BERG 699 mit Loft
RESTAURANT BERGMATTEN

Der Berg ruft...



Menüvorschläge

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

Werter Gast

Wir freuen uns sehr, dass Sie das Restaurant Bergmatten mit Loft für Ihren Anlass ausgesucht haben. Wir danken Ihnen schon heute für Ihr Interesse und Ihr Vertrauen.

Ihre Zufriedenheit ist unser Auftrag. Für das gute Gelingen Ihres Anlasses bieten wir unsere Erfahrungen und unsere frischen sowie kreativen Ideen aus Küche und Keller an. Beste Qualitätsprodukte haben bei uns Priorität. Dabei berücksichtigen wir, wenn immer möglich, Nahrungsmittel aus der Region. Erstklassige Fleischqualität aus ausgesuchten Schweizer Betrieben ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

In unseren schönen Räumlichkeiten mit viel Ambiente und der herrlichen Aussicht werden Sie und Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen.

Anschliessend finden Sie Vorschläge für Ihre Menüwahl oder bereits fertig zusammengestellte Menüvariationen, welche wir gerne nach Ihren Wünschen anpassen oder erweitern. Bitte beachten Sie bei der Menüauswahl, dass diese Menüvorschläge **ab mindestens 10 Personen** gelten und Sie sich für **ein Menü** entscheiden. (exkl. Allergiker und Vegetarier) Mit einer Reservation für Ihren Anlass, akzeptieren Sie unsere **allgemeinen Geschäftsbedingungen, S. 18**

Gerne planen wir Ihren Anlass mit Ihnen persönlich vor Ort. Vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns. Teilen Sie uns Ihre Wünsche oder Anliegen mit, so können wir mit unserer Erfahrung und Kreativität Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Herzlichst

Ihre Familie Bolt mit Bergteam



Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

Unsere Räumlichkeiten



Bergloft mit Panorama

50 Sitzplätze

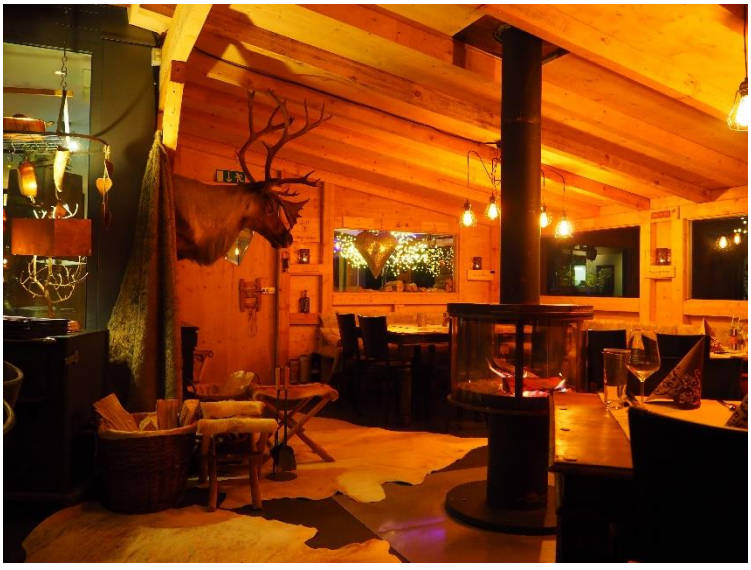
Ganzjährig verfügbar



Voilà le beiz!

70 Sitzplätze

Ganzjährig verfügbar



Bergstube mit Panorama

Max. 33 Sitzplätze

Nur in den Wintermonaten

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch



Ibiza699

60 Sitzplätze

Von Mai bis September verfügbar



Panoramaterrasse

50 Sitzplätze

Im Sommer, nur für Grossanlässe buchbar



Event-Option:

Fackelwanderung durch die Schlucht

Wie wäre es vorab mit einer abenteuerlichen, geführten

Fackelwanderung durch die Chälengrabenschlucht?

buchbar ab mind.15 Personen, weitere Infos unter: Events – Berg699! (bergmatten.ch)



Für Ihr Wunschmenü finden Sie auf den folgenden Seiten Gerichte zu den verschiedenen Gängen:

Apéro	S. 6
Vorspeisen	S. 7
Suppen	S. 8
Fleischlose Köstlichkeiten	S. 8
Für unsere kleinen Gäste	S. 8
Erfrischender Zwischengang	S. 8
Hauptspeisen	S. 9/10
Vom Küchenchef kreierte Menüs	S. 11
Vorspeisebuffets	F. 12/13
Desserts	S. 14
Dessertbuffets	S. 15
AGB Wichtige Infos für Ihren Anlass	S. 16

