

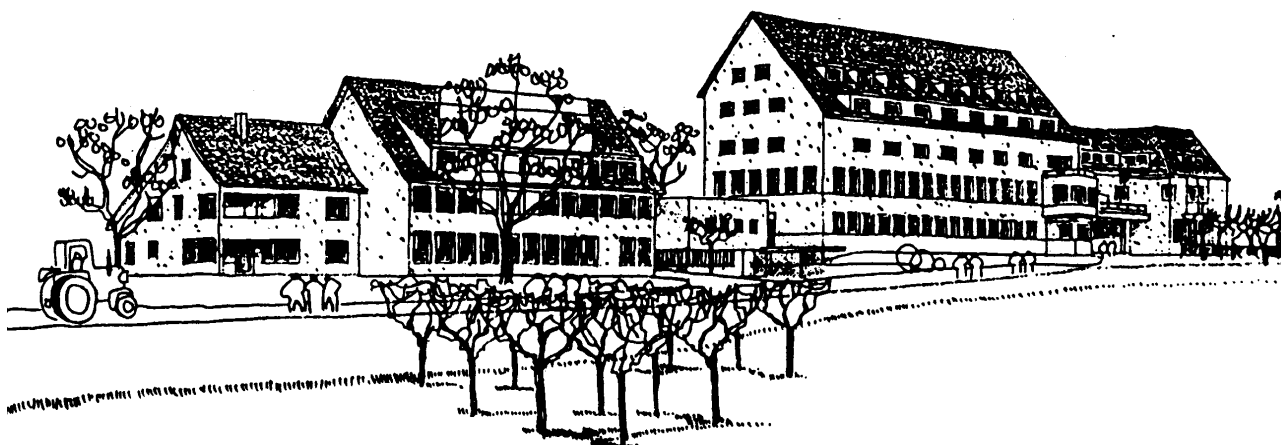
**Gastro-Service Hollenstein  
Mattenhof Flawil**

Tel. 071 393 57 37

Mattenweg 30, 9230 Flawil

[gastro.mattenhof@bluewin.ch](mailto:gastro.mattenhof@bluewin.ch)  
[www.mattenhof-flawil.ch](http://www.mattenhof-flawil.ch)

# Menüvorschläge Abend- und Wochenendaurlasse



**Lassen Sie sich von uns verwöhnen.**

## Apéro

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 1.1 | Weisswein (Fechy), Süssmost, Mineralwasser und Orangensaft  | Fr. 7.50  |
| 1.2 | Weisswein (Fechy), Süssmost, Mineralwasser, Orangensaft, Blätterteiggebäck und Salzsacks  | Fr. 9.50  |
| 1.3 | Weisswein (Fechy), Süssmost, Mineralwasser, Orangensaft, Blätterteiggebäck, Salzsacks, Käsemousse auf Salzgebäck, Tomaten-Mozzarella-Brötli mit St. Galler Rapsöl und Rapssamen | Fr. 15.50 |

## Apéro à la Carte

Apéros zum selber Zusammenstellen. Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa 3 - 5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail/Stehlunch welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 8 – 12 Häppchen.

pro Person.

- |  |           |
|--|-----------|
| - Salzsacks, Pommes Chips, Erdnüsse                        | Fr. 1.50  |
| - Blätterteiggebäck gemischt                               | Fr. 1.50  |
| - Canapées mit verschiedenem Fleisch, Käse, Thon und Lachs | Fr. 3.00  |
| - Gemüse mit Dipsauce                                      | Fr. 2.50  |
| - Tomaten-Mozzarella-Spiessli                              | Fr. 3.00  |
| - Fruchtspiessli   | Fr. 3.00  |
| - Schinkengipfeli  | Fr. 3.00  |
| - Käseküchlein   | Fr. 2.50  |
| - Gefülltes Meterbrot, Laugenstange mit Fleisch und Käse   | Fr. 3.50  |
| - Käseplatte garniert mit Brot                             | Fr. 9.50  |
| - Fleischplatte garniert mit Brot                          | Fr. 11.50 |
| - Fleisch- und Käseplatte garniert mit Brot                | Fr. 13.50 |

