

Herzlich Willkommen im Mattli Antoniushaus

Seit 1967 ist das Mattli Antoniushaus ein franziskanischer Ort der Bildung, der Gastfreundschaft und der Ruhe. Gebaut auf gutem Grund und mit Weitsicht von der Franziskanischen Gemeinschaft der deutschen Schweiz. Sind Sie an der Geschichte des Mattli interessiert? *Auf den letzten Seiten finden Sie eine Kurzfassung über uns und unsere Tätigkeitsfelder.*

En Guetä – wünschen Ihnen:
Ines Thelemann, Leiterin Service
Stefan Muheim, Küchenchef
und Mitarbeitende



Mattli

Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum

KÜCHENCHEF

Stefan Muheim ist Koch aus Berufung und Leidenschaft. Für ihn ist es selbstverständlich, darauf zu achten, was seinen Gästen aufgetischt wird. Es ist ihm ein Anliegen zu wissen, woher die Zutaten für seine Gerichte stammen. Seit Jahren in der Region Schwyz tätig, kennt er alle seine Lieferanten persönlich.

Sein oberstes Ziel ist, dass sich die Gäste nach dem Essen glücklich, gesund und leistungsfähig fühlen. Er pflegt einen respektvollen und wertschätzenden Umgang mit den vorhandenen Ressourcen. Heimische Lebensmittel werden frisch und schonend zubereitet und fein abgeschmeckt, um die Nährstoffe zu erhalten. Stefan Muheim weiss, dass auch die Natur unterstützend mitwirkt. Wussten Sie zum Beispiel, dass Kohlgemüse mehr Vitamine C enthält als Orangen und Zitronen?

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Wir verwenden Produkte mit Schweizer Herkunftsbezeichnung, bevorzugt aus der Region. Ausnahmen machen wir bei Kaffee, Zitronen und Gewürzen. Keine Kompromisse gehen wir bei Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Beeren ein. Auch bei den alkoholfreien Getränken, Bier und Wein setzen wir auf «swissness». Dies bedeutet, dass der Warenkorb im Winter kleiner wird und wir gelegentlich auf Tiefkühlprodukte (selbstverständlich aus der Schweiz) zurückgreifen. Im Frühjahr freuen wir uns auf die Vielfalt, welche die Natur uns schenkt.

FÜR ALLERGIKERINNEN UND ALLERGIKER

L laktosefrei **G** glutenfrei **V** vegetarisch **VA** vegan

Wir sind bestrebt, stets eine gute Dienstleistung zu bieten und unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Die gewünschte Spezialkost bereiten wir mit aller Sorgfalt sowie nach unserem besten Wissen und Gewissen zu. Dennoch, bei allfälligen Komplikationen, lehnen wir jede Haftung ab.

VORSPEISEN

SUPPEN

Tagessuppe, täglich frisch
5.–

Gemüsebouillon nature ^{V G L}
4.50

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube
8.50

SALATE

Grüner Blattsalat
7.–

Gemischter Salat
9.50

Nüsslisalat mit Brotwürfeli und gehacktem Ei
11.50

BELIEBTE, HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN ZUM MITNEHMEN

Französisches Dressing, in ½-Liter-Flasche
5.90

Italienisches Dressing, in ½-Liter-Flasche
5.90

HAUPTSPEISEN

MATTLI-BUFFET – 12 BIS 13.30 UHR

Menü komplett
30.– DREI GÄNGE

EINZELNE GÄNGE

Suppe oder Salat
5.–

Hauptgericht, Tagesteller
19.–

Dessert
6.–

RÖSTI AUF DEM WEG DER SCHWEIZ

Aargauer Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Spiegelei ^{G L}
19.–

Schwyzer Rösti mit Heublumenspeck und Spiegelei ^G
21.–

Bündner-Rösti mit sautierten Pilzen und
mit Käse überbacken ^G
21.–

Zürcher Rösti mit Kalbsgeschnetzeltem und Champignons
an Rahmsauce
32.–

FLEISCH

Wildbratwurst an Holundersauce
hausgemachte Spätzli, Tagesgemüse, Preiselbeer-Apfel
23.–

Schnitzel vom Schwyzer-«Säuli», Champignonrahmsauce,
Nudeln, Tagesgemüse
27.–

Schnitzel vom Morschacher Hirsch nach Jägerart
mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons dazu
hausgemachte Spätzli, Tagesgemüse, Preiselbeer-Apfel
29.–