Apéro-Variationen



Hausgemachte Quiche und Käseküchlein	Fr. 6.50 Stk.
Hausgemachte Schinkengipfeli	Fr. 4.50 Stk.
Speckgugelhupf klein	Fr. 25.50
Gemüsestängeli mit Dipsaucen (4-5 Pers.)	Fr. 25.50
Hausgemachte Fantirüsseli mit drei hausgemachten Saucen (reicht für 4-5 Pers.)	Fr. 28.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot mit Speck und Parmesan	Fr. 11.50 Stk.
Apéro -Plättli (reicht für 2-3 Pers.)	Fr. 23.50
(getrocknete Tomaten, Oliven, Speck, Salami und Parmesan	



Vorspeisen

Variation von Blattsalaten mit Ei	Fr. 15.00
Gemischter Salat	Fr. 15.50
Blattsalat mit geräucherten Lachsstreifen	Fr. 18.50
Nüsslisalat (saisonal) mit Ei, Speck, Croûtons	Fr. 18.50
Datteltomaten mit knackigem Salat und Mozzarellakugeln	Fr. 18.50
Gebratene Jakobsmuscheln an Limonenschaum auf Blattspinat	Fr. 25.00
Sautierte Black-Tiger Riesencrevetten an kleinem Salatbouquet	Fr. 25.00
Gänseleberterrine mit Portweingelée und Brioche	Fr. 25.00

Unser Hit:

Gourmet-Teller Bergmatten	Fr. 35.50
(Lachstatar, Rindstatar, Hauspastete, garniert mit Selleriesalat)	



Wie wäre es mit einem Vorspeisebuffet für Ihre Gäste?

Buffetvariationen ab 30 Personen, S. 15/16

Suppen serviert in Tassen

Kartoffelcrèmesuppe mit Lachsstreifen	Fr. 13.50
Saisonale Suppe (Kürbis, Spargel, Spinat, exotische Suppe)	Fr. 11.50
Fleischbouillon mit Gemüseperlen oder Eierstich	Fr. 11.50
Consommé	Fr. 14.50

Fleischlose Köstlichkeiten

Zucchetti -Piccata auf Gemüserisotto	Fr. 33.50
Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und Marktgemüse	Fr. 34.50
Sbrinzkörbli gefüllt mit mediterranem Gemüse und Spiegelei	Fr. 32.50
Saisonaler Gemüseteller mit Spiegelei & Rösti	Fr. 29.50
Risotto nach Jahreszeit (Spargel, Steinpilz, Gemüse)	Fr. 30.00
Auberginen-Involtini auf Tomatensugo Vegan & glutenfrei	Fr. 30.00

Für unsere kleinen Gäste

Pouletrahmschnitzel mit Spätzli und Rahmsauce	Fr. 19.50
Schnipo mit Gemüse	Fr. 20.50
Fantirüsseli mit Pommes	Fr. 20.50
Fantirüsseli mit grünem Salat	Fr. 20.50

Für einen erfrischenden Zwischengang

Diverse Sorbets mit Schnaps oder Champagner	Fr. 13.50

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

Hauptspeisen

Im Ofen rosa gebratener Kalbsrücken «Bergmatten» am eigenen Jus, Gemüse-Tartelettes und Herzogin-Kartoffeln	Fr. 70.00
Im Rotwein geschmorter Rindsbraten, Marktgemüse und Kartoffelpüree	Fr. 51.50
Kalbspiccata alla Milanese, Marktgemüse und Weissweinrisotto	Fr. 54.50
Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Kartoffelgratin	Fr. 66.00
Gebratene Maispoulardenbrust auf confierten Datteltomaten, Butternudeln und Marktgemüsen	Fr. 54.50
Lachsfilet gebraten an Dillsauce, glaciertem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 51.50
Kalbsgeschnetzeltes auf Blätterteigkamel mit Marktgemüse	Fr. 54.50
Côte de boeuf vom Grill an Schalotten-Sauce, dazu Tessiner-Risotto am Tisch tranchiert	Fr. 84.50
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	Fr. 49.50
Schweins-Cordon-bleu mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	Fr. 39.50
Les deux filet	Fr. 80.50

