

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 14.–

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

PRO PERSON 19.–

Winter: Glühwein und Apfelpunsch mit Nuss- und Speckzopf

PRO PERSON 17.–

HÄPPCHEN

Mais-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 Speckzopf

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

Gefülltes Zwirbelbrot, vegetarisch oder mit Fleisch

PRO BROT 27.– (für 6 Personen)

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.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro erwachsene Person. Kinder von 6 – 12 Jahren erhalten 50% Rabatt auf die Menüauswahl. Kleinkinder bis 5 Jahre essen kostenfrei. Auf Wunsch servieren wir Kindern auch spezielle Gerichte wie: Teigwaren mit Rahmsauce, Schnitzel mit «Gümmel»-Frites, Poulet-Nuggets mit «Gümmel»-Frites.

Eine Auswahl an Beilagen und Gemüse zu den Hauptgerichten finden Sie auf den Seiten 15 und 16.

Wir verwenden Produkte mit Schweizer Herkunftsbezeichnung. Dies bedeutet, dass der Warenkorb im Winter kleiner wird und wir uns im Frühjahr auf die Vielfalt, welche die Natur uns schenkt, freuen. So kann es je nach Jahreszeit bei den aufgeführten Menüs zu kleiner Abweichung kommen, die wir anlässlich der Menübesprechung gerne erläutern. Sie können einzelne Gänge tauschen, weglassen oder ersetzen. Zu Ihrer Orientierung haben wir die Einzelpreise aufgeführt.

FRÜHLINGSMENÜS

Menü 1 – 60.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Baumüssen
an hausgemachter französischer Salatsauce
11.50

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

Panna cotta auf Früchtespiegel
9.–

Menü 2 – 58.50

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

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln
36.50

Rhabarbercreme mit Streusel
9.–

Menü 3 – 57.–

Gemüseterrine auf Spinatsalat an Kräuteressenz
12.50

Schweinsnierstück ganz gebraten mit Rosmarinjus
35.–

Griessflan an Apfelkompott
9.50

Menü 4 – 59.50

Spargel Panna cotta mit Holunder-Vinaigrette
17.–

Küsnachter Trutenbraten an Jus verfeinert
mit Apfelschnaps
33.50

Gebrannte Creme mit einem Rahmtupfer
9.–

Menü 5 – 66.–

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

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

Früchtemousse
9.–

SOMMERMENÜS

Menü 1 – 58.50

Gemischter Salat an Hausdressing
11.–

Brüggli Forellenfilet gebraten nach Müllerinnen Art
36.–

Blaubeeren mit Vanilleglace und Rahm
11.50

Menü 2 – 51.–

Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing
9.–

Steak vom Schwyzer «Säuli» an Pilzrahmsauce
31.–

Beeren Coupe nach Saison
11.–

Menü 3 – 63.50

Vittelo Trotta mit Radieschen
12.50

Involtini vom Poulet auf Safranschaum
40.50

Tiramisu
10.50

Menü 4 – 59.50

Gazpacho
8.50

Saiblingfilet pochiert an Wiesenkräutersauce
40.–

«Chriesiprägel» mit Vanilleglace und Rahm
11.–

Menü 5 – 65.50

Birnen-Salbei-Spiesschen im Bierteig
mit Urwaldschinkenrosetten
12.50

Schweinsfiletmedaillons mit «Dolce Vino» Jus
und Eierschwämmchen
41.50

Beerenauflauf mit Vanilleglace
11.50

HERBSTMENÜS

Menü 1 – 57.50

Gekochtes Randencarpaccio mit Schwyzer Käsesplitter
an Kräuteröl
11.50

Rindsschmorbraten «Suure Mockä»
35.–

Marroni-Mousse und Vanilleglace
11.–

Menü 2 – 59.50

Kartoffelrahmsuppe mit Rauchforellenstreifen
10.50

Piccata Milanese vom Muotataler Kalb
38.–

Braunes und weisses Felchlin-Schokoladen-Mousse
11.–

Menü 3 – 53.–

Muotataler Käsemousse auf Kürbiskernencracker
mit herbstlichen Blattsalaten
12.50