FISCH

Gebratene Saiblingfilets,
Dillkartoffeln, Tagesgemüse ^G
32.–

INTERNATIONAL UND VEGETARISCH

Gebratener Tofu an Currysauce
mit Couscous ^V
24.–

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gersauer Käsekuchen, Kümmel separat,
Mischsalat
18.–

Frittierte «Gümmelschnitz» ^{V G L}
6.50
13.50 FAMILIENPORTION

Nudeln mit Rahmsauce
11.50

«Chäs-Plättli»
Teller mit einheimischer Käseauswahl, Brot
20.–

«Mattli-Plättli»
Teller mit Fleisch- und Käseauswahl, Brot
24.–

Raclette
Raclettekäse auf einer Brotscheibe, garniert
12.–

«Fuscht-Brot»
Sandwich mit Schinken, Käse oder Salami
8.–

NACHSPEISEN

DESSERTS

Tagesdessert

6.–

Tiramisu

6.–

Meringues mit Rahm

8.–

6.– KLEINE PORTION

Meringue glacé

Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace, Rahm

13.–

8.50 KLEINE PORTION

Vermicelles

9.50

7.50 KLEINE PORTION

MATTLI-KUCHEN

Cakes aus unserer Vitrine

3.50 EIN STÜCK

4.50 PLUS RAHM

KENEL'S BUUREHOFGLACE

Apfelsorbet, Zwetschgensorbet

Vanille-, Mocca- und Schokoladen-Milchrahmglace

Erdbeer-Joghurt-Glace

3.– PRO KUGEL

1.– PLUS RAHM

COUPES

Eiskaffee

Kaffeeglace gerührt mit Rahm

9.–

6.50 KLEINE PORTION

11.– MIT KIRSCH

8.50 KLEINE PORTION MIT KIRSCH

Coupe Tell

Apfelsorbet mit Z'Graggens Tells Apfellikör

10.–

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

10.–

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

11.–

8.50 KLEINE PORTION

Coupe Rütli

Apfelsorbet, Zwetschgensorbet und Erdbeer-Joghurtglace mit Apfelstücken und Rahm

11.–

8.50 KLEINE PORTION

Coupe Mattli

Vanille-, Erdbeer-Joghurt- und Schokoladenglace mit Rahm und Haselnusskrokant

11.–

8.50 KLEINE PORTION

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm

10.50

8.50 KLEINE PORTION

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

OFFEN

	2 dl	3 dl	1 l
Valsler Classic, Silence	2.30	3.30	7.–
Rivella rot, blau	2.80	3.80	8.–
Pepita Citro	2.80	3.80	8.–
Apfelschorle	2.80	3.80	8.–
Süssmost	3.–	4.–	11.–
Traubensaft weiss, rot	3.–	4.–	11.–

FLASCHEN – GLAS

	1 dl	2 dl	3 dl
Lola Cola, Lola Cola Null			4.20
Tonic Water		4.–	
Bitter Lemon		4.–	
Sanbitter	3.80		

FLASCHEN – PET

	5 dl
Valsler Classic, Silence	4.50
Apfelschorle	4.50
Flauder Classic	4.50
Sinalco	4.50
Rivella rot, blau	4.50
Alpenkräuter-Eistee	4.50

HAUSWEINE OFFEN

	1 dl	5 dl	7,5 dl
Federweiss (Blauburgunder) Heiligberg, Andelfingen AOC Erfrischender, aromatischer «Blanc de noir» aus Blauburgundertrauben, direkt nach der Ernte abgepresst.	4.–	18.–	27.–
Rot (Blauburgunder) Heiligberg, Andelfingen AOC Reifer, fruchtiger Blauburgunder aus dem Zürcher Weinland – ein tradi- tioneller Klevner.	4.50	20.–	29.50

WEISSWEINE OFFEN

	1 dl
Kerner Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau	6.–
Sauvignon blanc Rebberg Leutschen, Ausserschwyz – Gebrüder Kumin, Freienbach	6.50

ROSÉWEINE OFFEN

Oeil de Perdrix Caves Châtenay, Neuchâtel	6.50
--	------

ROTWEINE OFFEN

Cuveé Rouge (Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret) Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau	6.50
Quintner (Pinot Noir, Shiraz) Walensee – Gebrüder Kumin, Freienbach	7.–

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

5 dl 7,5 dl

Weisser Schwyzer, AOC 22.–

(Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris)

Rebberge Ausserschwyz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Im Auftakt frisch und rassig. Die Säure erinnert an Zitronenaroma. Der Abgang ist angenehm und elegant. Fruchtaromen von Apfel, Grapefruit und ein Hauch von Waldhonig in der Nase.

