



**SV RESTAURANT
MATTEHOF & KAFIHUUS**

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Tobias Lehmann
Restaurant Manager

Mattehof Gastronomie
T +41 31 398 07 45
mattehof@sv-group.ch



FRÜHSTÜCK

GIPFELI UND BRÖTLI

Knusprige Buttergipfeli	Stück	1.80
Kerniges-Rusticogipfeli	Stück	1.80
Ofenfrisches Laugengipfeli	Stück	1.80
Fairtrade-Schoggibrötli	Stück	2.50
Jogurt-Früchtebrötli	Stück	1.80
Nusslandbrötchen	Stück	1.80

GETRÄNKE HEISS UND KALT

Nespresso	Pad	3.80
Mineral mit/ohne Kohlensäure	Liter	7.00
Orangensaft	Liter	9.00

FÜR ZWISCHENDURCH

Cailler Schoggistängeli	Stück	1.80
Birchermüesli	Weckglas	3.80
Geschnittene Früchte	Becher	3.50
Chips	Port.	3.50
Nüssli	Port	3.50



PAUSEN

GETRÄNKE HEISS UND KALT

Nespresso	Pad	3.80
Mineral mit / ohne	Liter	7.00
Orangensaft	Liter	9.00

SÜSSES, FRUCHTIGES UND GESUNDES

Mini-Plunder	Stück	2.50
½ Mandelstange	Stück	2.00
Zitronencake	Stück	3.50
Schoggicake	Stück	3.50
Geschnittene Früchte	Becher	3.50
Gemügestängeli mit Dip	p. Pers.	2.50
Saisonale Fruchttörtchen	Stück	4.80

AUS ALLER WELT

Pouletspiessli Satay oder Curry	Stück	3.90
Mini Pouletspiessli Satay oder Curry	Stück	2.50
Mini Frühlingsrolle 50gr	Stück	1.90
Saisonale Salate im WECK Glas (Fleisch, Vegi, Vegan)	Stück	4.80
Mini Käse-Gemüsequiche	Stück	1.90
Mini Chäs-Chüechli	Stück	1.90
Schinkengipfel	Stück	3.50
Wurst im Blätterteig	Stück	3.50



PAUSEN

GUTES ZWISCHEN ZWEI SCHEIBEN

Mini Sandwiches nach Wahl mit Schinken, Salami, Gruyère, Thon oder Ei	Stück	4.80
Mini Sandwiches nach Wahl mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Roast- beef oder Tatare	Stück	4.80

SANDWICHES

Eierschmaus Pariserli mit Eimasse und grünem Lollo	Stück	8.90
Italien Ciabatta, Rohschinken, Basilikumpesto, Tomaten und Rucola	Stück	8.90
The Vegi Pariserli, grilliertes Gemüse, Rucola und Hummus	Stück	8.90
The Ocean Rustico Flute mit Lachstatare, Dill und Kapern	Stück	8.90
Beef Rustico Flute mit Roastbeef, Tartarensauce und grü- nem Lollo	Stück	8.90
The Ticino Rustico Flute mit Gorgonzola, Birnen und Kresse	Stück	8.90
Ä Meter vouer Gnuss ein Meter aus Baguette mit gluschtiger Füllung (Lachs, Fleisch Vegi, Vegan) dazu einen knackigen Menusalat	10 Port.	75.00
Zopfkrantz ein runder Genuss mit gluschtiger Füllung (Lachs, Fleisch Vegi, Vegan)	10 Port.	75.00



PAUSEN

SÜSSES

Muffin	Stück	4.80
Juicy Cinnabun «Zimtschnecke»	Stück	3.80
Süsse gefüllte bunte Mini Donuts	Stück	1.90
Chocolate Coconut Cake	Stück	3.20
Chocolat Chunk Cookie XL	Stück	2.40
Schwarzwälder Torte	Stück	32.-



APÉRO

SPEZIALITÄTEN

QUER DURCH DIE SCHWEIZER- KÜCHE

Pro Person 29,50

- Knoblauchwurst
- Trockenspeck
- Trockenfleisch
- Nussbrot
- Getrocknete Datteln mit Speck umwickelt
- Cherrytomaten-Spiessli mit Mozzarella und Basilikumpesto
- Sbrinzmöckli, verschiedene Oliven und Foccacia

