabis weiss und rot
Karotten
Kürbis
Lauch
Pak choi
Pastinaken
Randen
Rosenkohl
Schwarzwurzel
Sellerie
Wirz

BUFFETVORSCHLÄGE (AB 20 PERSONEN)

Z'MORGE-BUFFET – 45.– (FÜR 3 STUNDEN)

Brotauswahl, Apfelbrot und Butterzopf

Alpbutter

Konfitüren und Honig

Natur- und Früchtejoghurt

Birchermüesli

Nüsse und Kernen

Dörrfrüchte

Zerealien

Saisonfrüchte

Brüggli Rauchforellenfilet

Kalte Fleischplatte

Einheimische Käseauswahl

Gemüserohkost

Rösti

Rührei

Gebratener Speck und Schinken

Fruchtkompott

Früchtewähe

Kaffee, Tee, Milchgetränke

Apfelsaft, Traubensaft

Quellwasser

Gluten- sowie laktosefreie Produkte stellen wir auf Anfrage gerne bereit.

MATTLI-MITTAGS-BUFFET – 36.–

Mittagsbuffet nach Tagesangebot «à discrétion»: Suppe und Salat, warmes Gericht und kleines Dessertangebot

SALATBUFFET – 19.50

Eine Auswahl an acht saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten mit zwei Hausdressings, Essig- und Ölauswahl sowie diversen Garnituren

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:

PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND

DAS Z'MORGE-BUFFET SOWIE DAS MATTLI-MITTAGS-BUFFET KÖNNEN WIR AUF DER DACHTERRASSE NICHT ANBIETEN.

MATTLI TAVOLATA – 65.–

Tavolata steht für einen Gruppenanlass der besonderen Art, für ein gemütliches Zusammensein an einer langen Tafel.

Unser Küchenchef stellt die Gerichte nach Tagesangebot zusammen. Die Gäste bedienen sich wie zu Hause, wenn Mama kocht, selbst aus Schüsseln von der Tischmitte – inklusive Tischwein, Quellwasser und Kaffee.

Primo Piatto (z. B.: Käsemousse, Salat, Trockenfleisch, Bruschetta, Beilagen)

Secondo Piatto (z. B.: Braten, Pouletschenkel, Risotto, Kartoffelgericht, Gemüse)

Dolce (z. B.: Tiramisu, Crème, Mousse, Glace)

SCHWYZER-BUFFET – 28.50

Kalte Vorspeisen (kann saisonbedingt variieren), wie grilliertes Gemüse, Tomaten- und Mozzarellascheiben, Muotataler Urwaldschinken, Parminostücke, Vittelo Trotato mit Radieschen und Kräuterbrot

DESSERTBUFFET

Stellen Sie sich Ihr Dessertbuffet aus folgendem Angebot zusammen (kann saisonbedingt variieren):

Karamellterrine, Glace- und Sorbetkugeln nach Wahl aus der Dessertkarte, gebrannte Creme, Früctemousse, Tiramisu, Panna cotta, Zimtparfait, Rotweinzwetschgen, Felchlin Schokoladen-Mousse, Schwarzwäldertorte, Cremeschnitte am Meter, Meringues mit Schlagrahm

Preise pro Person:

4 Komponenten 20.–

5 Komponenten 25.–

6 Komponenten 30.–

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:

PLUS CHF 5 PRO PERSON FÜR WÄSCHE- UND PERSONALAUFWAND

BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:

PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

EIN MITTAG- ODER ABENDESSEN MIT ERLEBNIS-CHARAKTER

Ein unkomplizierter, gemütlicher Anlass für Gruppen ab 10 Personen, in Absprache, nach Verfügbarkeit und Witterung auf der Dachterrasse, im Panoramasaal, Saal Oberbauen mit überdachter Terrasse oder im Innenhof.

