



**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.**

# VORSPEISEN

Kalt & Warm

---

SAFRAN *Schaumsüppchen* 12.50

*Rote THAI-CURRY-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*

RINDS-CARPACCIO *mit Olivenöl beträufelt* 20.50  
Rucola-Salat : Sbrinzspäne

SALATTELLER	<i>Vorspeise</i>	Hauptgang
<i>Gemischte Saisonsalate mit französisches oder italienisches Hausdressing</i>	20.50	23.50
Auswahl Beilage: Rohschinken   Bündnerfleisch		

# KLASSIKER

---

KALBSLEBERLI <i>mit frischen Kräutern : Butter-Rösti</i>	32.00
„MATT“ FILET <i>im Pfännli</i> <b>Bitte geben Sie uns Ihre Garstufe an: Rare / Medium rare / Medium / Well-Done</b> <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>Muothtaler 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

---

RINDS-ENTRECÔTE <i>Bratkartoffeln : Rucola-Salat : Sbrinzspäne</i>	44.50
SALTIMBOCCA vom Schwein <i>Kräuter-Pilz-Risotto : Saisongemüse</i>	35.00
<i>Im Pfännli</i> GESCHNETZELTES VOM KALB Zürcher Art <i>Butterrösti : Marktgemüse</i>	39.50
OSSOBUCO Tessiner Art <i>geschmorte Kalbshaxe : Kartoffelpüree : mediterrane Bratensauce</i>	42.50
SCHWEINSSTEAK an Eierschwämmli sauce <i>Kartoffelpüree : Saisongemüse</i>	32.50

# PASTETLI-VARIATIONEN

---

	<i>Halbe Portion</i>	<i>Ganze Portion</i>
<i>Grosi's MATT-PASTETLI</i> <i>2 Pastetli : Pouletstreifen &amp; Brätkügel</i> <i>Erbsen &amp; 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 &amp; Rüebli : Broccoliröschen : Rahmsauce</i>	21.50	26.00
<i>WALD-PASTETLI</i> <i>Eierschwämmli : Saisongemüse : Rahmsauce</i>	21.50	26.00

## AUSWAHL BEILAGE PASTETLI

*Reis : Pommes Frites : Bärner-Fritz*

# WELLFIT VOM GRILL

---

Die federleichten WELLFIT Speisen servieren wir Ihnen mit **knackigen Salaten hausgemachter Kräuterbutter oder hausgemachte Tartarsauce.**

Bitte geben Sie uns beim Rindfleisch Ihre Garstufe an: **Rare / Medium rare / Medium / Well-Done**

RINDS-ENTRECÔTE 180 gr.	44.50
RINDSFILET 180 gr.	49.50
POULETBRUST 160 gr.	30.50
POULET-FLÜGELI mit BBQ-Sauce : pikante Haus-Sauce	24.50
KALBSSCHNITZEL 2Stk. à 70 gr.	39.50
SCHWEINSSTEAK 180 gr.	31.50
SCHWEINSSCHNITZEL 2Stk. à 80 gr.	30.50
Hausgemachte ST.PIERRE FISCHKNUSPERLI mit Tartarsauce	37.00
ZANDERFILET mit Tartarsauce	30.50
RIESENCREVETTEN Black Tiger mit Tartarsauce	39.50
 QUORNSCHNITZEL	26.50

## FISCH

---

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

## VEGETARISCH

---

<i>QUORNSCHNITZEL mariniert</i>	26.00
<i>Kartoffelpüree : Marktgemüse</i>	
<i>WEISSWEIN-RISOTTO</i>	25.50
<i>mit frischen Kräutern : Eierschwämmli</i>	

# INTERMEZZO

## Für den kleinen Hunger

---

CALYPSO-SALAT	24.50
<i>Pouletstreifen : Früchte : 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 &amp; Käse</i>	9.00
PORTION POMMES FRITES / „BÄRNER-FRITZ“ & Ketchup	8.50

### LEBENSMITTELDEKLARATION

*Fleisch: Schweiz - Fisch (Süßwasser): Schweiz / EU - Schalentiere / Fisch (Salzwasser): MSC / WWF / Fairtrade  
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	11.50
<i>Mokkarahmglace : Kaffee : Kirsch</i>	
COUPE DÄNEMARK	11.50
<i>Vanillerahmglace : Schokoladensauce</i>	
COUPE ROMANOFF	12.50
<i>Vanillerahmglace : frische Erdbeeren</i>	
COUPE CAMELITO	12.50
<i>Caramelrahmglace : Caramelsauce</i>	
COUPE BAILEYS	12.50
<i>Vanille- &amp; Mokkarahmglace : Baileys</i>	
BANANENSPLIT	12.00
<i>Vanillerahmglace : Banane : Schokoladensauce</i>	
<i>Mandelsplitter</i>	
SORBET COLONEL	12.00
<i>Zitronensorbet : Wodka</i>	
COUPE NOCCIA	12.50
<i>Baumnussglace : Nusslikör : Nüsse</i>	

## DESSERTS & CO.

---

### RAHMGLACE & SORBET *Nestlé Frisco*

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

pro Kugel 4.00  
Aufschlag Rahmhaube 1.50

MOHN-PARFAIT *mit Aprikosencoulis* 12.50

CARAMEL-KÖPFLI *mit Caramelsauce* 11.50

MERINGUES *mit Vanille- & Erdbeerrahmglace & Rahm* 11.50

*Marinierte WALDBEEREN mit Vanillerahmglace* 12.50

WARME APFELKÜCHLEIN *an Vanillerahmglace* 12.50

## HAUSGEMACHTE KUCHEN

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