Goldküste 35.–

(70 % Müller Thurgau, 30 % Blauburgunder)

Rechtes Zürichseeufer – Gebrüder Kümin, Freienbach

Farblich mit seinem blassen Gelbgrün verspricht der Wein feine Aromen von Äpfeln, Grapefruit und eine Spur von Rosen. Frischer, spritziger Auftakt, welcher eine gute Balance hat von Frucht und Säure. Angenehm weicher Abgang.

Kerner, AOC 39.–

Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen überzeugt mit fruchtigen Aromen von Ananas, Mango und Pfirsich, gepaart mit frischen Zitrusaromen. Ein fülliger Wein, unterstützt durch vielseitige und intensive Aromatik im Gaumen.

Sauvignon blanc 41.–

Rebberg Leutschen, Ausserschwyz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Dieser Leutschner überzeugt mit seinem unvergleichlichen Geschmack nach Holunderblüten, schwarzen Johannisbeeren und nach Stachelbeeren. Jedem Geniesser bleibt auch die Komposition eines frisch geernteten Korb Waldbeeren in Erinnerung.

Pinot Gris, AOC 42.–

Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Das Bukett von fruchtigen Aromen von Honigmelonen, Aprikosen und Dörrfrüchten wird abgerundet mit einem dezenten Rosenduft und umrahmt mit würzigen Noten. Weich im Auftakt, im Gaumen eine filigrane Süsse und vollmundig im Abgang.

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix 41.–

(Pinot Noir)

Caves Châtenay, Neuchâtel

Frischer und eleganter Rosé. Typisch seine hellrosa Farbe im Glas. Rund im Geschmack. Passt gut zu scharfen Gerichten und zu vielen anderen Gelegenheiten.

ROTWEINE

5 dl 7,5 dl

Roter Schwyzer 25.–

(Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Garanoir)

Rebberge Ausserschwyz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Ein Wein mit Charme aus unserer Region. In der Nase entfaltet sich eine breite Palette von Fruchtaromen, welche sich im Gaumen harmonisch und ausgewogen präsentieren.

Malbec, AOC 42.–

Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Kräftiges Bordeauxrot im Glas. Gehaltvoll durch seine fruchtigen Komponenten wie Kirschen, Cassis und Dörrfrüchte. Verbunden mit würzigen Aromen, umrahmt von Karamell und leichtem Lavendelduft. Langanhaltend und vollmundig im Abgang.

Trio Classico 44.–

(Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir)

Ostschweiz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Interessantes Assemble aus Pinot Noir, welcher die üppige Frucht von schwarzen Kirschen, Zwetschgen und Brombeeren verleiht. Der Cabernet mit seinen würzigen Aromen von Pfeffer und Kräutern. Die seltene Sorte Diolinoir rundet diesen Wein durch eine dunkle Farbe mit leuchtendem Kern ab. Der Abgang endet warm und anhaltend.

Cuvée Rouge, AOC 46.–

(Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret)

Weinbaugenossenschaft, Schinznach, Aargau

Ein elegantes Assemble mit vielschichtigem Aromenspiel. Aromatisch, verspielter und samtiger Abgang.

Uno Più 47.–

(Cabernet Sauvignon)

Ostschweiz – Gebrüder Kümin, Freienbach

Ein Wein zum Festessen. Dunkel leuchtend präsentiert er seine Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Holunder, Würze von Pfeffer und Peperoni. Diese Aromen sind unterlegt von Tabak und dunkler Schokolade.

Quintner, AOC 47.–

(Pinot, Shiraz)

Walensee – Gebrüder Kümin, Freienbach

Der dunkle, rubinrote Wein wurde im Eichenfass gelagert. Er hinterlässt in der Nase ein komplexes Bukett von Beeren, Schokolade und Leder. Weicher Gaumenfluss mit saftiger Tanninstruktur.