1. Gang: Medaillon vom Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit bunter Gemüsegarnitur, Beilage nach Wahl

2. Gang: Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Gemüsevariation, Beilage nach Wahl

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

Wählen Sie Ihre Beilagen zu den untenstehenden Gerichten:

Hausgemachte Spätzli, frische Nudeln, Gemüsebouquet, Butterreis	Fr. 10.50
Rösti, Kroketten, Country-Cuts, Pommes Frites,	Fr. 9.50
Tessiner-Risotto	Fr. 10.50

Wienerschnitzel	Fr. 38.50
Kalbsrahmschnitzel	Fr. 39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art	Fr. 39.50
Kalbsbraten (Schulter) mit frischen Pilzen	Fr. 38.50
Kalbsbraten (Rücken) mit frischen Pilzen	Fr. 53.50
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce	Fr 49.50
Kalbs-Piccata (Filet)	Fr. 47.50
Saltimbocca (Filet)	Fr. 47.50
Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce	Fr. 39.50
Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art (Brasato)	Fr. 39.50
Rindsfilet an Steinpilzsauce	Fr. 57.50
Rindsfilet «Andreas» an Whisky-Paprika-Rahmsauce	Fr. 57.50
Bergmatten-Geschnetzeltes (Rindsfiletstreifen) an Senfsauce und Pilzen	Fr. 46.50

Oder wie wäre es, wenn wir für Sie und Ihre Gäste ganze Fleischstücke am Spiess grillieren?
Ganz nach dem Motto: It`s Showtime!



Von unserem Küchenchef kreierte Menüs

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

Menü «Neue Wege gehen» Fr. 92.00

Lachstatar garniert

*****

Bouillon mit Flädli

*****

Mit Kräuterbutter gefüllte Maispoulardenbrust, Kartoffelkroketten, Gemüse

*****

Schokoladenmousse garniert

Menü «Alles oder Nichts» Fr. 112.00

Salat von Riesencrevetten mit Ingwer und Melonenkugeln

*****

Rindsfilet am Stück gebraten, Steinpilzsauce, Trüffelrisotto, zweierlei Gemüse

*****

Dessertteller «Surprise»

Menü « aller guten Dinge sind drei» Fr. 119.00

Les trois filets

Schweinsfilet im Teig mit Gemüsebouquet

*****

Kalbsfilet an Currysauce mit Früchtespiess & Basmatireis

*****

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites & glasierte Cherrytomaten

*****

Sorbet-Teller

Inspirationen für Ihr Vorspeise-Buffet (ab 30 Personen)

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch



Antipasti-Buffet, Fr. 41.50

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Rucolasalat mit Parmesan, Div. Blattsalate, Peperonata, grillierte, marinierte Aubergine und Zucchetti, Coppa, Salami, getrocknete Tomaten in Öl, Melonenschiffchen mit Rohschinken, Artischockenherzen und Oliven

Klein aber Fein, Fr. 36.50

Lachsbrötli, Speckgugelhopf, Gemüsestängeli mit Dipsaucen, Knoblauchbrot und Schinkengipfeli

Wurstiges, Fr. 31.50

5 Sorten Grillwürste vom Chef am Holzkohlengrill zubereitet, dazu diverse Brote und Senfauswahl

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Buffet nach Ihren Wüschen zusammen - Teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen mit und wir ergänzen Ihr ganz persönliches Vorspeisebuffet.



Zum Beispiel mit:

-Avocados gefüllt mit Crevetten
-Geräucherter oder marinierter Lachs
-Crevetten-Cocktail
-Geräucherte Forellenfilets
-Diverse Salate
-Diverse Suppen
-Diverse Quiches
-Diverse Terrinen
-Diverse Fleischplatten
-Hausgemachte Fleischpastete mit Cumberlandsauce
-Pasteten garniert mit Selleriesalat
-Meeresfrüchtesalat
-Vitello tonnato
-Roastbeef-Carpaccio
-Gefüllte Eier
-Tomaten gefüllt mit Thon
- Kalter Braten

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

Süsses, Gluschtiges & Hausgemachtes



Panna Cotta an marinierten Himbeeren	Fr. 15.50
Schokoladentriologie	Fr. 18.50
Schokoladenmousse mit Grand Marnier marinierten Orangen	Fr. 17.50
Sabayone mit Vanilleglacé	Fr. 19.50
Sorbetteller mit frischen Früchten	Fr. 17.50
Crèmeschnitte garniert mit Beeren	Fr. 09.00
Caramelchöpfli mit Rahm	Fr. 13.00
Schokoladenmousse garniert	Fr. 17.50
Schwarzwäldertorte	Fr. 07.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 13.50
Meringues mit Rahm	Fr. 11.50
Erdbeeren mit Rahm (Saisonal)	Fr. 17.50
Crêpes mit Saisonfrüchten & Vanilleglacé	Fr. 19.50
Dessertteller Bergmatten	Fr. 23.50

