

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
Vorschläge für Menüs ab 10 Personen	4
Buffetvorschläge ab 20 Personen	13
Mahlzeiten mit Erlebnis-Charakter	16
Getränkeangebot	17
Ihr Anlass von A–Z	25
Checkliste	31



APERITIFVORSCHLÄGE

APERITIFPAUSCHALEN - BIS 60 MINUTEN

Standard: Hauswein (Riesling-Sylvaner, Männedorf), Mineral- und Quellwasser sowie Süssmost, mit Vaya-Chips, Blätterteigstangen, Dörrfrüchten und saisonale Gemüse mit Saucen
PRO PERSON 18.–

Sommer-Aperitif: Früchte-Bowle mit und ohne Alkohol, gefülltes Zwirbelbrot
PRO PERSON 25.–

Winter-Aperitif: Glühwein und Apfelpunsch mit Nuss- und Speckzopf
PRO PERSON 25.–

HÄPPCHEN

Brüggli Forellen-Mousse auf Partybrötchen
PRO STÜCK 6.–

Fleisch-Käse-Platte mit Garnituren und Brot
PRO PERSON 13.–

Gefülltes Zwirbelbrot, vegetarisch oder mit Fleisch
PRO BROT 30.– (für 6 Personen)

Blätterteigstangen (Paprika, Curry, Kümmel)
PRO PORTION 4.50 (3 Stk.)

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

Kornellkirschen mariniert, die «Schweizer Olive»
PRO PERSON 5.– (ca. 15 g)

Parminostückli mit Brot
PRO PERSON 3.– (ca. 20 g)

Partybrötchen gefüllt mit Trockenfleisch, Urwaldschinken oder Käse
PRO STÜCK 5.–

Saisonaler Gemüsekorb mit Curry- sowie Cocktail-Sauce
PRO PERSON 4.50 (ca. 50 g)

Schinkengipfeli, Käse- und, oder Spinatküchlein
PRO STÜCK 6.– (ca. 70 g)

APEROS AUF DER DACHTERRASSE: PLUS CHF 2 PRO PERSON

MENÜVORSCHLÄGE (AB 10 PERSONEN)

Unsere Vorschläge für Ihren Anlass ab 10 Personen auf Vorbestellung.

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.

In den Preisen für die Hauptganggerichte sind je eine Sättigungs- und eine Gemüsebeilage inbegriffen.

Da wir Schweizer Produkte einkaufen, kann es je nach Jahreszeit sein, dass wir einzelne der aufgeführten Gerichte nicht zubereiten können, was wir anlässlich der Menübesprechung gerne erläutern.

VORSPEISEN NACH SAISONANGEBOT

Birnen-Salbei-Spiesschen im Bierteig
mit Urwaldschinkenrosetten
13.50

Brüggli-Forellen-Mousse auf getoastetem Brot
Salatbouquet
16.50

Gekochtes Randencarpaccio mit Schwyzer Käsesplitter
an Kräuteröl
12.50

Muotataler Käsemousse auf Kürbiskernencracker
mit Blattsalaten
12.50

Vittelo Trotata mit Radieschen und Blattsalat
15.50

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)

SALATE NACH SAISONANGEBOT

Apfel-Zwiebelsalat an Sauerrahmdressing
mit karamellisierten Baumnüssen
12.50

Bunter Blattsalat an italienischem Dressing mit Urwald-
schinken-Grissini und Parmino-Stückchen
12.–

Gemischter Salat mit französischem oder italienischem
Hausdressing
12.–

Gemüsesalat mit Nüssen und «Schweizer Oliven»
12.50

Grüner Blattsalat an französischer Hausdressing mit
gehacktem Ei und Baumnüssen
11.50

Nüsslisalat mit Speckwürfelchen an
französischem Hausdressing
14.–

Spargelsalat (nach Verfügbarkeit) an Radieschen-Vinaigrette
und Salatbouquet
16.–

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)

SUPPEN NACH SAISONANGEBOT

Gazpacho (kalte Suppe)

9.50

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

8.50

Kartoffelrahmsuppe mit Rauchforellenstreifen

13.50

Kraftbrühe mit Eierstich

8.50

Kräutersuppe mit Crêtons

9.–

Kürbissuppe mit Rahmtupf

10.50

Spargelcremesuppe mit Blätterteig überbacken

15.–

Tagessuppe

8.50

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)