Pastaplausch-Bufferet 43.–

Mischsalat, drei verschiedene Teigwaren mit vier verschiedenen Saucen, Tiramisu

Erlebnisgrill zum selber Grillieren 55.–

Salatbuffet, Auswahl an Fleisch und Wurstwaren sowie Gemüse, Ofenkartoffeln und Saucen, Gebrannte Creme

(auf Dachterrasse auf Feuerringschale, im Panoramasaal bzw. Saal Oberbauen (mit überdachter Terrasse) auf Kanalgrill)

Schwyzer Fondue 50.–

Mischsalat, Käsefondue mit Brot und Kartoffeln, Apfel-/Birnenstückchen sowie Essigbeilagen, Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Raclette à discrétion 58.–

Raclettekäse mit Brot und Kartoffeln, Birnenschnitzen, Essigbeilagen, Weisswein und Quellwasser – im Winter mit Glühwein, Punsch und Quellwasser

STANDARD TISCHSETS – AUF WUNSCH WEISS GEDECKT:

PLUS CHF 5 PRO PERSON

BANKETTE AUF DER DACHTERRASSE:

PLUS CHF 100 PRO 10 PERSON (BUCHHALTERISCH GERUNDET)

GETRÄNKEANGEBOT

Aus Überzeugung servieren wir ausschliesslich Schweizer Weine, Biere und Spirituosen. Ausnahmen machen wir bei einzelnen Aperitifs. Lassen Sie sich von der Vielfalt der hervorragenden Produkte beeindrucken.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	1 lt
Eptinger mit und ohne Kohlensäure	9.–
Rivella rot, blau	9.–
Pepita Citro, Orange	9.–
Apfelschorle	9.–
Süssmost	9.–
Traubensaft rot und weiss	13.–
Hahnenwasser, Quelle Stooswald	5.–

BIER

	3,3 dl	5 dl
Einsiedler, Happy Böckli, Hell	5.–	6.–
Einsiedler, Bio-Bier Dinkel	5.–	
Einsiedler Weizen		6.–
Schützengarten, Gallus 612, Ale	5.–	
Appenzeller, Panache	5.–	
Appenzeller, Quöllfrisch	5.–	
Appenzeller, Kristall, Dunkel	5.–	
Appenzeller, Ingwer Bier	5.50	
Appenzeller, Leermond, alkoholfrei	5.–	

APFELWEIN

	5 dl
Möhl, Apfelwein trüb	6.–
Möhl, Apfelwein trüb, alkoholfrei	6.–

ZUR SOMMERZEIT
IM GLASKRUG

	1,2 lt
Hausgemachter Eistee	15.–

WARME GETRÄNKE

Ristretto	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee	4.50

Espresso Macchiato	4.50
Latte Macchiato	5.–
Schale (Milchkaffee)	5.–
Kapuziner Kaffee (Cappuccino)	4.80

Ovomaltine, Caotina (heiss, lauwarm, kalt)	4.50
--	------

Tee aus dem Hause Eilles verschiedene Kräuter- und Schwarztees	4.50
---	------

Punsch	4.50
--------	------

Mattli Grog	7.50
Silberlindenblütentee mit Z'Graggen Lindenblütenlikör	

Holdrio	7.50
Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps	

Coretto Grappa	6.–
Espresso mit Grappa	

Kaffee Fertig	7.50
Schwyzer Zwetschgen, Chrüter, Kirsch oder Pflümli	

Kaffee Lutz	7.50
Schwyzer Träsch	

ZUR WINTERZEIT IM THERMOSKRUG

3 l

Tee nach Wahl	30.–
Punsch nach Angebot, alkoholfrei	30.–
Glühwein	40.–

Auf Wunsch Hafermilch statt Kuhmilch:
plus CHF –.50

APERITIFS

7,5 dl 1 l

Schaumwein, «Ariana Cuvée», Schinznach 48.–
Rimuss, alkoholfrei 22.–

Bowle mit Alkohol 35.–
Bowle alkoholfrei 25.–

Glühwein 28.–
Apfelpunsch 25.–

Traubensaft Riesling x Sylvaner 23.–
Traubensaft Blauburgunder 23.–
Zürichsee – Arthur und Mirjam Pichler,
Meilen