## Suppen

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 2.1  | Bouillon mit  |          |
| -    | Suppenperlen  | Fr. 6.50 |
| -    | Fideli mit Gemüsebrunoise   | Fr. 6.50 |
| -    | Flädli mit Gemüsebrunoise   | Fr. 7.00 |
| -    | Eierstich mit Gemüsebrunoise  | Fr. 8.00 |
| -    | Gemüseeinlage   | Fr. 6.50 |
| -    | Eierflöckli   | Fr. 6.50 |
| 2.2  | Gemüsecrèmesuppen (z.B. Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Spinat, usw.) mit Knoblauchcroutons | Fr. 7.50 |
| 2.3  | Spargelcrèmesuppe (Saison)  | Fr. 8.00 |
| 2.4  | Hausgemachte Brotsuppe mit Zwiebeln und Knoblauch   | Fr. 6.50 |
| 2.5  | Griesssuppe mit Lauchstreifen   | Fr. 6.50 |
| 2.6  | Haferflockensuppe mit Gemüsebrunoise  | Fr. 6.50 |
| 2.7  | Gerstensuppe (mit Fleisch)  | Fr. 8.00 |
| 2.8  | Gerstensuppe (vegetarisch)  | Fr. 7.50 |
| 2.9  | Basler Mehlsuppe mit Käse   | Fr. 7.50 |
| 2.10 | Tomatencrèmesuppe mit Basilikum   | Fr. 8.00 |

## Vorspeisen

3.1	Vorspeisenteller (Pastete, Lachs, Rauchfleisch, gefülltes Ei, Crevetten, Salat)	Fr. 18.50
3.2	Lachsbrötli garniert mit Blattsalat	Fr. 9.50
3.3	Trockenfleischteller garniert	Fr. 12.50
3.4	Tortelloni mit Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce	Fr. 15.00
3.5	Melonen mit Rohschinken (Saison)	Fr. 14.50
3.6	Blattsalat garniert	Fr. 7.50
3.7	Gemischer Salat	Fr. 9.50
3.8	Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise (Saison)	Fr. 18.50
3.9	Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 9.80
3.10	Tomaten-Mozzarella-Salat garniert mit Basilikum	Fr. 9.50
3.11	Mattenhofsalat (Garnierter Blattsalat mit Speckstreifen, Käsewürfeli und Knoblauchcroustons)	Fr. 12.50

## Hauptgerichte vom Schwein

4.1	Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	Fr. 23.50
4.2	Schnitzel paniert mit Pommes frites oder Tomaten-Spaghetti und Gemüse	Fr. 22.00
4.3	Filetpiccata mit Tomatenspaghetti oder Steinpilzrisotto und Gemüse	Fr. 26.00
4.4	Cordon-Bleu mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 25.50
4.5	Steak mit Kräuterbutter oder Rahmsauce mit Nudeln, Reis, Spätzli oder Pommes frites und Gemüse	Fr. 26.00
4.6	Braten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Spätzli oder Teigwaren und Gemüse	Fr. 23.50
4.7	Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Nudeln, Reis, Spätzli oder Rösti mit Gemüse	Fr. 23.00
4.8	Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Schnitzel nature oder paniert	Fr. 21.50
4.9	Filet im Blätterteig mit Gemüse garnitur	Fr. 27.00
4.10	Filet an Steinpilzsauce mit Nudeln, Reis, Spätzli, Kroketten und Gemüse	Fr. 29.00
4.11	Mattenhofschnitzel vom Nierstück mit Kartoffelgratin, Spätzli, Kartoffelkroketten, Reis oder Teigwaren mit Gemüse	Fr. 23.50
4.12	Mattenhofsteak vom Filet mit Kartoffelgratin, Spätzli, Kartoffelkroketten, Reis oder Teigwaren mit Gemüse	Fr. 27.50
4.13	Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Blattsalat	Fr. 18.50
4.14	Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Gemüse oder Blattsalat	Fr. 17.50

## Hauptgerichte vom Kalb

5.1	Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	Fr. 27.50
5.2	Schnitzel paniert mit Pommes frites oder Tomaten-Spaghetti und Gemüse	Fr. 27.50
5.3	Cordon-Bleu mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 29.50
5.4	Steak an Morchelrahmsauce mit Nudeln, Reis, Spätzli oder Pommes frites und Gemüse	Fr. 42.00
5.5	Braten an Rosmarinsauce mit Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Spätzli oder Teigwaren und Gemüse	Fr. 27.00
5.6	Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Nudeln, Reis, Spätzli oder Rösti mit Gemüse	Fr. 26.50
5.7	Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Schnitzel nature oder paniert	Fr. 26.50
5.8	Voressen mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 24.50
5.9	Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und Gemüse	Fr. 21.50

