

Herzlich Willkommen im Mattli Antoniushaus

Seit 1967 ist das Mattli Antoniushaus ein franziskanischer Ort der Bildung, der Gastfreundschaft und der Ruhe. Gebaut auf gutem Grund und mit Weitsicht von der Franziskanischen Gemeinschaft der deutschen Schweiz. Sind Sie an der Geschichte des Seminar- und Bildungszentrums interessiert? Auf den letzten Seiten finden Sie eine Kurzfassung über uns und unsere Tätigkeitsfelder.

En Guätä – wünschen Ihnen:
Nicole Elbert, Leiterin Service
Stefan Muheim, Küchenchef
mit Teams



Mattli

Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum

DEKLARATION

Küchenchef Stefan Muheim ist Koch aus Berufung und Leidenschaft. Für ihn ist es selbstverständlich, darauf zu achten, was seinen Gästen aufgetischt wird. Es ist ihm ein Anliegen zu wissen, woher die Zutaten für seine Gerichte stammen. Seit Jahren in der Region Schwyz tätig, kennt er alle seine Lieferanten persönlich.

Sein oberstes Ziel ist, dass sich die Gäste nach dem Essen glücklich, gesund und leistungsfähig fühlen. Er pflegt einen respektvollen sowie wertschätzenden Umgang mit den vorhandenen Ressourcen und gibt dies an seine Mitarbeitenden weiter. Heimische Lebensmittel werden frisch und schonend zubereitet, um die Nährstoffe zu erhalten sowie fein abgeschmeckt.



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

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. 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. Auch bei den alkoholfreien Getränken, Bier und Wein setzen wir auf «swissness».

FÜR ALLERGIKERINNEN UND ALLERGIKER

G glutenfrei **L** laktosefrei **V** vegetarisch

Benötigen Sie Informationen über Allergene? Der Küchenchef Stefan Muheim und seine Stellvertreterin Ida Bieri können Ihnen kompetent Auskunft geben. Erkundigen Sie sich bei einer Mitarbeiter*in nach ihnen.

P. S.: Wir sind bestrebt, stets eine gute Dienstleistung zu bieten und unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Die gewünschte Spezialkost bereiten wir mit aller Sorgfalt sowie nach unserem besten Wissen und Gewissen zu. Dennoch, bei allfälligen Komplikationen, lehnen wir jede Haftung ab.

VORSPEISEN

SUPPEN

Tagessuppe, täglich frisch
8.50

SALATE

Grüner Blattsalat
8.50

Gemischter Salat
12.–

BELIEBTE, HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN ZUM MITNEHMEN

Französisches Dressing, in ½-Liter-Flasche
7.–

Italienisches Dressing, in ½-Liter-Flasche
7.–

UNSER KOCHBUCH

«Tavolata ispirata»
25.–

HAUPTSPEISEN

MATTLI-BUFFET – 12 BIS 13.30 UHR

Menü komplett

36.–

EINZELNE GÄNGE

Tagessuppe oder Menüsalat

8.50

Hauptgericht, Tagesteller

25.–

Dessert

6.–

RÖSTI AUF DEM WEG DER SCHWEIZ

Aargauer Rösti – knusprig gebratene

Kartoffel-Gemüse-Rösti ^{G, L, V}

22.–

2.– PLUS EIN EI

Schwyzer Rösti – mit Heublumenspeck und Spiegelei ^{G, L}

24.–

Thurgauer Rösti – Kartoffel-Apfel-Rösti mit Kräuterbutter
und assortierten Salaten ^G

25.–

Zürcher Rösti mit Kalbsgeschnetzeltem an Rahmsauce ^G

37.00

FLEISCHGERICHTE

Fitnesssteller – gebratenes Pouletbrüstchen ^G

mit Salaten garniert, Kräuterbutter

25.–

Hausgemachte Poulet Nuggets mit «Gümmel»-Frites

23.– ERWACHSENENPORTION

16.– KINDERPORTION

Morschacher Bratwurst mit «Gümmel»-Frites

25.50

FISCHGERICHT

Brüggli Forellen-Knusperli mit assortierten Salaten,
Tatarsauce ^L
30.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Champignons,
Brotwürfeli und geröstetem Buchweizen ^{L, V}
14.50