6

APÉRO RICHE « MATTENHOF »

Pro Person 37,50

- Röllchen vom rosa gebratenen Pastrami mit Selleriesalat auf knusprigem Nussbrot
- Crevettencocktail im Glas serviert
- Tete de Moine auf Früchtebrot serviert
- Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Rahmhaube im Glas serviert
- Frisches Gemüse in Kokoscurrysauce geschmort mit Reis im Glas serviert
- Gedämpfter Reis mit Lachstranche und Safransauce
- Tiramisu im Glas serviert



APÉRO

SPEZIALITÄTEN AUS DER METZGEREI

Pro Person 25.50

- Trockenwurst
- Trockenspeck
- Trockenfleisch
- Salsiz
- Käseplatte
- Nussbrot
- Essiggemüse

AUS DER VORRATSKAMMER VOM KÜCHENCHEF

Pro Person 27.80

- Trockenwurst
- Walliser Trockenspeck
- Walliser Trockenfleisch
- Salsiz
- Sbrinzmöckli, verschiedene Oliven und Foccacia
- Käseplatte
- Essiggemüse
- Nussbrot



APÉRO

TOLLE LECKEREIEN

Pro Person 29.80

- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Canapé mit Salami oder Schinken
- Gedörrte Pflaumen im knusprigem Speckmantel
- Sbrinzmöckli, verschiedene Oliven und Foccacia
- Eglirknusperli mit Tartaresauce
- Platte mit geräuchtem Lachs und Avocadoschnitzen
- Mini Muffin



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihr Meeting steht im Gebäude der Ascaro Vorsorgestiftung ein Auditorium mit 120 Sitzplätzen zur Verfügung.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Microsite:

<https://mattehof.sv-restaurant.ch/catering/?L=0>

MATTEHOF

Restaurant mit 240 Sitzplätzen und 140 Sitzplätzen auf der Terrasse.

Besuchen Sie für weitere Informationen unsere Microsite:

<https://mattehof.sv-restaurant.ch/menuplan>

Ebenfalls können Sie unser Restaurant für Ihren Anlass mieten, sei es während der Woche, am Abend oder am Wochenende.

Infrastruktur: Projektionsfläche, Beamer, Pinnwand, Flipchart, Tisch für Getränke oder Material sind auf Anfrage organisierbar.

Für Raumreservierungen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

KAFI HUUS

5 Räume mit insgesamt 96 Sitzplätzen. Weitere Informationen finden Sie auf der Microsite: <https://mattehof.sv-restaurant.ch/kafihuus/?L=0>

«CAFÉ AU PREMIER»

Für Ihren Business Lunch bis zu 14 Personen steht Ihnen unser «Café au Premier» zur Verfügung.

Gerne besprechen wir mit Ihnen im Vorfeld das Menu.



ALLGEMEINE HINWEISE

BANKETTE UND ANLÄSSE

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus, exkl. Mitarbeiterkosten

ZUSATZKOSTEN

Pro Mitarbeiter/in	pro Stunde	60.00
Pro Kadermitarbeiter/Serviceleitung	Pro Stunde	80.00
Tischdekorationen: Blumen/Gestecke	nach Aufwand	
Zapfengeld		25.00

TRANSPORT UND BEDINGUNGEN

10

Abholung im Personalrestaurant mit Rückgabe der Gebinde		gratis
Lieferungen extern bis Hauseingang (1x Lieferung und 1x zurück) und im Gebäude	pro Lieferung	89.00
Apéroauslieferung inkl. Einrichten und Rückschub	pro Lieferung	Nach Aufwand
Bestellungen am gleichen Tag, Aufwand- und Expresszuschlag	pro Lieferung	35.00

Die bis 3 Arbeitstage vorher gemeldete Anzahl Gäste ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt..



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletbrust, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Trockenfleisch, Salami und Poulet

Vietnam: Riesencrevetten und Thon (MSC/ASC)

Norwegen: Rauchlachs (MSC/ASC) Dänemark: Cocktailcrevetten

Fanggebiet/Meeresgebiet bei unserem Fischangebot geben wir Ihnen gerne auf Anfrage bekannt



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>