



Hotel & Bildungszentrum Matt
Gastfreundschaft seit 1861

Die Freuden der Tafel

Mit einem traumhaften Blick auf die Pilatus-Kette geniessen Sie im Restaurant Vista Verde oder auf der Sonnenterrasse fernab von jeglicher Hektik die kulinarischen Werke der regionalen Küche.

Klassische Gerichte werden hier auch einmal neu interpretiert, mit dem Ziel, dass auch das Alltägliche raffiniert begeistern kann.

Dem Spiel der Aromen sind keine Grenzen gesetzt und entführen Sie für einen Augenblick in die Welt der Sinne.

Auf diese Reise begleitet Sie mit ganz viel Freude Ihr Service Team. Hier ist die Gastfreundschaft viel mehr als nur der Service am Kunden.

Schliessen auch Sie Freundschaft mit uns.
Wir freuen uns, dass Sie hier sind.

En Guete.

SAISONALES (WILD)

VOR- & HAUPTSPEISEN

NÜSSLISALAT

Französisches oder italienisches Hausdressing

Auswahl Beilage:

gewürfeltes Bio-Ei : gebratene Speckstreifen : Croûtons

14.50



gewürfeltes Bio-Ei : Croûtons

12.50

KÜRBISCRÈMESUPPE (*Kürbiskernöl*)

10.50

HIRSCH-ENTRECÔTE *an Portweinjus*

39.00

Wildgarnitur

REHRÜCKEN *ab 2 Personen (Vorbestellung)*

49.50

Wildgarnitur

REHSCHNITZEL *an Preiselbeerrahmsauce*

33.50

Wildgarnitur

REHPFEFFER *Art des Hauses*

29.50

Wildgarnitur

Im Pfännli GESCHNETZELTES VOM WILD

36.50

Butterrösti : Marktgemüse



HERBSTSYMPHONIE

26.50

Spätzli : Rotkraut : Rosenkohl : Marroni : Preiselbeerapfel : Steinpilzsauce


VORSPEISEN

Kalt & Warm

Rote THAI-CURRY-SUPPE 10.50

APFEL-INGWER-SUPPE 10.50

KRAFTBRÜHE (*Rind*) 11.50
Auswahl Beilage: Gemüsestreifen | Ei | Flädli

 GRÜNER BLATTSALAT 8.50
Französisches oder italienisches Hausdressing

GEMISCHTER SALAT 11.50
Französisches oder italienisches Hausdressing

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
SALATTELLER	20.50	23.50
<i>Gemischte Saisonsalate mit französischem oder italienischem Hausdressing</i>		
Auswahl Beilage: Rohschinken Bündnerfleisch		

KLASSIKER

KALBSLEBERLI <i>mit frischen Kräutern : Butter-Rösti</i>	32.00
„MATT“ FILET <i>im Pfännli</i> Bitte geben Sie uns Ihre Garstufe an: Rare / Medium rare / Medium / Well-Done <i>Rinds-Filet 180 gr. : Café de Paris (Curry-Kräuterbutter)</i> <i>Bratkartoffeln : Gemüse garnitur</i>	49.50
WIENER SCHNITZEL <i>vom Schweizer Kalb</i> <i>Saisongemüse : Pommes Frites</i>	39.00
SCHWEINS-RAHMSCHNITZEL <i>Gemüsebouquet : Nüdeli : Pilzrahmsauce</i>	30.50
SCHWEINSSCHNITZEL <i>paniert</i> <i>Marktgemüse : Pommes Frites</i>	28.00
CORDON BLEU <i>vom Innerschweizer Schwein</i> <i>Muotathaler Alpkäse : Saisongemüse : Pommes Frites</i>	34.00

Die berühmt-berüchtigten „Bärner-Fritz“!

Kosten Sie die Pommes Frites auf Berner Art & tauschen Sie die Beilage bei Ihrem Wunschgericht aus.

FLEISCH

<i>SALTIMBOCCA vom Schwein</i> <i>Safran-Risotto : Saisongemüse</i>	35.00
<i>Im Pfännli GESCHNETZELTES VOM KALB Zürcher Art</i> <i>Butterrösti : Marktgemüse</i>	39.50
<i>OSSOBUCO Tessiner Art</i> <i>geschmorte Kalbshaxe : Kartoffelpüree : mediterrane Bratensauce</i>	34.50