Oder wie wäre es mit einem Dessert-Buffet für Ihre Gäste?
Buffetvariationen ab 30 Pers. S. 16

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

Inspirationen für Ihr Dessert-Buffet



Sweet Berg699, Fr. 35.50

Crèmeschnitte, Schwarzwäldertorte, Linzertorte, Früchtewähe nach Saison, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Div. Beeren (Saison), 2 Rahmglacé-Aromen, 2 Sorbet-Aromen, Vanillecrème, Süssmostcrème

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Buffet nach Ihren Wüschen zusammen - Teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen mit und wir ergänzen Ihr ganz persönliches Dessertbuffet.

Zum Beispiel mit: Tiramisu, verschiedenen Mousse, Caramelchöpfli
Diverse Crèmen, Glacés, Kuchen, Wähen, Muffins etc.
-Käseauswahl

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch

AGB/wichtige Infos für Ihren Anlass

-Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl, passend zu Ihrem ausgewählten Menü.

-Selbstverständlich dürfen Sie Ihren Wein oder Ihre Torte auch mitbringen.
(Ihre 7dl -Flasche verrechnen wir mit Fr. 42.00 Zapfengeld, das Dessert pro Gedeck mit Fr. 4.00p.P.)

-Diese Menüvorschläge sind ab **10 Personen** und wir empfehlen Ihnen, sich für **ein Fleischmenü** und/oder **ein Vegetarisches Menü** zu entscheiden.

-Ab 4 Gängen werden die Menüportionen sowie die Preise angepasst – Selbstverständlich beraten wir Sie gerne dazu.

-Bitte melden Sie uns frühzeitige Spezialmenüs für **Allergiker.**

-Geben Sie uns Ihre Menübestellung bis spätestens **2 Wochen vor Ihrem Anlass** bekannt.

Die uns **2 Tage vor Anlass** gemeldete Gästeanzahl ist verbindlich und wird voll in Rechnung gestellt.

-Grundsätzlich reservieren wir für Sie nur aufgrund einer definitiven Zusage Ihrerseits. Wenn Sie im Nachhinein den Anlass weniger als 3 Wochen vor dem Termin absagen, sind wir gezwungen einen Unkostenbeitrag von Fr. 25.00 p. Pers. zu erheben.

Für eine exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten gelten folgende Mindestkonsumation: Bergloft Fr. 4000.-, Bergstube Fr. 3000.-, Ibiza699 Fr. 3000.-

--Bitte beachten Sie, dass unsere Bergstube (Chalet) ausschliesslich **für Erwachsene Gäste** zugänglich ist. (Haftungsausschluss)

-Gerne kreieren wir Ihnen eine persönliche Menükarte gegen Aufpreis (Fr. 5.-p.Stk (mind. 10Stk.)

-Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei Ihrer persönlichen Tischdekoration und erlauben uns, bei aufwändigen Dekorationen, unseren Aufwand zu verrechnen.

-Teilen Sie uns **im Voraus** mit, bis wann Ihr Anlass ca. dauern soll. (Ab 24.00h wird für jede halbe Stunde Fr. 50.00 verrechnet).

-Wünschen Sie dem Personal ein Trinkgeld zu geben, so bitten wir Sie, dieses am Anlass direkt in bar zu überreichen. (Das Trinkgeld wird mit der Küche geteilt).

-Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

- Die Rechnung können Sie am Schluss des Anlasses direkt bezahlen. Wir akzeptieren Bargeld, EC, Postcard sowie alle gängigen Kreditkarten. Einzelinkasso ist bei Gruppen nicht möglich

Unsere Preise sind als Barzahlungspreise kalkuliert und wir gewähren deshalb nur **10 Tage Zahlungsfrist im Falle einer Rechnungsstellung.**

Ja, ich habe die AGB gelesen und akzeptiert.

Name: Vorname: Datum:

Adresse: Unterschrift:

Bitte zurücksenden an: info@bergmatten.ch

Restaurant Bergmatten, Bergweg 1, 4114 Hofstetten Tel. 061 731 10 60 www.bergmatten.ch info@bergmatten.ch