Lauerzer Vodka (40 % vol.) 6.50
MIT BITTER LEMON ODER TONIC 10.50

Lauerzer Gin (40 % vol.) 6.50
MIT TONIC 10.50

Lauerzer Wild Gin (40 % vol.) 9.–
MIT BITTER LEMON ODER TONIC 13.–



Lauerzer Rum (40 % vol.) 6.50
MIT VIVI KOLA 10.50

Two Ravens Malt Whisky (40 % vol.) 8.50
Einsiedeln

Whisky Cream, Lauerz (18 % vol.) 7.50

The Swiss Whisky Distillery Langatun

Gold – Bee – Whisky Liqueur (28 % vol.) 9.–
Old Crow (46 % vol.) 12.–
Old Woodpecker Organic (46 % vol.) 14.–
Founders Reserve 11 Years (49,12 % vol.) 18.–

DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
Wiget, Brunnen		
Chrüter (40 % vol.)	6.–	
Kirsch (40 % vol.)	6.–	
Pflümli (40 % vol.)	6.–	
Träsch (40 % vol.)	6.–	
Williams (40 % vol.)	6.–	
Zwetschgen (40 % vol.)	6.–	

Ebnetter, Appenzell

Appenzeller Alpenbitter (29 % vol.)	7.50
-------------------------------------	------

Weinbaugenossenschaft, Schinznach

Traubenbrand, RxS (40 % vol.)	8.50	
Weinbrand, Barrique (40 % vol.)	9.–	
Dolce Vino, Portwein (19 % vol.), 5 cl		9.–

Gebrüder Kümin, Freienbach

Vieille Prune (40 % vol.)	8.–
Vieille Poire (40 % vol.)	8.–
Vivat Kirschlikör (30 % vol.)	7.50

Schaubrennerei Z'Graggen, Lauerz

Kirsch Reserve du Patron, 15-jährig (40 % vol.)	8.50
Rigi Kirsch AOP (40 % vol.)	7.–
Äntebüsi (Kräuter mit Kümmel) (30 % vol.)	7.–
Himbeergeist (40 % vol.)	7.–
Honig-Kräuter (30 % vol.)	7.–
Kartoffelbranntwein (34 % vol.)	7.–
Lindenblütenlikör (45 % vol.)	7.–
Tells Apfel Likör (25 % vol.)	7.–

HAUSWEINE

7,5 dl

Antoniuswein
(Riesling-Sylvaner)

49.–

Männedorf – Arthur und Mirjam Pichler, Meilen

Ein typischer Riesling-Sylvaner (Müller Thurgau), ein ehrlicher, fruchtiger, eher trockener Weisswein.

Antoniuswein
(Blauburgunder)

49.–

Männedorf – Arthur und Mirjam Pichler, Meilen

Ein leichter Landwein (Clevner) vom Zürichsee, welcher sich in der Nase fruchtig und im Gaumen eher trocken präsentiert.

WEISSWEINE

7,5 dl

Kerner, AOC

51.50

Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen überzeugt mit fruchtigen Aromen von Ananas, Mango und Pfirsich, gepaart mit frischen Zitrusaromen. Ein fülliger Wein, unterstützt durch vielseitige und intensive Aromatik im Gaumen.

Sauvignon blanc

51.50

Rebberg Leutschen, Ausserschwyz

Gebrüder Kümin, Freienbach

Dieser Leutschner überzeugt mit seinem unvergleichlichen Geschmack nach Holunderblüten, schwarzen Johannisbeeren und nach Stachelbeeren. Jedem Geniesser bleibt auch die Komposition eines frisch geernteten Korb Waldbeeren in Erinnerung.

Cuvée Madame Rosemarie AOC

59.50

(Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Petite Arvine)

Adrian und Diego Mathier, Salgesch

Zartes Bouquet nach Rosen – so charmant und geschätzt wie die Namensgeberin Rosemarie Mathier, die Mutter von Diego. Diese Assemblage ist zweifache Schweizer Meisterin.