Bunter Salatteller ^{G, L, V}
18.–

Gersauer Käsekuchen mit Kümmel separat
Blattsalat
22.–

«Gümmel»-Frites ^{G, L, V}
8.50
15.– FAMILIENPORTION

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Apéro-«Brättli»
«Wätterschmöcker-Wurst» und Schwyzer Halbhartkäse
am Stück, süss-saure Quitten, Brot und Butter
26.–

«Fuscht-Brot» – Sandwich mit Schinken, Käse oder Salami
9.–

NACHSPEISEN

DESSERTS

Mini-Dessert

Tagesdessert im Weck-Glas mit einer Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

9.50

Profiteroles mit Vanilleglace und
Felchlin Schokoladensauce

12.50

Meringues mit Rahm

11.–

7.50 KLEINE PORTION

«Meringue glacé»

Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace, Rahm

15.–

10.– KLEINE PORTION

MATTLI-KUCHEN

Original gefüllter Morschacher Lebkuchen

6.50 EIN STÜCK

Cakes aus unserer Vitrine

4.– EIN STÜCK

5.50 MIT RAHM

Sonntagskuchen (Wähe, Kuchen) nach Tagesangebot

6.50 EIN STÜCK

KENEL'S BUUREHOFGLACE

Zwetschgensorbet

Vanille-, Mocca-, Walnuss-, Schokoladen-Milchrahmglace
und Erdbeer-Joghurt-Glace

3.50 PRO KUGEL

1.50 PLUS RAHM

Weitere Aromen der Buurehofglace sind in Portionen-
bechern und Cornets erhältlich.

4.50 PRO BECHER

4.20 PRO CORNET

COUPES

Eiskaffee

Kaffeeglace gerührt mit Rahm

11.–

8.– KLEINE PORTION

13.– MIT KIRSCH

9.– KLEINE PORTION MIT KIRSCH

Coupe «Eichhörndli»

Walnussglace mit Nusslikör, Rahm und gerösteten
Baumnüssen

12.–

9.– KLEINE PORTION

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

11.–

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Felchlin Schokoladensauce und Rahm

12.–

9.– KLEINE PORTION

Coupe Saison

Vanille- und Erdbeer-Joghurt-Glace

mit Beeren oder Früchten nach Tagesangebot

Rahm

12.–

9.– KLEINE PORTION

Coupe Mattli

Vanille-, Erdbeer-Joghurt- und Schokoladenglace
mit Rahm und Haselnusskrokant

12.–

9.– KLEINE PORTION

Frappé

Vanille, Mocca, Schokoladen, Erdbeerjoghurt

9.–

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

OFFEN

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Eptinger mit/ohne Kohlensäure	3.–	4.–	5.50	9.–
Rivella rot, blau	3.–	4.–	5.50	9.–
Pepita Citro	3.–	4.–	5.50	9.–
Pepita Orange	3.–	4.–	5.50	9.–
Flauder	3.–	4.–	5.50	9.–
Apfelschorle	3.–	4.–	5.50	9.–
Süssmost	3.00	4.–	5.50	9.–
Traubensaft	3.60	4.90	7.50	13.–
Traubensaftschorle	3.20	4.30	6.50	11.–

FLASCHEN – GLAS

	1 dl	2 dl	3,33 dl
Vivi Kola, Vivi Kola zéro			5.–
Gents Tonic Water		4.–	
Gents Bitter Lemon		4.–	
Gents Giger Ale		4.–	
Sanbitter	4.–		

HAHNENWASSER HAT BEI UNS EINEN WERT
(Quelle Stooswald)

	à discrétion
pro Person	2.–

FLASCHEN – PET ZUM MITNEHMEN

	5 dl
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure und Süssgetränke nach Angebot	5.–

BIER UND APFELWEIN

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, Panaché	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.–