## Hauptgerichte vom Rind

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 6.1 | Geschnetzeltes an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin, Spätzli, Kartoffelkroketten, Reis oder Teigwaren und Gemüse | Fr. 25.00 |
| 6.2 | Saftplätzli mit Kartoffelstock und Gemüse   | Fr. 25.00 |
| 6.3 | Ungarisches Gulasch mit Kartoffelstock, Spätzli, Reis und Rotkraut  | Fr. 24.50 |
| 6.4 | Schmorbraten mit Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Spätzli Rotkraut oder Gemüse                                  | Fr. 24.50 |
| 6.5 | Entrecote mit Bearnaisesauce oder Kräuterbutter mit Pommes frites, Kroketten, Nudeln und Gemüse                 | Fr. 38.00 |
| 6.6 | Rindfleischvogel mit Polenta, Teigwaren, Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüse                                 | Fr. 25.00 |

## Hauptgerichte Pasta

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 8.1 | Spaghetti Bolognese oder Carbonara               | Fr. 19.00 |
| 8.2 | Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und kleiner Salat | Fr. 19.50 |
| 8.3 | Äplermacceroni mit Apfelmus und Blattsalat       | Fr. 19.50 |

## **Hauptgerichte vom Pouletfleisch**

7.1	Pouletbrüstli mit Kräuterbutter oder Rahmsauce mit Pommes frites, Kroketten, Nudeln und Gemüse	Fr. 22.50
7.2	Riz Casimir mit Früchten	Fr. 21.00
7.3	Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und Melone (Saison)	Fr. 21.50
7.4	Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Poulet) und Blattsalat	Fr. 19.50
7.5	Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet) und Blattsalat	Fr. 19.50

## **Vegetarische Hauptgerichte**

9.1	Spaghetti Napoli	Fr. 17.00
9.2	Gemüseteller mit Salzkartoffeln	Fr. 19.50
9.3	Zuchettipiccata mit Tomatenspaghetti und Blattsalat	Fr. 19.50
9.4	Sellerieschnitzel an Tomatensauce mit Nudeln und Gemüse	Fr. 18.50
9.5	Fettucine mit Gemüsestreifen an Rahmsauce	Fr. 17.50
9.6	Tortelloni mit Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce	Fr. 18.50
9.7	Spätzlipfanne mit gemischtem Gemüse und Käse	Fr. 22.50
9.8	Gemüsecurry im Reisring	Fr. 18.50



## **Hauptgerichte vom Fisch**

10.1	Pochiertes Pangasiusfilet an Weissweinsauce mit Reis und Blattspinat	Fr. 24.50
10.2	Eglifilet im Ei mit Tartarsauce, Salzkartoffeln oder Reis mit Broccoli	Fr. 28.00
10.3	Fischknusperli mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Tartarsauce	Fr. 24.50
10.4	Fischknusperli mit gemischten Salaten und Tartarsauce	Fr. 24.00
10.5	Seezungenfilet mit Lachs, Weissweinsauce und Gemüsestreifen, Reis und Broccoli	Fr. 32.00

## **Buffetvarianten**

11.1	Vorspeisenbuffet	Fr. 25.00
11.2	Kaltes reichhaltiges Buffet	Fr. 48.00
11.3	Warmes reichhaltiges Buffet	Fr. 48.00
11.4	Grillplausch mit Bratwurst, Schweinsteak, Lammrücken, Pouletbrüstli, Zucchettipiccata und Salatbuffet	Fr. 43.00

## Diverses

- |      |   |           |
|------|---|-----------|
| 12.1 | Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock,<br>Kartoffelgratin, Kroketten oder Nudeln und Gemüse | Fr. 18.50 |
| 12.2 | Gefülltes Blätterteigpastetli mit Reis und Gemüse   | Fr. 18.50 |
| 12.3 | Racletteplausch à discretion  | Fr. 27.50 |

Auf Wunsch kann das Menu auch selbst zusammengestellt werden.

Die Menuvorschläge verstehen sich serviert und mit Nachservice.

Spezielle Wünsche nach Absprache.