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix 53.–
(Pinot Noir)
Caves Châtenay, Neuchâtel

Frischer und eleganter Rosé. Typisch seine hellrosa Farbe im Glas. Rund im Geschmack. Passt gut zu scharfen Gerichten und zu vielen anderen Gelegenheiten.

ROTWEINE

7,5 dl

Malbec, AOC 56.–
Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Kräftiges bordeauxrot im Glas. Gehaltvoll durch seine fruchtigen Komponenten wie Kirschen, Cassis und Dörrfrüchte. Verbunden mit würzigen Aromen, umrahmt von Karamell und leichtem Lavendelduft.

Trio Classico 56.–
(Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir)
Ostschweiz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Assemblage aus Pinot Noir, welcher die üppige Frucht von schwarzen Kirschen, Zwetschgen und Brombeeren verleiht, von Cabernet Sauvignon mit seinen Aromen von Pfeffer und der Sorte Diolinoir, welche diesen Wein abrundet - dunkle Farbe, im Abgang anhaltend.

Cuvée Rouge, AOC 59.50
(Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret)
Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Ein elegantes Assemble mit vielschichtigem Aromenspiel. Aromatisch, verspielter und samtiger Abgang.

Quintner, AOC 57.50
(Pinot, Shiraz)
Walensee – Gebrüder Kümin, Freienbach

Der dunkle, rubinrote Wein wurde im Eichenfass gelagert. Er hinterlässt in der Nase ein komplexes Bouquet von Beeren, Schokolade und Leder. Weicher Gaumenfluss mit saftiger Tanninstruktur.

Uno Più (Cabernet Sauvignon)	59.50
---------------------------------	-------

Ostschweiz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Dunkel, leuchtend präsentiert er seine Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Würze von Pfeffer, Peperoni, Tabak sowie Schokolade.

Pinot Noir Bündler Herrschaft AOC Gebrüder Kümin, Freienbach	49.–
---	------

Wein mit Noten von Rauch, schwarzem Pfeffer, dunklen Beeren und Weichselkirsche. Er ist geschmeidig im Abgang, mit einem mittelkräftigen Körper.

Cuvée Madame Rosemarie AOC (Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon) Adrian und Diego Mathier, Salgesch	59.50
---	-------

Bouquet nach edlen Rosen. Ein Wein mit warmherzigem Charakter und sprühendem Charme, so wie die Namensgeberin Rosemarie Mathier, die Mutter von Diego. Diese Assemblage ist dreifache Schweizer Meisterin.

Zweigelt, Barrique Gebrüder Kümin, Freienbach	55.–
--	------

Kräftig, rubinrot mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren. Er ist tanninreich und erhielt durch die Reifung in Eichenfässern eine dezente Röstnote mit subtiler Würze.

TAFELWEINE

	5 dl	7,5 dl
--	------	--------

Heiligberg Federweiss (Blauburgunder)	28.–	42.–
--	------	------

Andelfingen AOC – Erich Waldmeier

Erfrischender, aromatischer «Blanc de noir» aus Blauburgundertrauben, direkt nach der Ernte abgepresst.

Heiligberg rot (Blauburgunder)	28.–	42.–
-----------------------------------	------	------

Andelfingen AOC – Erich Waldmeier

Reifer, fruchtiger Blauburgunder aus dem Zürcher Weinland – ein traditioneller Clevner.

APERITIF

Bei schönem Wetter servieren wir den Aperitif im Innenhof oder auf unserer Dachterrasse mit wunderbarer Aussicht auf Berge und See bzw. je nach Witterung und Verfügbarkeit im Panoramasaal, Saal Oberbauen mit überdachter Terrasse oder am Cheminee im Eingangsbereich.

Eine Auswahl an Aperitifvorschlägen finden Sie auf der Seite 3.

ANNULATION

Im Falle einer Annulation verrechnen wir ab Vertragsunterzeichnung, bei Veranstaltungen bis 25 Personen, ab 14 Tage vor dem Anlass pauschal Fr. 250.– und bei Anlässen ab 26 Personen, ab 30 Tage vor der Veranstaltung CHF 500.