APERITIFS UND WHISKY

APERITIFS	1 dl	7,5 dl
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	8.–	
Schaumwein, «Ariana Cuvée», Schinznach	9.–	48.–
	4 cl	Glas
Hugo (Schaumwein mit Holundersirup)		12.50
Aperol (11 % vol.)		
SPRITZ (MIT SCHAUMWEIN)		12.50
Cynar (16,5 % vol.)	7.–	
Campari (25 % vol.)	7.–	
Jsotta bianco Wermut (17 % vol.)	7.–	
Jsotta rosso Wermut (17 % vol.)	7.–	
Lauerzer Vodka (40 % vol.)	6.50	
MIT BITTER LEMON ODER TONIC	10.50	
Lauerzer Gin (40 % vol.)	6.50	
MIT BITTER LEMON ODER 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, Einsiedeln (40 % vol.)	8.50	
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 Bio (46 % vol.)	14.–
Founders Reserve 11 Years (49,12 % vol.)	18.–

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

HAUSWEINE OFFEN

1 dl

Antoniuswein weiss

7.–

(Riesling-Sylvaner)

Männedorf – Arthur und Mirjam Pichler, Meilen

Antoniuswein rot

7.–

(Blauburgunder)

Männedorf – Arthur und Mirjam Pichler, Meilen

WEISSWEINE OFFEN

1 dl

Kerner

7.50

Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Sauvignon blanc

7.50

Rebberg Leutschen, Ausserschwyz –

Gebrüder Kümin, Freienbach

ROSÉWEINE OFFEN

Oeil de Perdrix

7.50

Caves Châtenay, Neuchâtel

ROTWEINE OFFEN

Cuvée Rouge

8.50

(Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret)

Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Quintner

8.–

(Pinot Noir, Shiraz)

Walensee – Gebrüder Kümin, Freienbach

Uno Più

8.50

(Cabernet Sauvignon)

Ostschweiz – Gebrüder Kümin, Freienbach

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

7,5 dl

Antoniuswein weiss (Riesling-Sylvaner)

49.–

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

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 Kumin, 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

Antoniuswein

49.–

(Blauburgunder)

Männedorf – Arthur und Mirjam Pichler, Meilen

Ein leichter Landwein, welcher sich in der Nase fruchtig und im Gaumen eher trocken präsentiert.

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

59.50

(Cabernet Sauvignon)

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 49.–
Gebrüder Kumin, Freienbach

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

Cuvée Madame Rosemarie AOC 59.50
(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.

Zweigelt, Barrique 55.–
Gebrüder Kumin, 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.

WARME GETRÄNKE

KAFFEE, MILCHGETRÄNKE, TEE

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	4.50
verschiedene Kräuter- und Schwarztees	

HAUSSPEZIALITÄTEN

Punsch	4.50
Mattli Grog	7.50
Silberlindenblütentee mit «Z'Graggen Lindenblütengeist» (45 % vol.)	
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	

Auf Wunsch Hafermilch statt Kuhmilch:
plus CHF –.50

DIGESTIFS

WIDGET, BRUNNEN 2 cl 4 cl

Chrüter, Wiget (40 % vol.)	6.–
Kirsch, Wiget (40 % vol.)	6.–
Pflümli, Wiget (40 % vol.)	6.–
Träsch, Wiget (40 % vol.)	6.–
Williams, Wiget (40 % vol.)	6.–
Zwetschgén, Wiget (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.)		9.–

GEBRÜDER KÜMIN, FREIENBACH

Vieille Prune (40 % vol.)	8.–
Vieille Poiré (40 % vol.)	8.–
Vivat Kirschlikör, Kümin (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.–
Lindenblütengeist (45 % vol.)	7.–
Tells Apfel Apfellikör (25 % vol.)	7.–

UNSERE PARTNER

ESSEN

Unter dem Label «HÄRZHAFTS US MORSCHACH-STOOS» bieten Familien eine breite Produktpalette an, welche mit sehr viel Freude und Herzblut hergestellt wird. Bei uns geniessen Sie einen Teil dieser Produkte zum Frühstück. Eine feine Auswahl an Konfitüren, Honig, Sirups usw. können Sie an der Rezeption zum Mitnahmepreis kaufen.

Die Wurstwaren der FELDER FLEISCHWAREN AG, Seewen, wurden an Fachmessen mehrfach mit Medaillen ausgezeichnet – Swiss Garantie steht drauf und steckt auch drin. Die HEINZER METZGEREI aus dem schönen Muotatal, verarbeitet ausschliesslich Fleisch aus der Zentralschweiz und beliefert uns mit bester Fleischqualität aus artgerechter Tierhaltung. Hin und wieder kaufen wir ein ganzes Rindli bei der FAMILIE SCHMID, Alp Urwängi, ein «Gitzi» bei FAMILIE DECK, Morschach oder ein Reh vom lokalen Jäger.