- |                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| <b>Gedeck mit Vlies, div. Farben</b> | Fr. 2.50 |
| <b>Gedeck mit Stoff</b>              | Fr. 7.50 |

## Desserts

13.1	Dessertbuffet	Fr. 15.00
13.2	Schoggi-, Vanille-, Apfel oder gebrannte Crème	Fr. 7.00
13.3	Schoggimousse	Fr. 7.50
13.4	Caramelköppli	Fr. 6.50
13.5	Gemischte Glacé mit Rahm	Fr. 7.00
13.6	Nougat-, Schwarzwälder- oder Romanoffeistorte	Fr. 7.50
13.7	Zimtglace mit Zwetschgenkompott	Fr. 8.50
13.8	Coupe Romanoff (Saison)	Fr. 9.50
13.9	Fruchtcoupe	Fr. 9.50
13.10	Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
13.11	Früchtewähe (Apfel, Zwetschgen oder Aprikosen)	Fr. 6.50
13.12	Tiramisu	Fr. 7.50
13.13	Gemischte Beeren mit Vanilleglace (Saison)	Fr. 8.50
13.14	Erdbeeren mit Vanilleglace (Saison)	Fr. 8.50
13.15	Falsches Spiegelei (Vanillecrème mit Pfirsich)	Fr. 6.50
13.16	Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce	Fr. 7.50
13.17	Crèmeschnitte	Fr. 6.00
13.18	Diverse Kuchen	Fr. 5.50
13.19	Panna Cotta mit Beeren	Fr. 7.00
13.20	Dessertmosaik	Fr. 14.50

## Getränkliste

Orangensaft	1.0l	Fr. 9.50
Mineralwasser	1.0l	Fr. 8.00
Süssmost	1.0l	Fr. 9.00
Diverse Süsswasser	1.5l	Fr. 9.50
Bier	0.5l	Fr. 5.80
Saft	0.5l	Fr. 5.80
Kaffee, Espresso, Tee		Fr. 3.80
Schnaps(Kirsch, Zwetschgen, Williams,	0.02l	Fr. 5.00
Grappa, Appenzeller, Calvados)	0.04l	Fr. 6.00

### **Rotweine**

Pinot Noir (Ostschweiz oder Wallis)	0.5l	Fr. 23.00
Pinot noir (Ostschweiz oder Wallis)	0.75l	Fr. 32.00
Merlot	0.75l	Fr. 35.00
Maienfelder	0.75l	Fr. 35.00
Ripasso Valpolicella	0.75l	Fr. 35.00
Primitivo	0.75l	Fr. 36.00

### **Weissweine**

Müller- Thurgau Ostschweiz	0.5l	Fr. 23.00
Fechy	0.5l	Fr. 23.00
Fechy	0.75l	Fr. 32.00
St. Saphorin	0.75l	Fr. 36.00
Salezer Müller- Thurgau	0.75l	Fr. 36.00

Weitere Weine sind selbstverständlich nach Absprache möglich.

# **Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB**

## **Gültig ab Juli 2020**

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns, wenn wir Sie bedienen und verwöhnen dürfen! Es ist uns ein besonderes Anliegen, ihren geschätzten Auftrag qualitativ hochstehend und zu Ihrer Zufriedenheit zu erledigen. Wir legen grossen Wert auf eine persönliche Beratung und stellen Ihnen im Anschluss gerne Ihr persönliches Angebot zusammen. Für Besichtigungen der Räumlichkeiten bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.

### **Unsere Räumlichkeiten:**

Je nach Bestuhlung variiert die Anzahl der Sitzplätze:

- Speisesaal in angenehmer Atmosphäre bis max. 200 Gäste
- Gemütliches Säli bis 30 Gäste
- Foyer für Apéros
- Terrasse im Sommer mit 60 Sitzplätzen

### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

#### **Leistung**

Für Anlässe ab 40 Personen ist unsere Bankettkarte massgebend. Dem Mattenhof-Team ist es ein grosses Anliegen, Ihren Anlass professionell und sorgfältig durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legen wir Wert auf eine einwandfreie Qualität, saisonale und regionale Produkte und dementsprechende Präsentation des Angebotes. Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation des Anlasses.

