



**SV RESTAURANT
MATTENHOFKELLER**

Bediente Business-Lunch

Geschäftsessen in diskreter Umgebung. Ausgewogene Gerichte und ein persönlicher Service unsere Zutaten um einen langen Sitzungstag für Sie so angenehm wie möglich zu gestalten.

1

**Andreas Bart
Restaurant Manager**

**SV Restaurant
Mattenhofkeller
T +41 31 398 07 45
mattenhofkeller@sv-group.ch**



LUNCH & CO.

KLASSIKER

PURE SWISSNESS Portion 29.50

Nüsslisalat mit knusprigen Croûtons und lauwarmen Honig-Speck, serviert mit Ei

Hackbraten mit Pilzrahmsauce, glasierten Karotten und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit Bretzeli

SATTES GRÜN Portion 28.50

Lauwarmer Beluga-Linsen-Salat mit frischer Petersilie, dazu geräucherter Seidentofu

Züri-Geschnetzeltes mit Quorn, Champignons, Sauerrahm und Rösti

Pannacotta glasiert mit Frucht-Coulis

TAGESMENU Portion 28.50

Kopfsalatherzen mit gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing

Täglich wechselnde Spezialitäten aus unserem Restaurant

Schoggimousse

EINE REISE UM DIE WELT Portion 34.50

Lachstatar mit Zitrone und Dill verfeinert,

Green Curry Chicken mit Jasminreis und Asiagemüse

Crème brûlée mit Knusperzucker



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 35.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Pannacotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 35.50

Fächer aus der Honig-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

**Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakar-
toffeln**

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

BUNTER HERBST Portion 38.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Schnitzel vom Hirsch an Preiselbeersauce, Spätzli, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgenkuchen mit Zimt-Sauce

KALTER WINTER Portion 36.50

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Zarter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce



LUNCH & CO.

BUFFET

INTERKANTONALE TOUR

Pro Person 35.50

Gemüsesuppe

Bauernplatte mit Bündnerfleisch, Speck, Rohschinken, Salsiz und verschiedenen Käsesorten

Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Buntes Salatbuffet

Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

Egli-Knusperli mit Sauce Tartare

Älplermakkaronen mit Röstzwiebeln (Vegi)

Gebrannte Crème mit Brezel

Toblerone-Mousse

Meringue mit Schlagrahm

4

ITALIENISCHE VIELFALT

Pro Person 42.50

Minestrone mit Parmesan-Cracker

Grillierter Gemüsespiess

Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto

Scampi al limone

Grissini mit Rohschinken

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum

Waldpilzragout auf Polenta

Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce und Gnocchi

Penne cinque p

Pannacotta mit Amaretti

Tiramisu im Glas

Saisonaler Fruchtsalat



LUNCH & CO.

OHNE LAST UND MIT VIEL GENUSS Pro Person 36.00

Saisonale Gemüsesalate aus der Region
Gemüse Bouillon mit Gemüsestreifen
Bunte gesunde Blattsalate
Beluga-Linsen-Salat mit geräuchertem Tofu
Bündnerfleisch mit traditionellen Beilagen
Orientalischer Getreide Eintopf
Pochiertes Lachssteak mit Kräutersalsa auf Vollkornbrot
Mini Poulet Burger mit Cole Slow
Frische saisonale Früchte
Pannacotta mit gerösteten Cashewnüssen

WALD UND WIESE Pro Person 39.50

Curry-Linsen-Suppe
Couscous-Salat Marrakesch
Salat aus grillierten Gemüsen
Blattsalat-Variation mit verschiedenen Dressings
Wakame-Gurken-Salat
Grillierte Tofuwürfel mit Sweet-Chili-Sauce
Züri-Quorn-Geschnetzeltes mit Rösti
Karotten-Pflaumen-Tajine
Citrus Noodles mit buntem Gemüse
Schoggimousse
Fruchtsalat
Rüebli-Cake



À LA CARTE

SALATE

Frisch von Beet und Feld, knackige Salate und buntes Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Kräutern	Portion	6.50
Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing und Couûtons	Portion	6.50
Nüsslisalat mit Croûtons und Ei	Portion	8.50
Frisch gemischter Garten Salat	Portion	8.50

VORSPEISEN

Fein geschnittener Rauchlachs und Rauchlachstar mit Meerrettich-Sauerrahm-Sauce	Portion	12.50
Crevettencocktail angerichtet auf fein geschnittenem Eisbergsalat	Portion	10.50
Kartoffel-Rahmsuppe mit Bündner Chips und Kürbiskernöl	Portion	7.50
Lauwarme Cherry-Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	Portion	9.50

6

HAUPTSPEISEN

MATTENHOF KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites dazu Garten Erbsen und Karotten	Portion	33.00
Rindsfilet Stroganoff mit Butternudeln und Blumenkohl	Portion	31.00
Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Bohnen umwickelt mit Speck	Portion	29.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin serviert mit zweierlei Gemüse	Portion	28.00
Bernerteller: Speck, Rippli und Zungenwurst mit Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Portion	25.00



À LA CARTE

FLEISCH - / GEFLÜGELGERICHTE

Truebergeschnetzeltes vom Rind und Schwein serviert mit Waldpilzen dazu Spätzli und buntem Gemüse	Portion	19.50
Kalbsbraten aus dem Ofen mit Rosmarinrahm, feinem Kartoffelgratin und buntem Bohnengemüse	Portion	24.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuter Schaum, Kartoffel-ecken und saisonales Gemüse	Portion	26.50
Grosis Hackbraten mit Stock und Seeli sowie bunten Karotten	Portion	20.50
Riz Casimir (Poulet) mit Mandelreis und frischen Früchten	Portion	19.50
Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Safran-risotto, umrundet von Zucchetti Gemüse	Portion	20.50

7

FISCHGERICHTE

Forelle mit Dill Butter, glasiertem Gemüse und Tricolorereis	Portion	22.50
Gebratener Lachs auf Gemüsebeet mit Salzkartoffeln	Portion	22.50
Casarecce mit Shrimps, Chilitomaten und Rucola	Portion	23.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Nepal-Linsen mit Auberginen, Bohnen und Kokosmilch	Portion	18.50
Waldpilzragout auf knusprigem Toast-Plätzchen mit frischem Broccoli	Portion	18.50
Ricotta- Spinat- Tortelloni mit Tomatensauce, Parmesanspänen und Rucola	Portion	18.50

SPEZIELLES

Fondue, Raclette oder Fonuce-Chinoise	Auf Anfrage
--	-------------



À LA CARTE

DESSERT

Panna Cotta mit Früchtecoulis	Portion	7.50
Fotzelschnitte mit saisonalem Obstragout	Portion	6.50
Zweifarbige Schokoladenmousse	Portion	9.50
Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleglace	Portion	8.00