Seit über 30 Jahren vertreibt FAMILIE REICHMUTH, Sattel die als Brüggli-Forellen bekannten Regenbogenforellen sowie Lachsforellen und Saiblinge. Die Fische werden in frischem Bergquellwasser gezüchtet.

Unser tägliches Brot liefert die BÄCKEREI ROMAN, Ibach, Schwyz an. Den Sonntagszopf backen wir selbst.

Einen Teil der Früchte und Beeren kaufen wir regional direkt bei den Produzenten sowie bei Arthur und Mirjam Pichler, Meilen am Zürichsee ein. Den Rest beziehen wir im Grosshandel: Die Firma MUNDO AG, Rotenburg LU – das Aktionariat setzt sich aus 13 Mitarbeitenden (Stand 2023) zusammen – beliefert täglich auch andere Gastronomiebetriebe der Region. Unsere Vereinbarung ist, dass bei uns ausschliesslich Schweizer Obst und Gemüse geliefert werden darf. Saisonal bedingt verwenden wir auch Schweizer Tiefkühlprodukte.

TRINKEN

Das innovative UNTERNEHMEN DER FAMILIEN VALSANGIACOMO AUS BALERNA, Tessin, beliefert uns seit Jahren mit «Chicco d'Oro» Fair-Trade-Kaffeebohnen sowie einer italienischen Espressoröstung.

Seit 1870 liefert die FAMILIE WIGET, Brunnen Getränke an Restaurants und Hotels in der Region, seit vielen Jahren auch ans Mattli Antoniushaus.

Aus Überzeugung servieren wir ausschliesslich Weine, Biere und Spirituosen aus der Schweiz (Ausnahmen machen wir bei einzelnen Aperitifs). Mit der Vielfalt hervorragender Produzenten haben wir uns auf Produkte der folgenden Firmen beschränkt:

BRAUEREI LOCHER, APPENZELL
BRAUEREI ROSENGARTEN, EINSIEDELN
BRAUEREI SCHÜTZENGARTEN AG, ST. GALLEN
FAMILIE ARTHUR UND MIRJAM PICHLER, MEILEN
GEBRÜDER KÜMIN WEINBAU, FREIENBACH
SCHAUBRENNEREI Z'GRAGGEN, LAUERZ
ST. JAKOBS KELLEREI SCHULER, SEEWEN
WEINBAUGENOSSENSCHAFT SCHINZNACH

LEBEN

Wir übernehmen Verantwortung für das Klima, indem wir unter anderem einen Betrag für den durch den Betrieb des Mattli Antoniushauses verursachten CO₂-Ausstoss in ein lokales Klimaschutzprojekt investieren.

Die AGRO ENERGIE SCHWYZ AG produziert im Energiezentrum Wintersried in Ibach, Wärme aus regionaler Bio-Masse sowie Altholz und liefert uns durch ein Fernwärmenetz das heisse Wasser direkt ins Haus.

Wir produzieren unseren eigenen Strom mit einer Photovoltaikanlage auf dem Dach. Den Bedarf darüber hinaus decken wir mit Strom aus 100 % Wasserkraft aus naturemade-basic-zertifizierten Kraftwerken vom EWA, ENERGIE URI, ALTDORF.

Auch bei Investitionen setzen wir auf Schweizer Qualität, bevorzugt aus der Region.

Das Mattli Antoniushaus liegt auf gutem Grund – auf Fels gebaut, rund 650 m ü. M. mit einzigartiger Aussicht auf den Urnersee (Teil des Vierwaldstättersees) und in die Alpen. Im Rücken steht mächtig und beschützend der Fronalpstock.

Kapuziner Bruder LEOPOLD STADELMANN gab damals dem Architekten ADALBERT KOCH den Auftrag: «Baue uns ein Kloster, das kein Kloster ist. Baue uns ein Hotel, das kein Hotel ist. Baue uns eine Klubhütte, die keine Klubhütte ist!»

Entstanden ist dieses schlichte, auch heute modern anmutende Gebäude – ein Mix aus Beton, Holz und Glas. Diese bewusst gewählten Elemente symbolisieren die Umgebung des Mattli Antoniushauses mit Felsen, Wald und Wasser.