HAUPTGÄNGE NACH SAISONANGEBOT

Fleischgerichte

Cordon bleu vom Schwyzer «Säuli»
mit Urwängi-Käse und Schinken gefüllt
38.–

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
32.–

Heisser Fleischkäse
24.–

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln
38.50

Küssnachter Trutenbraten an Jus verfeinert
mit Apfelschnaps
38.–

Osso Bucco
37.–

Rindsschmorbraten «Suure Mockä»
39.–

Roastbeef an Sauce Béarnaise
48.–

Schweinsfiletmedaillons mit «Dolce Vino» Jus
und Pilzen
45.50

Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen gespickt
38.–

Schweinsnierstück ganz gebraten mit Rosmarinjus
37.–

Schweizer Pouletbrüstchen
33.–

Schwyzter Kalbssteak grilliert
an Hollandaise-Sauce
48.–

Steak vom Schwyzer «Säuli» an Pilzrahmsauce
35.–

Fischgerichte

Brüggli Forellenfilet gebraten nach Müllerinnen Art
39.–

Brüggli Saiblingfilet pochiert an Wiesenkräutersauce
44.–

Vegetarische/Vegane Gerichte

Gemüse-Curry mit Saisonfrüchten
32.–

Gemüse-Cordon bleu (nur vegetarische Variante möglich)
31.–

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf
26.–

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

Bratkartoffeln
«Gümmel»-Frites
«Gummelistunggis»
Kartoffelgratin
Kartoffelsalat
Ofenkartoffeln
Salzkartoffeln
Süsskartoffel-Frites

Kartoffelgnocchi
Magronen
Tagliatelle
Spätzli

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

Couscous

Polenta

Randen-Gerstotto

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)

GEMÜSEBEILAGEN NACH SAISONANGEBOT

EINE BEILAGE IST IN DEN PREISEN FÜR HAUPTGERICHTE INBEGRIFFEN

Gemüsebouquet

Ofengemüse

Mischgemüse

Ratatouille

Salatbouquet

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)

DESSERTS NACH SAISONANGEBOT

Apfelmostcreme mit Nusskrokant
9.50

Beeren mit Vanilleglace und Rahm
11.50

Beerenauflauf mit Vanilleglace
11.50

Braunes und weisses Felchlin-Schokoladen-Mousse
12.–

Früchtemousse
9.–

Gebrannte Creme mit einem Rahmtupfer
9.–

Hausgemachte Cremeschnitte
10.–

Hausgemachtes Zimtparfait mit Rotweibirnen
12.–

Himbeer-Tiramisu
12.–

Marroni-Mousse und Vanilleglace
11.–

Panna cotta mit Früchtpüree
9.–

Tiramisu – das Original
10.50

Toblerone-Mousse
11.00

Tagesdessert im Weckglas
6.–

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
11.–

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)

BUFFETVORSCHLÄGE (AB 20 PERSONEN)

Z'MORGE-BUFFET – 48.– (FÜR 3 STUNDEN)

Brotauswahl, Apfelbrot und Butterzopf

Alpbutter

Konfitüren und Honig

Birchermüesli

Dörrfrüchte

Natur- und Früchtejoghurt

Nüsse und Kernen

Saisonfrüchte

Zerealien

Auswahl von Käsen aus der Region

Brüggli Rauchforellenfilet

Gemüserohkost

Kalte Fleischplatte

Rösti

Rührei

mit gebratenem Speck und Schinken

Fruchtkompott

Fruchtwähe

Apfelsaft, Traubensaft

Kaffee, Tee, Milchgetränke

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

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 grossen Tischen. 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.: Käse-Mousse, Forellen-Mousse, Blattsalat, Bruschetti, Focaccia)
Secondo Piatto	(z. B.: Braten, Pouletschenkel, Risotto, Kartoffelgericht, Gemüse)
Dolce	(Tagesdessert)

DESSERTBUFFET

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

Felchlin Schokoladen-Mousse, Frücthemousse, gebrannte Creme, Cremeschnitte am Meter, Glace- und Sorbetkugeln nach Wahl aus der Dessertkarte, hausgemachter Cake nach Wahl, Meringues mit Schlagrahm, Panna cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, Zimtparfait

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)

STEHLUNCH «APÉRO RICHE» – BASIS

In kleinen Einzelportionen angerichtet an Stehtischen serviert.
Kalte und warme Speisen sowie Desserts und Getränke, Kaffee, Tee werden alle gleichzeitig angeboten.