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
30.–

Himbeer-Tiramisu
10.50

Menü 4 – 61.–

Kürbissuppe mit Rahmtupf
9.50

Hirschragout von hiesigem Wald mit Maroni, Pilzen
und Brotcroustons
41.–

Lauwarmes Zwetschgenkompott mit einer Kugel
Vanilleglace, Rahm
10.50

Menü 5 – 57.50

Rüebli-Zucchetti-Carpaccio an Kräuteröl
11.50

Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen gespickt
35.–

Coupe Nesselrode
11.–

WINTERMENÜS

Menü 1 – 50.50

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen
8.50

Cordon bleu vom Schwyzer «Säuli»,
gefüllt mit Urwängi-Käse und Schinken
33.–

Caramelchöpfli mit Rahm und Apfelchips garniert
9.–

Menü 2 – 69.50

Apfel-Zwiebelsalat an Sauerrahmdressing
mit karamellisierten Baumnüssen
11.50

Roastbeef an Sauce Béarnaise
46.–

Hausgemachtes Zimtparfait mit Rotweibirnen
12.–

Menü 3 – 55.50

Forellen-Käse-Mousse auf Zwirbelbrot
13.–

Osso Bucco
31.–

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
11.50

Menü 4 – 49.50

Kraftbrühe mit Eierstich
8.50

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut
30.–

Toblerone-Mousse
11.00

Menü 5 – 59.–

Brüggli Forellenfilets gebraten nach Müllerinnen Art,
Salzkartoffeln
18.50

Saltimbocca mit Rotweinjus
30.–

Lebkuchenmousse mit Rahm
10.50

ALTERNATIVEN VEGETARISCH / VEGAN

Menü 1 – 47.–

Kräutersuppe mit Crôutons
9.–

Gemüse-Curry mit Saisonfrüchten
29.–

Coupe «Eichhörndli»
9.–

Menü 2 – 50.–

Gemüsesalat mit Nüssen und «Schweizer Oliven»
12.50

Gemüse-Cordon bleu
Dinkelnudeln und Tomatensauce
26.–

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
11.50

Menü 3 – 48.–

Linsensalat mit Rauchtoufuwürfeli
12.50

Gemüse-Ravioli auf Blattspinat
mit Wiesenkräuterpesto
26.–

Apfelmostcreme mit Nusskrokant
9.50

FÜRS KLEINE BUDGET

Vorschlag 1 – 26.–

7.– WEISS GEDECKT AUF WUNSCH

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat
20.–

Cremeschnitte

6.–

Vorschlag 2 – 31.–

7.– WEISS GEDECKT AUF WUNSCH

Pouletbrust mit assortiertem Salat
25.–

Fruchtwähe

6.–

Vorschlag 3 – 31.50

7.– WEISS GEDECKT AUF WUNSCH

Heisser Beinschinken mit Kartoffelgratin
22.50

Mini-Coupe Dänemark

9.–

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Bratkartoffeln
Gümmel-Frites
Gebratene Frühlingskartoffeln
Härdöpfeltätschli
„Gummelistunggis“ (Kartoffelstock)
Kartoffelgratin
Kartoffel-Pastinakenpüree
Ofenkartoffeln
Salzkartoffeln
Süsskartoffelpüree

Fettuccine
Kartoffelgnocchi
Semmelknödel
Tagliatelle
Spätzli

Riso Loto (Schweizer Risotto-Reis nach Verfügbarkeit vom
Maggia-Delta, dem Kanton Waadt oder dem Kanton Aargau)

Gerstotto

Polenta
Maisschnitten

Couscous
Hirsegaletten

GEMÜSEBEILAGEN

Frühlingsgemüsebouquet

oder nach Wahl:

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

Sommergemüsebouquet

oder
Ratatouille

oder nach Wahl:

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

Herbstgemüsebouquet

oder
Ofengemüse

oder nach Wahl:

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

Wintergemüsebouquet

oder
Ofengemüse

oder 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 – 41.–

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.