BIER UND APFELWEIN

BIER

	3,3 dl	5 dl
Einsiedler, Schwyzer Böckli, Hell	4.50	5.60
Einsiedler, Maisgold	4.50	
Einsiedler, Bio-Bier Dinkel	4.50	
Einsiedler, Weizen		6.-
Schützengarten, Panaché	4.50	
Schützengarten, Gallus 612, Ale		6.-
Appenzeller, Kristall, Dunkel	4.50	
Appenzeller, Leermond, alkoholfrei	4.50	

APFELWEIN

		5 dl
Möhl, Apfelwein klar		5.60
Möhl, Apfelwein trüb, alkoholfrei		5.60

APERITIFS

	1 dl	7,5 dl
Schaumwein, «Ariana Cuvée», Schinznach Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	7.– 6.–	45.–
Rimuss, biologisch, alkoholfrei		22.–
		4 cl
Hugo (Schaumwein mit Holundersirup)		9.50
Aperol (11 % vol.) MIT SODA SPRITZ (APEROL MIT SCHAUMWEIN)		8.– 10.50
Campari (23 % vol.) MIT SODA MIT SÜSSMOST		6.– 8.– 8.–
Cynar (16,5 % vol.) MIT SODA MIT WEISSEM TRAUBENSAFT		6.– 8.– 8.–
Martini bianco (15 % vol.) MIT SODA		6.– 8.–
SCHAUBRENNEREI Z'GRAGGEN, LAUERZ		
Schweizer Vodka (40 % vol.) MIT BITTER LEMON MIT TONIC		7.50 10.50 10.50
Schweizer Gin (37,5 % vol.) MIT TONIC		7.50 10.50
ROSENGARTEN BRAUEREI, EINSIEDELN		
Schweizer Malt Whisky (40 % vol.) MIT LOLA COLA		7.50 11.50
Schweizer Whisky Cream (18 % vol.)		6.50

WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Ristretto	4.–
Espresso	4.–
Doppelter Espresso	5.20
Café Crème	4.–
Espresso Macchiato	4.20
Latte Macchiato	4.70
Schale (Milchkaffee)	4.90
Cappuccino (Kapuziner Kaffee)	4.90

MILCH

Kinder-Kafi – eine Tasse Milchschaum	2.50
Ovomaltine, Caotina (heiss, lauwarm, kalt)	4.20

TEE

Tee aus dem Hause Eilles verschiedene Kräuter- und Schwarztees	4.20
---	------

HAUSSPEZIALITÄTEN

Apfelpunsch	4.20
Winterpunsch	4.20
Mattli Grog	6.50
Silberlindenblütentee mit «Z'Graggen Lindenblütenlikör»	
Holdrio	6.50
Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps	
Coretto Grappa	5.50
Espresso mit Grappa	
Kaffee Fertig	5.90
Zwetschgen, Chrüter, Kirsch oder Pflümli	
Kaffee Lutz	5.90
Träsch	

DIGESTIFS

WIGET, BRUNNEN 2 cl 4 cl

Träsch (40 % vol.) 5.–
Zwetschggen (40 % vol.) 5.–
Chrüter (40 % vol.) 5.–
Kirsch (40 % vol.) 5.–
Pflümli (40 % vol.) 5.–

EBNETER, APPENZELL

Appenzeller Alpenbitter (29 % vol.) 6.50

WEINBAUGENOSSENSCHAFT,
SCHINZNACH

Traubenbrand, RxS (40 % vol.) 7.50
Weinbrand, Barrique (40 % vol.) 8.–
Dolce Vino, Portwein (19 % vol.), 5 cl 9.–

DETLING AG, BRUNNEN

Dettling Kirsch, Superior (41 % vol.) 7.–
Dettling Kirsch, holzfassgelagert (40 % vol.) 8.–

GEBRÜDER KÜMIN, FREIENBACH

Vieille Prune (40 % vol.) 7.–
Vieille Poire (40 % vol.) 7.–
Vivat, Kirschlikör (30 % vol.) 6.50

SCHAUBRENNEREI Z'GRAGGEN,
LAUERZ

Tells Apfellikör (25 % vol.) 6.–

Kartoffelbranntwein (34 % vol.) 6.–
auch für Diabetiker

Honig-Kräuter (30 % vol.) 6.–
Absinth «Grüne Fee» (45 % vol.) 6.–
Lindenblütenlikör (45 % vol.) 6.–

UNSERE PARTNER

ESSEN

Unter dem Label «HÄRZHAFTS US MORSCHACH-STOOS» bieten Familien eine breite Produktpalette an, welche mit sehr viel Freude und Herzblut hergestellt wird. Bei uns geniessen Sie diese Produkte zum Frühstück. Eine feine Auswahl an Konfitüren, Honig, Sirups usw. können Sie an der Rezeption zum Mitnahmepreis kaufen.