HUG BUTTER-PASTETLI

— VARIATIONEN —

	<i>Kleine Portion</i>	<i>Grosse Portion</i>
<i>Grosi's MATT-PASTETLI</i> <i>2 Pastetli : Pouletstreifen & Brätkügel</i> <i>Erbsen & Rüebli : Broccoli : Rahmsauce</i>	23.00	28.00
<i>PASTETLI gefüllt mit Riesencrevetten</i> <i>2 Pastetli : Saisongemüse : Rahmsauce</i>	25.00	31.00
<i>GEMÜSE-PASTETLI</i> <i>2 Pastetli : Erbsen & Rüebli : Broccoliröschen : Rahmsauce</i>	21.50	26.00
<i>WALD-PASTETLI</i> <i>Waldpilze : Saisongemüse : Rahmsauce</i>	21.50	26.00

AUSWAHL BEILAGE

Reis : Pommes Frites : Bärner-Fritz

FISCH

<i>Hausgemachte ST.PIERRE Fischknusperli</i>	37.00
<i>Petersilienkartoffeln : gedämpfte Tomate : Tartarsauce</i>	
<i>RIESENCREVETTEN Black Tiger</i>	38.50
<i>Safran-Risotto : Saisongemüse</i>	
<i>ZANDERFILET gebraten</i>	30.50
<i>Wildreis : Fenchelgemüse : Basilikumsauce</i>	
<i>EGLIFILET Müllerin Art</i>	28.50
<i>Salzkartoffeln : Saisongemüse</i>	

VEGETARISCH

<i>QUINOA-KUGELN auf Tomatencoulis</i>	26.00
<i>Salzkartoffeln : Marktgemüse</i>	
<i>WEISSWEIN-RISOTTO</i>	25.50
<i>mit frischen Kräutern : Waldpilzen</i>	

INTERMEZZO

Für den kleinen Hunger

POULET-FLÜGELI	24.50
<i>Pommes Frites : BBQ-Sauce & pikante Haussauce</i>	
TOAST HAWAII mit Salatbouquet	21.00
WURSTSALAT	
<i>Einfach</i>	15.00
<i>Garniert</i>	19.50
WURST-KÄSE-SALAT	
<i>Einfach</i>	16.00
<i>Garniert</i>	20.50
THONSALAT	
<i>Einfach</i>	15.00
<i>Garniert</i>	19.50
Z'VIERI PLÄTTLI <i>garniert</i>	28.00
<i>Bündner Fleisch : Rohschinken : Rohessspeck : Alp Chäs Muotathal</i>	
SANDWICHES	
<i>Wahlweise mit Salami oder Schinken oder Käse</i>	8.50
<i>Gemischt Salami oder Schinken & Käse</i>	9.00
PORTION POMMES FRITES / „BÄRNER-FRITZ“ & Ketchup	8.50

LEBENSMITTELDEKLARATION

*Fleisch: Schweiz - Fisch Schweiz / EU - Schalentiere / Fisch: Russland / mehrheitlich Neuseeland
Gemüse: Region / Schweiz / EU - Salat: Region - Eier : Biohof Boden Schwarzenberg*

KUNDENINFORMATION

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der vorgegebenen MWST.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.*

DESSERTS & CO.

EISKAFFEE MATT <i>Mokkarahmglace : Kaffee : Kirsch</i>	12.50
COUPE DÄNEMARK <i>Vanillerahmglace : Schokoladensauce</i>	11.50
COUPE NESSELRODE <i>Vanillerahmglace : Vermicelles</i>	12.50
COUPE CAMELITO <i>Caramelrahmglace : Caramelsauce</i>	12.50
COUPE BAILEYS <i>Vanille- & Mokkarahmglace : Baileys</i>	12.50
BANANENSPLIT <i>Vanillerahmglace : Banane : Schokoladensauce Mandelsplitter</i>	12.00
SORBET COLONEL <i>Zitronensorbet : Wodka</i>	12.00
COUPE NOCCIA <i>Baumnussglace : Nusslikör : Nüsse</i>	12.50
VERMICELLES <i>mit Meringues & Rahm</i>	11.50

DESSERTS & CO.

RAHMGLACE & SORBET

*Aprikose : Baumnuss : Caramel : Chocoduya : Erdbeere : Jamaica Rum
Mokka : Pistazie : Stracciatella : Vanille : Zitrone : Zwetschge*

pro Kugel 4.00
Aufschlag Rahmhaube 1.50

BAUMNUSS-HONIG-PARFAIT *mit glasierten Apfelschnitzen* 12.50

CARAMEL-KÖPFLI *mit Caramelsauce* 11.50

MERINGUES *mit Vanille- & Erdbeerrahmglace & Rahm* 11.50

Portion VERMICELLES naturell 9.50

Warme APFELKÜCHLEIN an Vanillesauce 12.50

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Rüeblikuchen : Linzertorte 6.50
Hausgemachte Früchtewähe *nature* 7.50
Nussstengel 3.50