Die bei der Reservation angegebene Anzahl Personen ist für unsere Planung relevant. Die uns bei der Detailbesprechung (spätestens bis 15 Tage vor dem Anlass) mitgeteilte Personenanzahl gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt, sofern diese nicht bis 48 Stunden vor Anlassbeginn angepasst wurde und nicht 90% der bei der Detailbesprechung bestätigten Personenzahl unterschreitet.

Hat das Mattli Antoniushaus Grund zur Annahme, dass die vom Kunden / der Kundin organisierte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Mattli Antoniushauses gefährdet, kann es die Reservation – auch kurzfristig – ohne finanzielle und rechtliche Folgen einseitig kündigen.

BEHINDERTENGERECHTE INFRASTRUKTUR

Die öffentlichen Räume sind weitgehend rollstuhlgängig ausgebaut, einzelne Zimmer beschränkt.

BLUMEN

Standardangebot: Bestehende Dekoration auf den Tischen. Gerne bestellen wir für Sie festliche, blumige Arrangements nach Ihrem Budget und zu Ihren Lasten bei unserer Blumenbinderei.

DACHTERRASSE

Die Dachterrasse richten wir gerne für Bankettveranstaltungen, Grillabende und Aperitifs her. Bei Veranstaltungen auf der Dachterrasse müssen wir zur Deckung des zusätzliche Personalaufwandes einen Unkostenbeitrag von CHF 100 pro 10 Personen, für Veranstaltungen mit Essen, bzw. CHF 2 pro Person, für Aperos mit und ohne Häppchen verrechnen.

Bei unsicherer Witterung und aufkommendem Föhn entscheiden wir zusammen mit der Veranstalter*in, bis zwei Stunden vor einer Aperitifveranstaltungen, bei Bankettveranstaltungen bis 8 Uhr für Mittagessen, bis 14 Uhr für Abendessen, ob der Anlass auf der Dachterrasse durchgeführt werden kann. Bei Unsicherheit bzgl. Entwicklung der Wetterverhältnisse liegt der Stichentscheid bei den Verantwortlichen des Mattli Antoniushauses.

Gegebenenfalls stellen wir kostenlos eine wettersichere Alternative zur Verfügung.

DEKORATION

Kerzen und auf Wunsch Menukarten stehen bei festlichen Anlässen auf jedem Tisch. Eigene Dekorationen und Platzkärtchen können mitgebracht und eingesetzt werden. Wenn Sie uns diese Aufgabe übertragen, verrechnen wir Ihnen den Aufwand CHF 44 pro Stunde.

FEUERWERK

Die Verwendung von Feuerwerken, Knallkörpern, Himmelslichtern und ähnlichen Artikeln ist aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und die Umwelt nicht erlaubt. Das Entfachen von Wunderkerzen im Gebäudeinneren ist aus feuerpolizeilichen Gründen untersagt. Erlaubt ist hingegen das Abbrennen von Vulkanen und Wunderkerzen im Freien – auf unserem Gelände.

HAFTUNG

Für die von den Gästen selber mitgebrachten Objekte, die beschädigt oder gestohlen werden, sind die Gäste Alleinhafter. Für verursachte Schäden an Gebäude, Mobiliar und Landschaft haftet der/die Veranstalter/in.

HOCHZEITSGÄSTE

Das Hochzeitspaar laden wir zum Übernachten mit Frühstück bei uns ein. Geniessen Sie am nächsten Morgen ein feines Frühstücksbuffet mit Blick auf den See und die Berge.

INSERTATE/WERBUNG

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im Mattli Antoniushaus bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Geschäftsleitung. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann die Geschäftsleitung des Mattli Antoniushauses, die Veranstaltung ohne finanzielle und rechtliche Folgen einseitig absagen.

