

Herzlich Willkommen im

Restaurant **W**erde
ista

Lieber Gast

Auf 831 Metern über dem Alltag verwöhnen wir Sie mit regionalen Spezialitäten und einem Hauch mediterraner Leichtigkeit. Geniessen Sie in unserem stilvollen Restaurant oder auf der sonnigen Terrasse frische, saisonale Gerichte, hausgemachte Desserts und eine Auswahl erlesener Weine – begleitet von einer unvergleichlichen Aussicht.

En Guete wünscht Ihr Matt-Team



Genussvoll starten

Salate und Suppen

CHF

FRÜHLINGSSALAT

16.50

Jungspinat, Rauchlachsstreifen
Melone und gehobelter Parmesan
Zitronendressing

GEMISCHTER SALAT

12.50

mit Croûtons und Kernen
französisches oder italienisches Hausdressing

GRÜNER BLATTSALAT

9.50

mit Croûtons und Kernen
französisches oder italienisches Hausdressing

BÄRLAUCH-SUPPE

13.00

mit mariniertem Randen

GELBE RANDEN-FENCHEL RAHMSUPPE

12.50

Gerösteter Sesam und Estragonöl

ROTE THAI CURRY SUPPE

12.50

Rahmhaube



SPARGELN

GERICHTE ZUR SAISON

Vorspeise

SPARGELCRÈME SUPPE 13.00

SPARGEL-SALAT 16.50
Honig-Senf Dressing

Hauptgang

KALBSLEBERLI 39.00
MIT WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln

Hauptgang Vegetarisch

WEISSER UND GRÜNER SPARGEL 29.50
Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln

	KLEINE PORTION	NORMALE PORTION
HUG SPARGEL-PASTETLI	27.50	32.00
gefüllt mit Spargel-Morchel-Ragout Reis, Pommes frites oder Bärner Fritz		

Klassiker aus der Matt-Küche

Hauptgänge

CHF

WIENER SCHNITZEL VOM OBWALDNER KALB

42.50

Kroketten und frische Gemüsevielfalt

CORDON BLEU

39.00

vom Innerschweizer Schwein

Würziger Muotathaler Alpkäse

Pommes frites und Marktgemüse

KALBSLEBERLI

39.00

mit goldfarbener Butterrösti,

verfeinert mit frischen Kräutern

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT

32.00

Pommes frites und reichhaltiges Gemüse

MATT-BURGER

29.00

Saftiges Rindshackfleisch

Pommes frites und pikante Haussauce

Spezialitäten im Pfännli

Hauptgänge

CHF

RINDSFILET MATT

54.00

Zartes Schweizer Rindsfilet 180g

Bratkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter und Gemüsebouquet

Bitte geben Sie Ihre gewünschte Garstufe an:

rare / medium rare / medium / well done

KNUSPRIGE POULET-FLÜGELI

29.00

Pommes frites und pikante Haussauce

Fisch und Vegetarische Gerichte

Hauptgänge

CHF

GEBRATENES SCHWARZENBERGER FORELLENFILET 39.50

Hausgemachte Zitronenbutter

Reis und frischer Spinat

HAUSGEMACHTE ST. PIERRE FISCHKNUSPERLI 33.50

Estragon-Salzkartoffeln und Gemüse

Tartarsauce

SAFRAN-TAGLIOLINI 26.00

Zitronen-Butter

gedämpfter Lauch und Tomate

Vegan

Hauptgang

LINSEN-GEMÜSE CURRY 22.50

Kokosnussmilch und Basmatireis

Matt-Tradition Hug-Pastetli

Hauptgänge

		CHF
	kleine Portion	normale Portion
GROSI'S MATT-PASTETLI	27.00	30.50
gefüllt mit Pouletstreifen und Brätkügeli		
garniert mit frischem Gemüse		
Reis, Pommes frites oder Bärner Fritz		
GEMÜSE-PASTETLI	25.00	28.50
gefüllt mit Gemüseragout		
Reis, Pommes frites oder Bärner Fritz		

Zwischendurch

Für den kleinen Hunger

	CHF
PORTION POMMES FRITES	9.50
ODER BÄRNER FRITZ	
Ketchup und / oder Mayonnaise	
Z'VIERI PLÄTTLI GARNIERT	29.00
mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Muotathaler Alpkäse, mit Brot und Butter	
SANDWICHES	
wahlweise mit Salami, Schinken oder Käse	9.00
gemischt mit Salami, Schinken und Käse	10.50
WURST-KÄSE-SALAT	
einfach mit grünem Salat	19.00
garniert mit bunt gemischten Salaten	23.50
THONSALAT	
einfach mit grünem Salat	16.00
garniert mit bunt gemischten Salaten	20.50

Unsere Lieferanten

Deklarationen und Allergene

FLEISCHWAREN

Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

DEKLARATION HERKUNFT FLEISCH

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Wild: Schweiz

DEKLARATION HERKUNFT FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Forellen: Bauernhof Langerlen, Schwarzenberg

St. Petersfisch: Neuseeland /Transgourmet

Lachs/Rauchlachs: Norwegen /Transgourmet

Meeresfrüchte: Thailand/Vietnam /Transgourmet, Mundo

GEMÜSE UND FRÜCHTE

Mundo AG, Rothenburg

EIER

Schweiz

BROT

Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg

TIEFKÜHLPRODUKTE

Mundo AG, Rothenburg

Romer's Hausbäckerei AG, Benken

ALLERGENE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der vorgegebenen 8.1% MWST. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Für kleinere Portionen erlauben wir uns eine Preisreduktion von CHF 2.50.