Die Wurstwaren der FELDER FLEISCHWAREN AG, Seewen, wurden an Fachmessen mehrfach mit Medaillen ausgezeichnet – Swiss Garantie steht drauf und steckt auch drin. Die HEINZER METZGEREI aus dem schönen Muotatal, verarbeitet ausschliesslich Fleisch aus der Zentralschweiz und beliefert uns mit bester Fleischqualität aus artgerechter Tierhaltung. Hin und wieder kaufen wir ein ganzes Rindli bei der FAMILIE SCHMID, Alp Urwängi oder ein «Gitzi» bei DECKS, Morschach.

Seit über 30 Jahren produziert die FAMILIE REICHMUTH in Sattel Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblinge, welche in frischem Bergquellwasser gezüchtet werden.

Unser Brot liefert die BÄCKEREI SCHWEGLER, Ibach, Schwyz an. Den Sonntagzopf backen wir selbst.

Früchte und Beeren kaufen wir regional ein oder beziehen diese im Grosshandel. AGROFORM, ZÜRICH beliefert täglich auch andere Gastronomiebetriebe der Region. Unsere Vereinbarung ist, dass bei uns ausschliesslich Schweizer Obst und Gemüse geliefert werden darf. Saisonal bedingt verwenden wir auch Schweizer Tiefkühlprodukte.

TRINKEN

Das innovative FAMILIENUNTERNEHMEN AUS BALERNA, Tessin, beliefert uns seit Jahren mit «Chicco d'Oro» Fair-Trade-Kaffeebohnen sowie einer italienischen Espresso-Röstung.

Seit 1870 liefert die FAMILIE WIGET Getränke an Restaurants und Hotels in der Region, auch ans Mattli Antoniushaus.

Aus Überzeugung servieren wir ausschliesslich Weine, Biere und Spirituosen aus der Schweiz. Mit der Vielfalt hervorragender Produzenten haben wir uns auf Produkte der folgenden Firmen beschränkt:

BRAUEREI LOCHER, APPENZEL
BRAUEREI ROSENGARTEN, EINSIEDELN
BRAUEREI SCHÜTZENGARTEN AG, ST. GALLEN
DETTLING, BRUNNEN
GEBRÜDER KÜMIN WEINBAU, FREIENBACH
SCHAUBRENNI Z'GRAGGEN, LAUERZ
WEINBAUGENOSSENSCHAFT SCHINZNACH

LEBEN

Die AGRO ENERGIE SCHWYZ AG produziert im Energiezentrum Wintersried in Ibach, Schwyz, Wärme aus regionaler Bio-Masse und liefert uns durch ein Fernwärmenetz die Wärme direkt ins Haus.

Wir beziehen URStrom – Strom aus 100 % Wasserkraft, die aus naturemade-basic-zertifizierten Kraftwerken vom EWA, ELEKTRIZITÄTSWERK ALTDORF, URI stammt.

Das Mattli Antoniushaus ist seit 2014 CO₂-neutral zertifiziert, da wir zum Schutz des Klimas Verantwortung übernehmen.

Das Mattli Antoniushaus liegt auf gutem Grund – auf Fels gebaut, rund 650 m ü. M. mit einzigartiger Aussicht auf den Urnersee (Teil des Vierwaldstättersees) und in die Berge. Im Rücken steht mächtig und beschützend der Fronalpstock.

Kapuziner Bruder LEOPOLD STADELMANN gab damals dem Architekten ADALBERT KOCH den Auftrag: «Baue uns ein Kloster, das kein Kloster ist. Baue uns ein Hotel, das kein Hotel ist. Baue uns eine Klubhütte, die keine Klubhütte ist!»

Entstanden ist dieses schlichte, auch heute modern anmutende Gebäude – ein Mix aus Beton, Holz und Glas. Diese bewusst gewählten Elemente symbolisieren die Umgebung des Mattli mit Felsen, Wald und Wasser.

