

Herzlich Willkommen im

Restaurant **Werde**
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

NÜSSLISALAT

ohne Speckstreifen

mit gebratenen Speckstreifen 15.50
knusprigen Croutons und gekochtem Ei

17.50

KNACKIGER HERBSTSALAT

17.50

AN HASELNUSSDRESSING

mit gebratenen Eierschwämmli, roten Trauben
dazu knusprige Croûtons

GEMISCHTER SALAT

12.50

mit Croûtons und Kernenmix
französisches oder italienisches Hausdressing

GRÜNER BLATTSALAT

9.50

mit Gemüsestreifen,
Croûtons und Kernenmix
französisches oder italienisches Hausdressing

KÜRBIS-INGWER SUPPE

12.50

mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl

ROTE THAI CURRY SUPPE

12.50

mit Rahmhaube



Wild Spezialitäten



Herbstköstlichkeiten

CHF

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
WILD-PASTETLI	31.50	34.00

gefüllt mit Rehfilet- & Rehrückenstreifen und Waldpilzen
an feiner Sauce, garniert mit frischem Gemüse
serviert mit Reis, Pommes frites oder Innerschweizer Fritz

REHRÜCKENMEDAILLON AN WILDJUS	49.50
-------------------------------	-------

mit hausgemachten Spätzli, feinem Rotkraut, Rosenkohl,
karamellierte Marroni, dazu köstlicher Preiselbeerapfel

REHSCHNITZEL AN PREISELBEER-RAHMSAUCE	38.50
---------------------------------------	-------

mit hausgemachten Spätzli, feinem Rotkraut, Rosenkohl,
karamellierte Marroni, dazu köstlicher Preiselbeerapfel

REHPFEFFER NACH ART DES HAUSES	34.50
--------------------------------	-------

mit hausgemachten Spätzli, feinem Rotkraut, Rosenkohl,
karamellierte Marroni, dazu köstlicher Preiselbeerapfel

WILDHACKBRATEN AN WILDJUS	29.50
---------------------------	-------

mit hausgemachten Spätzli, feinem Rotkraut, Rosenkohl,
karamellierte Marroni, dazu köstlicher Preiselbeerapfel

BUNTER HERBST-TELLER VEGETARISCH AN EIERSCHWÄMMLI-RAHMSAUCE	27.50
--	-------

mit hausgemachten Spätzli, grilliertem Kürbis, feinem Rotkraut,
Rosenkohl, karamellierte Marroni, dazu köstlicher Preiselbeerapfel

Klassiker aus der Matt-Küche

Hauptgänge

CHF

RINDSFILET MATT

54.00

Zartes Schweizer Rindsfilet 180g, mit Kräuterbutter,
Kroketten und Gemüsebouquet

Bitte geben Sie Ihre gewünschte Garstufe an:
rare / medium rare / medium / well done

KALBSSCHNITZEL VOM OBWALDNER KALB

42.50

mit Kräuterbutter
Orecchiette, Cherrytomaten & Basilikumpesto
dazu Marktgemüse

KALBSLEBERLI

39.00

verfeinert mit frischen Kräutern
mit goldfarbener Butterrösti

CORDON BLEU

39.00

VOM INNERSCHWEIZER SCHWEIN

mit würzigem Muotathaler Alpkäse
Pommes frites und Marktgemüse

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT

32.00

mit Pommes frites und reichhaltigem Gemüse

MATT-BURGER

29.00

mit Rindshackfleisch
mit Pommes frites und pikanter Matt-Haussauce

Fisch und pflanzliche Gerichte

Hauptgänge

CHF

GEBRATENES SCHWARZENBERGER FORELLENFILET 39.50

Hausgemachte Zitronenbutter
Reis und Gemüsebouquet

WALLISER RÖSTI 24.50

Überbacken mit Tomatenscheiben und Raclette-Käse

GEBRATENE TEMPEH SCHEIBEN 25.50

mit Erdnusssauce
Reis und Gemüse garnitur

Matt-Hug Tradition

Hauptgänge

CHF

kleine Portion

normale Portion

WILD-PASTETLI

31.50

34.00

gefüllt mit Rehfilet- & Rehrückenstreifen und Waldpilzen
an feiner Sauce, garniert mit frischem Gemüse
serviert mit Reis, Pommes frites oder Innerschweizer Fritz

GROSI'S MATT-PASTETLI

27.00

30.50

gefüllt mit Pouletstreifen und Brätkügeli
garniert mit frischem Gemüse,
serviert mit Reis, Pommes frites oder Innerschweizer Frites

WALD-PASTETLI

27.00

30.50

gefüllt mit Waldpilzragout
garniert mit frischem Gemüse
serviert mit Reis, Pommes frites oder Innerschweizer Frites

Zwischendurch

Für den kleinen Hunger

CHF

PORTION POMMES FRITES

9.50

ODER INNERSCHWEIZER FRITES

mit Ketchup, Mayonnaise oder pikanter Matt-Haussauce

Z'VIERI PLÄTTLI GARNIERT für 2 Personen

26.00

mit Mostbröckli, Rohschinken, Speck, Landjäger
Luzerner Rahmkäse, Muotathaler Alpkäse und Garnitur

serviert mit Brot und Butter

ST. PETERSFISCHKNUSPERLI Portion ca. 180g

22.50

mit pikanter Matt-Haussauce

Unsere Lieferanten

Deklarationen und Allergene

FLEISCHWAREN

Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

DEKLARATION HERKUNFT FLEISCH

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Wild: Schweiz/von einheimischen Jägern-geschossen im Elsass

DEKLARATION HERKUNFT FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Forelle: Bauernhof Langerlen, Schwarzenberg

St. Petersfisch: Neuseeland /Transgourmet

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.