

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 18.–

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

PRO PERSON 25.–

Winter: Glühwein und Apfelpunsch mit Nuss- und Speckzopf

PRO PERSON 25.–

HÄPPCHEN

Vaya-Chips mit Früchte-Chutney

PRO PORTION 3.–

Saisonaler Gemüsekorb mit Curry- sowie Cocktail-Sauce

PRO PERSON 4.50 (ca. 50 g)

Parminostückli mit Ruchbrot

PRO PERSON 3.– (ca. 20 g)

Grissini (Paprika, Curry, Kümmel)

PRO PORTION 4.50 (3 Stk.)

Kornellkirschen mariniert, die «Schweizer Olive»

PRO PERSON 5.– (ca. 15 g)

Brüggli Forellen-Mousse auf Partybrötchen

PRO STÜCK 6.–

Partybrötchen gefüllt mit Trockenfleisch, Urwaldschinken oder Käse

PRO STÜCK 5.–

Hausgemachte Käse- oder Spinatküchlein

PRO STÜCK 6.– (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 30.– (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
42.-

Panna cotta auf Früchtespiegel
9.-

Menü 2

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

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln
38.50

Rhabarbercreme mit Streusel
9.-

Menü 3

Gemüseterrine auf Spinatsalat an Kräuteressenz
12.50

Schweinsnierstück ganz gebraten mit Rosmarinjus
37.-

Griessflan an Apfelkompott
9.50

Menü 4

Spargelcremesuppe mit Blätterteig überbacken
15.–

Küssnachter Trutenbraten an Jus verfeinert
mit Apfelschnaps
38.–

Gebrannte Creme mit einem Rahmtupfer
9.–

Menü 5

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

Schwyzer Kalbssteak grilliert
an Hollandaise-Sauce
48.–

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
39.–

Blaubeeren mit Vanilleglace und Rahm
11.50

Menü 2

Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing
9.–

Steak vom Schwyzer «Säuli» an Pilzrahmsauce
35.–

Kleiner Beeren Coupe nach Saison
9.–

Menü 3

Vittelo Trotata mit Radieschen und Blattsalat
12.50

Schweizer Pouletbrüstchen
33.–

Tiramisu
10.50

Menü 4

Gazpacho

9.50

Brüggli Saiblingfilet pochiert an Wiesenkräutersauce

44.-

«Chriesiprägel» mit Vanilleglace und Rahm

11.-

Menü 5

Birnen-Salbei-Spiesschen im Bierteig

mit Urwaldschinkenrosetten

13.50

Schweinsfiletmedaillons mit «Dolce Vino» Jus

und Eierschwämmchen

45.50

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»
39.-

Marroni-Mousse und Vanilleglace
11.-

Menü 2

Kartoffelrahmsuppe mit Rauchforellenstreifen
11.50

Piccata Milanese vom Muotataler Kalb
43.-

Braunes und weisses Felchlin-Schokoladen-Mousse
12.-

Menü 3

Muotataler Käsemousse auf Kürbiskernencracker
mit herbstlichen Blattsalaten
12.50

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
32.-

Himbeer-Tiramisu
10.50

Menü 4

Kürbissuppe mit Rahmtupf
10.50

Hirschartgout von hiesigem Wald mit Maroni, Pilzen
und Brotcroutons
44.–

Lauwarmes Zwetschgenkompott mit einer Kugel
Vanilleglace und Rahm
10.50

Menü 5

Rüebli-Zucchetti-Carpaccio an Kräuteröl
11.50

Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen gespickt
38.–

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
38.–

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm und Apfelchips
garniert
10.50