KAPELLE

Die hauseigene Antoniuskapelle eignet sich ideal für kirchliche Anlässe und Zeremonien. Das Mobiliar ist flexibel und kann auf Ihren Wunsch umgestellt werden. Der Blumenschmuck wird mit uns abgesprochen.

In Kombination mit Banketten und Aperitifs ist die Benützung der Kapelle kostenfrei. Für die Benutzung der Kapelle ohne Konsumation verrechnen wir eine Tagesmiete für einen Plenarraum gross gemäss unserer Preisliste für Seminarräume.

KINDER

Vier Kinderstühle stehen zur Verfügung. Für die kleineren Kinder liegen Spielsachen und Bücher in einer Nische hinter dem Pausenraum. Grössere Kinder haben die Gelegenheit, in unserem Spielzimmer für Erwachsene, dem Spielhöhle mit Felsengrotte, Billard, Tischfussball oder Gesellschaftsspiele zu spielen. Auf Wunsch stellen wir auch gerne ein DVD-Abspielgerät bereit (DVD selber mitbringen).

Unkostenbeträge bzw. Menupreise für Kleinkinder bis 5 Jahre sowie Kinder und Jugendliche von 6 bis 12 Jahren werden anlässlich der Anlassbesprechung geklärt.

KLAVIER

Ein E-Piano stellen wir auf Wunsch für musikalische Darbietungen in den Bankettraum (Unkosten CHF 50).

MENÜWAHL

Die Menüvorschläge von unserem Küchenchef, Stefan Muheim, beinhalten regionale und saisonale Produkte sowie Hausspezialitäten. Sie können für Gruppen ab 10 Personen gewählt werden (einheitliches Menu plus eine vegetarische Variante auf Wunsch).

NACHTRUHE

Danke, dass Sie und Ihre Gäste ab 22 Uhr die Nachtruhe auf der Dachterrasse, der Restaurantterrasse, im Innenhof, vor dem Haupteingang und auf den Etagen respektieren und sich ins Gebäudeinnere zurückziehen.

Ab 24 Uhr sind Musik, Gesang und Gespräche, aus Rücksicht auf andere Gäste im Haus, auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

PARKPLÄTZE

Wir verfügen über eine Anzahl Parkplätze (CHF –.50 pro Std. bzw. CHF 5 pro Tag). Auch für Reiseautos hat es genügend Platz auf dem Gelände (bitte voranmelden).

PREISE

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten.

QUELLWASSER

Quellwasser hat bei uns einen Wert – wir verrechnen CHF 5 pro Liter.

RÄUMLICHKEITEN

Wir verfügen über verschiedene Banketträume für bis zu 130 Personen, alle mit freier Sicht auf den Urnersee und die Berge. Bei der Anlassbesprechung zeigen wir Ihnen gerne die Möglichkeiten und wie die Tische im Raum gestellt werden können.

RESERVATIONSVERTRAG

Die Raumreservation mit den besprochenen Einzelheiten zu Ihrem Anlass bestätigen wir Ihnen mittels Reservationsvertrag. Damit der Vertrag verbindlich wird, retournieren Sie uns bitte eine unterzeichnete Kopie davon, innert 14 Tagen nach Erhalt.

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Beamer	kostenfrei
DVD-Player mit Beamer	kostenfrei
Leinwand	kostenfrei
Flipcharts, Pinnwände	kostenfrei
Podium 100 x 200 cm	CHF 50 / Anlass
Mikrofon mit Verstärkeranlage	CHF 50 / Anlass
Musikanlage im Oberbauen (eingebaut)	kostenfrei
Rednerpult	kostenfrei

TEILNEHMER*INNENZAHL

Bei der Reservation erhalten wir von Ihnen eine möglichst genau geschätzte Anzahl Gäste. Diese Angabe ist für unsere Planung relevant.

Die uns bei der Anlassbesprechung, jedoch spätestens 14 Tage vor dem Anlass, bei Veranstaltungen bis 25 Personen, bestätigte Personenzahl gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt - bei Veranstaltungen ab 26 Personen bis 30 Tage vor dem Anlass.