SALATBUFFET – 16.50

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

SCHWYZER-BUFFET – 26.50

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

MATTLI TAVOLATA – 65.–

7.– WEISS GEDECKT AUF WUNSCH

Ein Gruppenanlass der besonderen Art. Tavolata steht für ein gemütliches Zusammensein an einer langen Tafel. Unser Küchenchef stellt die Gerichte nach Tagesangebot zusammen. So fühlen sich die Gäste wie zu Hause, wenn Mama kocht und bedienen sich selbst aus Schüsseln von der Tischmitte.

Primo Piatto

Secondo Piatto

Dolce

inkl. Tischwein, Quellwasser und Kaffee

MATTLI-MITTAGS-BUFFET – 36.–

7.– WEISS GEDECKT AUF WUNSCH

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

DESSERTBUFFET

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

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

Preise pro Person:

3 Komponenten	12.–
4 Komponenten	16.–
5 Komponenten	20.–
6 Komponenten	24.–

EIN MITTAG- ODER ABENDESSEN MIT ERLEBNIS-CHARAKTER

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

P.S.:

Weiss gedeckt auf Wunsch plus 7.– pro Person.

Bei der Variante Dachterrasse wird ein zusätzlicher Unkostenbeitrag von pauschal 300.– verrechnet.

Mischsalat 43.–

*

Pastaplausch-Buffer (drei verschiedene Teigwaren mit vier verschiedenen Saucen)

*

Tiramisu

Mischsalat 52.–

*

Erlebnisgrill zum selber Grillieren (Auswahl an Fleisch und Bratwurst sowie Gemüse, Ofenkartoffeln und Saucen)

*

Gebrannte Creme

Mischsalat 50.–

*

Schwyzer Fondue, auf Wunsch an speziell angefertigten Stehtischen oder sitzend
(Käsefondue mit Brot und Kartoffeln, Apfel-/Birnenschnitzen sowie Essigbeilagen)

*

Zwetschgenkompott mit Vielle Prune

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 l
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	4.80	

APFELWEIN

	5 dl
Möhl, Apfelwein trüb	5.80
Möhl, Apfelwein trüb, alkoholfrei	5.80

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
Apfelpunsch	4.50
Winterpunsch	4.50
Mattli Grog	6.50
Silberlindenblütentee mit Z'Graggen Lindenblütenlikör	
Holdrio	6.50
Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps	
Coretto Grappa	6.–
Espresso mit Grappa	
Kaffee Fertig	6.50
Schwyzer Zwetschgen, Chrüter, Kirsch oder Pflümüli	
Kaffee Lutz	6.50
Schwyzer Träsch	

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.–	

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 45.50
(Riesling-Sylvaner)

Männedorf – Arthur und Mirjam Pichler, Meilen

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

Antoniuswein 45.50
(Blauburgunder)

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 49.–
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 49.–
Rebberg Leutschen, Ausserschwyz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Dieser Leutschner überzeugt mit seinem unvergleichlichen Geschmack nach Holunderblüten, schwarzen Johannisbeeren und nach Stachelbeeren.

Urban 47.–
(Riesling-Sylvaner, Muscat)

Schweizer Weisswein aus klostereigenen Rebbergen des Klosters Einsiedeln – St. Jakobs Kellerei Schuler, Seewen

Bouquet duftet nach Limetten und Honig, eher lieblich im Gaumen, leichte Säure im Abgang.

Sherpa Blanc 53.50
(Heida, Chasselas, Blanc de Pinot Noir)

Wallis – Domaines Chevaliers Salesch

Die alpine Heida-Traube verleiht dem Wein eine Frisch, die Chasselas ein fruchtiges Bouquet und der Blanc de Pinot Noir rundet die Assemblage ab. – Pro verkaufte Flasche überweist die Domaines Chevaliers CHF 1.- an die «Swiss Sherpa Stiftung».

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix 50.–
(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 53.–
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 52.50
(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 58.–
(Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret)
Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

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

Uno Più 57.50
(Cabernet Sauvignon)

Ostschweiz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Ein Wein zum Festessen. Dunkel leuchtend präsentiert er seine Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Holunder, Würze von Pfeffer und Peperoni. Diese Aromen sind unterlegt von Tabak und dunkler Schokolade.