Getränkepauschale

15.– PRO PERSON

Dauer: 1½ Stunden - jede weiter ½ Stunde plus CHF 5.–

Weine: Riesling x Silvaner, Federweisser Rosé, Blauburgunder

Biere: Einsiedler Böckli hell, Einsiedler Weizen, Appenzeller Quöllfrisch, Appenzeller Leermond alkoholfrei

Mineralwasser: Eptinger mit und ohne Kohlensäure

Süssgetränke: Süssmost, Rivella rot, Citro

Kaffee creme, Cappuccino, Espresso, Tees

Speiseangebot nach Saisonangebot

5.– PRO EINHEIT

Kalte Gerichte: Brüggli Forellen-Mousse, Bruschetta mit getrockneten Tomaten und Salbei, marinierter Linsen-Gemüsesalat, Moutathaler Käsemousse auf Roggenbrot

Suppen: Gemüsesuppe kalt oder warm

Warme Gerichte: Gemüsecurry, Hackfleischbällchen mit Gummelistungis, Schwyzer Hafächabis, Riso Lolo-Risotto, Pouletspiesschen, Wok-Gemüse

Süssspeisen: Gebrannte Creme, Schwyzer Schoggi-Mousse, Fruchtcreme Morschacher Lebkuchenwürfel, Saisonfrucht auf Blätterteigkarree

Beispiel für ein Budget von CHF 50.- pro Person, CHF 1'000.- bei 20 Personen: Getränkepauschale plus sieben Einheiten aus dem Speiseangebot, bei 1½ Stunden Veranstaltungsdauer.

STEHTTISCHE UND BUFFETS WEISS GEDECKT

VERANSTALTUNG 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 bis 50 Personen, in Absprache, nach Verfügbarkeit und Witterung auf der Dachterrasse, im Panoramasaal, Saal Oberbauen mit überdachter Terrasse oder im Innenhof.

Pastaplausch-Bufferf 46.–

Mischsalat in Salatschüsseln auf den Tischen verteilt
Drei verschiedene Teigwaren mit vier Saucen
Tiramisu – das Original

Erlebnisgrill zum selber Grillieren 58.–

Salatbuffet
Auswahl an Fleisch und Wurstwaren sowie Gemüse,
Ofenkartoffeln und Saucen vom Buffet
Fruchtcreme serviert
(auf der Dachterrasse von der Feuerschale,
im Panoramasaal bzw. Saal Oberbauen (mit über-
dachter Terrasse) vom Erlebnisgrill)

Schwyzer Fondue 53.–

Mischsalat in Salatschüsseln auf den Tischen verteilt
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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

	1 lt
Eptinger mit und ohne Kohlensäure	9.–
Rivella rot, blau	9.–
Pepita Citro, Orange	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.–	

ALKOHOLFREIE BIERE

Appenzeller, Leermond	5.50
Locher, Appenzell, Misty Cave, dunkel	6.–

APFELWEIN

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

ZUR SOMMERZEIT IM GLASKRUG

Hausgemachter Eistee	15.–
----------------------	------

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 verschiedene Kräuter- und Schwarztees	4.70
---	------

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 l
----------------------------------	-----

Tee nach Wahl	45.–
Apfelpunsch alkoholfrei	45.–
Glühwein	66.–

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.–
Apfelpunsch alkoholfrei		15.–
Glühwein		22.–
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.–	
Pflümli (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
(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 Kümín, 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
(Pinot Noir)

53.–

Caves Châtenay, Neuchâtel

Frischer und eleganter Rosé. Typisch seine hellrosa Farbe im Glas. Rund im Geschmack.

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

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 Kümin, 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
(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.

Merlot, 30 % Barrique-Ausbau
Fumagalli, Ronco d’Arzo

57.–

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.

TAFELWEINE	5 dl	7,5 dl
Heiligberg Federweiss (Blauburgunder) Andelfingen AOC – Erich Waldmeier Erfrischender, aromatischer «Blanc de noir» aus Blauburgundertrauben, direkt nach der Ernte abgepresst. Bewirtschaftung der Reben ohne Herbizide und Insektizide, gekeltert von den Bio-Winzern Nadine und Cédric Besson Strasser, Laufen-Uhwiesen.	28.–	42.–
Heiligberg rot (Blauburgunder) Andelfingen AOC – Erich Waldmeier Reifer, fruchtiger Blauburgunder aus dem Zürcher Weinland – ein traditioneller Clevner. Bewirtschaftung der Reben ohne Herbizide und Insektizide, gekeltert von den Bio-Winzern Nadine und Cédric Besson Strasser, Laufen-Uhwiesen.	28.–	42.–

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 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 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 Reisecars 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 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
November 2026

Mattli Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum
Mattlistrasse 10
6443 Morschach

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