Wo heute das Seminar- und Bildungszentrum steht, war früher nur Wiese – eben das MATTLI, die Matte eines Landwirtschaftsbetriebes.

Antonius steht für den heiligen Antonius von Padua, unter anderem Schutzpatron der Armen und Reisenden. Der Name ANTONIUSHAUS gibt den Hinweis zur Eigentümerin des Zentrums. Es ist dies die Franziskanische Gemeinschaft der deutschen Schweiz. Die Franziskanischen Orden, um 1210 vom Papst anerkannt, wie auch die franziskanische Gemeinschaft richten sich nach dem einfachen, spirituellen Leben von Franz und Klara von Assisi.

1967 wurde das Antoniushaus im Mattli unter der Leitung von Bruder Leopold als Bildungshaus der Franziskanischen Laiengemeinschaft eingeweiht und bis 1990 von Kapuzinern, Ordensfrauen und freiwilligen Helferinnen und Helfern bewirtschaftet.

MATTLI ANTONIUSHAUS DER ORT MIT WEITSICHT

Im Verlauf der letzten Jahre entwickelte sich das Franziskanische Bildungshaus zu einem OFFENEN SEMINARZENTRUM. Was uns heute noch von anderen Seminarzentren unterscheidet, ist die franziskanische Herkunft. Unaufdringlich, aber doch fühlbar – geerdet und beseelt.

MENSCHEN JEGLICHEN ALTERS und unterschiedlichster Herkunft besuchen unter anderem Ausbildungswochen für Lehrlinge, Erwachsenenbildungsseminare, Gesangsprobewochenenden, Jugendmusik- und Behindertenferienwochen, Weiterbildungsangebote für Mitarbeitende aus dem kirchlichen Umfeld, Retraiten von Behördenmitgliedern, Meditationskurse, usw. Wir begrüßen jährlich rund 350 Gruppen und zählen über 12 000 Übernachtungen. Um unser Dienstleistungsangebot gewährleisten zu können, teilen sich 27 HILFSBEREITE MITARBEITENDE 18 Vollstellen.

Im eigenen KURSPROGRAMM bieten wir Veranstaltungen zu den Themenschwerpunkten: Franziskanische Bildungsarbeit, franziskanische Spiritualität, Kirche, Gesellschaft, Ethik und Umwelt, Kunst und Kultur, Musik und Tanz, Lebenssituationen, Persönlichkeitsentwicklung und Lebensqualität sowie Religion und Theologie.

Den franziskanischen Werten der Einfachheit, Geschwisterlichkeit und Offenheit wollen wir auch heute treu bleiben. So setzen wir alles daran, den Betrieb NACHHALTIG, d.h. nach ökologischen, sozialen und betriebswirtschaftlichen Grundsätzen zu führen.

WELLNESS heisst bei uns, im Innenhof den Echten, Schmetterlingen und Hummeln zuschauen, auf der grossen Terrasse die fantastische Aussicht geniessen und sich dabei den Wind übers Gesicht streichen lassen und einen Spaziergang der Krete entlang durch den duftenden Wald mit Blick auf den meist türkisfarbenen Vierwaldstättersee unternehmen. Unsere Kapelle ist zum Innehalten jederzeit zugänglich. Ja, das Mattli ist ein KRAFTORT, ein Ort der Ruhe, Erholung und Entspannung, ein Ort, wo im Frühling der Kuckuck ruft.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

WINTERZEIT

Mittwoch bis Sonntag von 7.30 bis 17 Uhr

Während der Winterzeit bleibt das Restaurant montags und dienstags geschlossen. Für Gruppen ab 10 Personen öffnen wir das Restaurant auf Voranmeldung gerne auch am Montag und Dienstag sowie abends.

SOMMERZEIT

Montag bis Sonntag von 7.30 bis 17 Uhr

Für Gruppen ab 10 Personen öffnen wir das Restaurant jedoch gerne auch am Abend.

ÖFFNUNGSZEITEN SEMINAR- UND BILDUNGSZENTRUM

Die Rezeption wird täglich zu Bürozeiten betreut.

PREISE

Alle Preise verstehen sich pro Einheit in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Ihre Konsumation können Sie gerne bar in Schweizer Franken oder mittels ec-direct / Maestro und Postcard bzw. mit den gängigen Kreditkarten bezahlen.