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.

Pinot Noir Barrique 52.–
 Bündler Herrschaft – Herzog Heinrich, Maienfeld
 Das Bouquet ist von mittlerer Intensität. Im Geschmack ist der Wein fruchtbetont nach reifen Beeren mit angenehmer Betonung des Barriques.

Le Cep Classique 41.50
 (Garanoir, Gamay, Cabernet Sauvignon, Gamaret)
 Genf – St. Jakobs Kellerei Schuler, Seewen
 Ein ausgewogener Wein – weich im Abgang, aromatisch, fruchtig abgerundet mit schöner, rubinroter Farbe.

Fustoquattro 52.–
 (Merlot)
 Huber Vini, Monteggio
 Ein sortentypischer Tessiner Merlot, von der eher leichteren Art, schön in der Farbe, würzig.

TAFELWEINE

	5 dl	7,5 dl
Heiligberg Federweiss (Blauburgunder) Andelfingen AOC – Erich Waldmeier	28.–	42.–
Erfrischender, aromatischer «Blanc de noir» aus Blauburgundertrauben, direkt nach der Ernte abgepresst.		

Heiligberg rot (Blauburgunder) Andelfingen AOC – Erich Waldmeier	28.–	42.–
Reifer, fruchtiger Blauburgunder aus dem Zürcher Weinland – ein traditioneller Klevner.		

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. (P. S.: Bei der Variante Dachterrasse wird ein zusätzlicher Unkostenbeitrag von pauschal 300.– verrechnet.

Eine Auswahl an Aperitifforschlägen finden Sie auf der Seite 3.

ANNULATION

Im Falle einer Annulation verrechnen wir ab Vertragsunterzeichnung, bis 15 Tage vor dem Anlass, bei Veranstaltungen bis 25 Personen, pauschal Fr. 250.– und bei Anlässen ab 26 Personen, bis 30 Tage vor der Veranstaltungen Fr. 500.–.

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 (Seiten 17 bis 19) und Aperitifs (Seite 3) mit unserem Getränkeangebot (Seiten 21 bis 27) her. Bei Veranstaltungen auf der Dachterrasse müssen wir einen Unkostenbeitrag von pauschal 300.– verrechnen. Bei unsicherer Witterung entscheiden wir zusammen mit der Veranstalter*in, bis vier Stunden vor dem Anlass, ob der Anlass auf der

Dachterrasse stattfinden kann. Bei Regen 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 40.– 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.

INSERATE/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 Benützung 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).

Kleinkinder bis 5 Jahre essen kostenfrei. Kinder und Jugendliche von 6–12 Jahren erhalten 50 % Rabatt auf Ihre Buffet- bzw. Menüauswahl.

KLAVIER

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

MUSIK

Ab 24 Uhr ist die Musik, aus Rücksicht auf andere Gäste im Haus, auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Danke, dass Sie und Ihre Gäste ab 22 Uhr die Nachtruhe auf der Terrasse, im Innenhof, vor dem Haupteingang und auf den Etagen respektieren.

PARKPLÄTZE

Wir verfügen über eine Anzahl Parkplätze (Fr. -.50/Std. bzw. Fr. 5.-/Tag). Auch für Reiseducars 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 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 diesen bitte unterzeichnet, innert 14 Tagen nach Erhalt.

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Beamer	kostenfrei
DVD-Player mit Beamer	kostenfrei
Leinwand	kostenfrei
Flipcharts, Pinnwände	kostenfrei
Podium 100 x 200 cm	50.–/Anlass
Mikrofon mit Verstärkeranlage	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 Detailbesprechung, 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.

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 2.50/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 200.– pro Stunde.

Bei Mittagsveranstaltungen beträgt die Verlängerungspauschale ab 16 Uhr 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 im Anschluss an Ihren Anlass direkt in bar bezahlen. Gerne stellen wir Ihnen die Rechnung zu, zahlbar innert 14 Tagen.

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 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 2024

Mattli Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum
Mattlistrasse 10
6443 Morschach

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