Menü 2

Apfel-Zwiebelsalat an Sauerrahmdressing
mit karamellisierten Baumnüssen
12.50

Roastbeef an Sauce Béarnaise
48.–

Hausgemachtes Zimtparfait mit Rotweinbirnen
12.–

Menü 3

Forellen-Käse-Mousse auf Zwirbelbrot
13.–

Osso Bucco
37.–

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
11.50

Menü 4

Kraftbrühe mit Eierstich
8.50

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut
32.-

Toblerone-Mousse
11.00

Menü 5

Brüggli Forellenfilets gebraten nach Müllerinnen Art
Blattsalat
18.50

Saltimbocca vom Schwyzer «Säuli» mit Rotweinjus
34.-

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 Croutons
9.–

Gemüse-Curry mit Saisonfrüchten
32.–

Kleiner Coupe «Eichhörndl»
9.–

Menü 2

Gemüsesalat mit Nüssen und «Schweizer Oliven»
12.50

Gemüse-Cordon bleu
Dinkelnußeln und Tomatensauce
31.–

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
11.–

Menü 3

Gemüse-Carpaccio mit Schwyzer Käsesplitter
12.50

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf
26.–

Apfelmastcreme 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

24.–

Cremeschnitte

6.–

Vorschlag 2

Pouletbrust mit assortiertem Salat, Kräuterbutter

27.–

Fruchtwähe mit Rahm

7.50

Vorschlag 3

Heisser Beinschinken mit Kartoffelgratin

27.50

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
Kartoffelnocchi
Semmelknödel
Tagliatelle
Spätzli

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

Gerstotto

Polenta
Maisschnitten

Couscous
Hirsegaletten

GEMÜSEBEILAGEN

EINE BEILAGE IST IN DEN PREISEN FÜR HAUPTGERICHTE INBEGRIFFEN

Frühlingsgemüsebouquet Sommergemüsebouquet
nach Tagesangebot nach Tagesangebot
 oder Ratatouille

oder ein Gemüse nach Wahl: oder ein Gemüse nach Wahl:

Chicoree	Aubergine
Kabis weiss und rot	Blumenkohl
Karotten	Bohnen
Kefen	Broccoli
Kohlrabi	Erbsen
Krautstiel	Fenchel
Randen	Karotten
Schwarzwurzel	Kohlrabi
Sellerie	Krautstiel
Spinat	Lauch
Wirz	Peperoni
	Sellerie
	Stangensellerie
	Spinat
	Tomaten
	Zucchetti

Herbstgemüsebouquet Wintergemüsebouquet
oder Ofengemüse oder Ofengemüse
nach Tagesangebot nach Tagesangebot

oder ein Gemüse nach Wahl: oder ein Gemüse nach Wahl:

Aubergine	Chicoree
Blumenkohl	Federkohl
Bohnen	Kabis weiss und rot
Broccoli	Karotten
Fenchel	Kürbis
Kabis weiss und rot	Lauch
Karotten	Pak choi
Kohlrabi	Pastinaken
Krautstiel	Randen
Kürbis	Rosenkohl
Lauch	Schwarzwurzel
Pastinaken	Sellerie
Randen	Wirz
Sellerie	
Spinat	
Tomaten	
Zucchetti	

BUFFETVORSCHLÄGE (AB 20 PERSONEN)

Z'MORGE-BUFFET – 48.– (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

Früchtewähre

Kaffee, Tee, Milchgetränke

Apfelsaft, Traubensaft

Quellwasser

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

MATTLI-MITTAGS-BUFFET – 39.–

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 – 75.-

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 selbst aus Schüsseln von der Tischmitte, ganz wie zu Hause, wenn Mama kocht. Inklusive Tischwein und Quellwasser während des Essens sowie Kaffee, Tee zum Abschluss.