Bei kurzfristigen Absagen verrechnen wir mindestens 80 % der bestätigten Personenzahl.

TELLERSERVICE

Bei den Menus gilt Tellerservice ohne Nachservice.

TORTEN

Sei es für Geburtstage oder Hochzeiten, gerne organisieren wir für Sie Ihre Lieblingstorte bei der Bäckerei Schelbert aus dem Muotathal. Für den Service und das Gedeck verrechnen wir zusätzlich einen Betrag von CHF 2.50 pro Person, sofern die Torte nicht integrierter Bestandteil den bestellten Desserts ist. Dies gilt auch für selber mitgebrachte Torten.

VERLÄNGERUNG

Wir beantragen die Bewilligungen für Verlängerungen ab 24 Uhr. Nach Mitternacht verrechnen wir eine Dienstleistungspauschale von CHF 200 pro Stunde.

Bei Mittagsveranstaltungen beträgt die Verlängerungspauschale ab 16 Uhr CHF 150 pro Stunde.

WEINE

Bewusst bieten wir keine Weine aus den traditionellen europäischen Weinbaugebieten und der neuen Welt an. In unserem Keller lagert ein ausgewähltes Sortiment an Schweizer Weinen. Wir beraten Sie gerne.

ZAHLUNG

Sie können die Konsumation im Anschluss an Ihren Anlass direkt in bar, mit Kreditkarte, PostCard oder mittels TWINT bezahlen oder wir stellen gerne eine Rechnung zu – zahlbar innert 14 Tagen.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50 % des erwarteten Umsatzes in Rechnung zustellen.

ZAPFENGELD

Das Mitbringen des eigenen Weines ist in Absprache möglich. Wir stellen den Wein bei Bedarf kühl, schenken diesen aus und verrechnen für unsere Dienstleistung ein Zapfengeld von CHF 25 pro Flasche.

ZEITPLAN

Bitte besprechen Sie den Ablauf Ihres Anlasses mit unserer Leiterin Service, damit der Serviceablauf auf die Reden, Pausen, Darbietungen usw. abgestimmt werden kann.

ZIMMER

Gerne reservieren wir für Sie und Ihre Gäste Zimmer in unserem Haus. Das Mattli Antoniushaus bietet in 62 Zimmern verschiedenen Standards 100 Personen Platz zum Übernachten.

CHECKLISTE

Wir setzen alles daran, Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Ungefähr 6–8 Wochen vor dem Anlass laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ein, bei dem wir alle Details mit Ihnen besprechen. Die folgende Checkliste soll Ihnen bei Ihren Vorbereitungen helfen.

- ☐ Art des Anlasses
- ☐ Datum
- ☐ Uhrzeit
- ☐ Verlängerung (siehe auch: Ihr Anlass von A–Z)
- ☐ Anzahl Personen (Erwachsene und Kinder, inkl. Altersangaben)
- ☐ Programmablauf
- ☐ Bestuhlung/Tischform
- ☐ Technische Hilfsmittel (Beamer, Leinwand, Musikanlage etc.)
- ☐ Dekoration/Blumenschmuck
- ☐ Menü- und Getränkeauswahl (VegetarierInnen/AllergikerInnen). Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und Ihres Budgets.
- ☐ Menükarten
- ☐ Unterhaltung/Musik
- ☐ Gästezimmer
Es stehen Ihnen Einzel-, Doppel- und Vierbettzimmer zur Verfügung. Wir bitten Sie bei Bedarf um rechtzeitige Buchung.
- ☐ Kontaktperson mit Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- ☐ Rechnungsadresse
- ☐ Saal-/Menübeschriftung

Bestimmt gibt es weitere Fragen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um Ihnen bei der Vorbereitung und Planung behilflich zu sein.

Nicole Elbert
Leiterin Service

041 820 22 26
info@antoniushaus.ch

Bankettdokumentation
April 2025

Mattli Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum
Mattlistrasse 10
6443 Morschach

041 820 22 26
info@antoniushaus.ch
www.antoniushaus.ch