Wo heute das Seminar- und Bildungszentrum steht, war früher nur Wiese – eben das MATTLI, die Matte eines Landwirtschaftsbetriebes.

Antonius steht für den heiligen Antonius von Padua, unter anderem Schutzpatron der Armen und Reisenden. Der Name ANTONIUSHAUS gibt den Hinweis zur Eigentümerin des Zentrums. Es ist dies die Franziskanische Gemeinschaft der deutschen Schweiz. Die Franziskanischen Orden, um 1210 vom Papst anerkannt, wie auch die franziskanische Gemeinschaft richten sich nach dem einfachen, spirituellen Leben von Franz und Klara von Assisi.

1967 wurde das Antoniushaus im Mattli unter der Leitung von Bruder Leopold als Bildungshaus der Franziskanischen Laiengemeinschaft eingeweiht und bis 1990 von Kapuzinern, Ordensfrauen und freiwilligen Helferinnen und Helfern bewirtschaftet.

MATTLI ANTONIUSHAUS DER ORT MIT WEITSICHT

Im Verlauf der letzten Jahre entwickelte sich das Franziskanische Bildungshaus zu einem OFFENEN SEMINARZENTRUM. Was uns heute noch von anderen Seminarzentren unterscheidet, ist die franziskanische Herkunft. Unaufdringlich, aber doch fühlbar – geerdet und beseelt.

MENSCHEN JEGLICHEN ALTERS und unterschiedlichster Herkunft besuchen unter anderem Ausbildungswochen für Lehrlinge, Erwachsenenbildungseminare, Gesangsprobewochenenden, Jugendmusik- und Behindertenferienwochen, Weiterbildungsangebote für Mitarbeitende aus dem kirchlichen Umfeld, Retraiten von Behördenmitgliedern, Meditationskurse, usw. Wir begrüssen jährlich über 350 Gruppen und zählen rund 13'500 Übernachtungen. Um unser Dienstleistungsangebot gewährleisten zu können, teilen sich durchschnittlich 30 HILFSBEREITE MITARBEITENDE zirka 20 Vollzeitstellen.

Im eigenen KURSPROGRAMM bieten wir Veranstaltungen zu den Themenschwerpunkten: Franziskanische Bildungsarbeit, franziskanische Spiritualität, Kirche, Gesellschaft, Ethik und Umwelt, Kunst und Kultur, Musik und Tanz, Lebenssituationen, Persönlichkeitsentwicklung und Lebensqualität sowie Religion und Theologie.

Den franziskanischen Werten der Einfachheit, Geschwisterlichkeit und Offenheit wollen wir auch heute treu bleiben. So setzen wir alles daran, den Betrieb NACHHALTIG, d.h. nach ökologischen, sozialen und betriebswirtschaftlichen Grundsätzen zu führen.

WELLNESS heisst bei uns, im Innenhof den Echten, Schmetterlingen und Hummeln zuschauen, auf der grossen Terrasse die fantastische Aussicht geniessen und sich dabei den Wind übers Gesicht streichen lassen oder einen Spaziergang der Krete entlang durch den duftenden Wald, mit Blick auf den meist türkisfarbenen Vierwaldstättersee, zu unternehmen. Unsere Kapelle ist zum Innehalten jederzeit zugänglich. Ja, das Mattli ist ein KRAFTORT, ein Ort der Ruhe, Erholung und Entspannung, ein Ort, wo im Frühling gelegentlich der Kuckuck ruft.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

Montag bis Sonntag von 7.30 bis 17 Uhr

Während der Winterzeit bleibt das Restaurant an Tagen ohne Seminarveranstaltungen geschlossen.

Für Gruppen ab 10 Personen öffnen wir das Restaurant auf Voranmeldung gerne auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten.

ÖFFNUNGSZEITEN SEMINAR- UND BILDUNGSZENTRUM

Die Rezeption wird täglich zu Bürozeiten betreut.

PREISE

Alle Preise verstehen sich pro Einheit in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Ihre Konsumation können Sie gerne bar in Schweizer Franken oder mit den gängigen Kreditkarten, Postcard oder Twint bezahlen.