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

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

Dolce (ein Dessert)

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, Früchtemousse, 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-Buffet 46.–

Mischsalat, drei verschiedene Teigwaren mit vier verschiedenen Saucen, Tiramisu

Erlebnisgrill zum selber Grillieren 58.–

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 53.–

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

Raclette à discrétion 61.–

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.–
Vivi Kola, Vivi Kola zéro	9.–
Apfelschorle	9.–
Süssmost	9.–
Traubensaft rot und weiss	13.–
Hahnenwasser, Quelle Stooswald	5.–

BIER

	3,3 dl	5 dl
Einsiedler, Happy Böckli, Hell	5.50	6.50
Einsiedler, Bio-Bier Dinkel	5.50	
Einsiedler, Weizen		6.50
Appenzeller, Panaché	5.50	
Appenzeller, Quöllfrisch	5.50	
Appenzeller, Kristall, Dunkel	5.50	
Appenzeller, Ingwer Bier	6.–	
Appenzeller, Honig Bier	6.–	
Appenzeller, Leermond, alkoholfrei		5.–

APFELWEIN

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

ZUR SOMMERZEIT

	1 lt
Hausgemachter Eistee	20.–

WARME GETRÄNKE

Ristretto	4.70
Espresso	4.70
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee	4.70
Espresso Macchiato	4.70
Latte Macchiato	5.-
Schale (Milchkaffee)	5.-
Kapuziner Kaffee (Cappuccino)	5.-
Ovomaltine, Caotina (heiss, lauwarm, kalt)	4.80
Tee aus dem Hause Eilles	4.70
verschiedene Kräuter- und Schwarztees	
Punsch	4.70
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 Luz	7.50
Schwyzer Träsch	
ZUR WINTERZEIT	
IM THERMOSKRUG	3 1
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
Langatun Founders Reserve 11 Years (49,12 % vol.)	18.–
Langenthal-Aarwangen	
Two Ravens Malt Whisky (40 % vol.)	8.50
Einsiedeln	
Whisky Cream, Lauerz (18 % vol.)	7.50



DIGESTIFS

2 cl 4 cl

Wiget, Brunnen

Chrüter (40 % vol.)	6.–
Kirsch (40 % vol.)	6.–
Pflümlí (40 % vol.)	6.–
Träsch (40 % vol.)	6.–
Williams (40 % vol.)	6.–
Zwetschgen (40 % vol.)	6.–

Ebneter, 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 49.–

(Riesling-Sylvaner)

Männedorf – Arthur und Mirjam Pichler, Meilen

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

Antoniuswein 49.–

(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 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) Ostschweiz – Gebrüder Kümin, Freienbach Dunkel, leuchtend präsentiert er seine Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Würze von Pfeffer, Peperoni, Tabak sowie Schokolade.	59.50
Pinot Noir Bündner Herrschaft AOC Gebrüder Kümin, Freienbach Wein mit Noten von Rauch, schwarzem Pfeffer, dunklen Beeren und Weichselkirsche. Er ist geschmeidig im Abgang, mit einem mittelkräftigen Körper.	49.–
Cuvée Madame Rosemarie AOC (Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon) Adrian und Diego Mathier, Salgesch 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.	59.50
Zweigelt, Barrique Gebrüder Kümin, Freienbach 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.	55.–
Merlot, 30 % Barrique-Ausbau Fumagalli, Ronco d'Arzo Dies ist ein ausgewogener Tessiner Merlot mit dezentem Bouquet und Noten von rotem Beerenkompott sowie Pflaumen. Im Gaumen frisch, mit weicher Tanninenote und würzig-vegetabilen Nuancen.	57.–

TAFELWEINE

5 dl 7,5 dl

Heiligberg Federweiss 28.– 42.–**(Blauburgunder)****Andelfingen AOC – Erich Waldmeier**

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

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

ANNULLATION

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 Veranstaltungen 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 zusätzlichen 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 Aperitifveranstaltung, 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 Menükarten 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 Rückicht 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 Alleinhalter. 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 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 Nacht-ruhe 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 Reisecars hat es genügend Platz auf dem Gelände (bitte voranmel-den).

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 Urner-see 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 Einzel-heiten zu Ihrem Anlass bestätigen wir Ihnen mittels Reservationsvertrag. Damit der Vertrag verbindlich wird, retournieren Sie uns bitte eine unterzeichnet 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
Dezember 2025

Mattli Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum
Mattlistrasse 10
6443 Morschach

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