#### **Angebot, Offerte und Bestätigung**

Verbindlich sind die aktuellen Angebotskarten. Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreiten wir eine individuelle, abgestimmte und detaillierte Offerte für den gewünschten Anlass. Durch Ihre Bestellung/Zusage/Bestätigung der Offerte per Email, Telefon oder per Post akzeptiert der Kunde unsere Konditionen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der aktuell gültigen Form.

**Wichtig: Termin für die Bankettbesprechung so früh wie möglich vor dem Anlass vereinbaren.**

#### **Bestuhlung**

Gerne besprechen wir mit Ihnen zusammen die optimale Tischordnung.

## **Gästeanzahl**

Die Personenanzahl, welche 2 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich.

## **Annullierung**

Bei einer Annullierung eines Anlasses, 1 Woche oder später, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 200.00 aus.

## **Menükarten**

Können auf Wunsch von uns gedruckt werden. Falls Sie spezielle Gestaltungswünsche haben oder einen Farbdruck möchten, verrechnen wir pro Menükarte je nach Aufwand ab CHF 2.00.

## **Gedeck**

Wir verrechnen pro Gedeck CHF 2.50 mit Vliestischtuch und Vliesservietten in diversen Farben. Auf Wunsch bieten wir Stoffgedeck an, CHF 7.50

## **Musikalische Unterhaltung**

Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke ab 23.00 Uhr angepasst werden muss.

## **Dekoration**

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl von Kerzen, Blumen, Raum- und Tischdekoration.

## **Allergien**

Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, wenn Sie oder Ihre Gäste auf irgendwelche Lebensmittel oder Gewürze allergisch reagieren. Wir lehnen jegliche Haftung bei allergischen Reaktionen ab.

## **Fleischdeklaration:**

Kalb- & Schweinefleisch: Schweiz; Geflügel: Schweiz/Ungarn/ Brasilien, Rindfleisch: Schweiz; Fisch: Schweiz/Pazifik/Atlantik/Vietnam

## **Mitbringen von Getränken & Speisen**

Wir bitten Sie keine Getränke oder Speisen mitzubringen. Eine Ausnahme besteht beim Wein oder bei der Hochzeitstorte. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 20 CHF pro 75 cl Flasche. Bei mitgebrachten Hochzeitstorten verrechnen wir eine Gedeck-Pauschale von CHF 3.00 pro Person. Mitgebrachte Spirituosen werden nur nach vorheriger Absprache ausgedient. Wir behalten uns eine Servicepauschale von 2.50 CHF pro übliche Ausschankmenge vor.

## **Verlängerung**

Die Öffnungszeiten im Mattenhof sind bis 24:00 Uhr (am Sonntag bis 21:00 Uhr). Selbstverständlich dürfen Sie mit Ihren Gästen auch länger feiern. Ab 24:00 Uhr müssen wir unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen. Die erste Stunde der Verlängerung bis 01:00 Uhr ist kostenlos. Danach stellen wir Ihnen eine Servicepauschale von CHF 150 pro angefangene Stunde in Rechnung. Die „Verlängerung“ für Ihren Anlass muss vorgängig mit uns abgesprochen werden. Die vereinbarte Verlängerung bedeutet, dass Sie mit Ihren Gästen bis zum vereinbarten Verlängerungsende verlassen müssen. 20 Minuten vor Ablauf der vereinbarten „Verlängerung“, erlauben wir uns, die „letzte Runde“ abzufragen.

## **Beschädigungen / Vandalismus**

Sachbeschädigungen oder Verunreinigung der Infrastruktur, Einrichtungen und Dekoration müssen dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Wir behalten uns vor, eine Bearbeitungspauschale und/oder die Reinigungskosten zu verrechnen.

## **Preise / Bezahlung**

Alle unsere Beträge sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer angegeben. Grundsätzlich fällt der Rechnungsbetrag unmittelbar nach der Leistungserbringung an.

Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren in Bar oder per Rechnung bezahlen. Wir akzeptieren keine Kreditkarten oder EC-Karten. Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen auch gerne eine Rechnung aus. In diesem Falle behalten wir uns eine ev. Teil-Vorauszahlung vor. Der allfällige Vorauszahlungsbetrag wird in der Offerte festgehalten. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto, zahlbar innert 30 Tagen.

Wird der Rechnungsbetrag nicht innert dieser Frist auf dem Konto verbucht, erlauben wir uns, Ihnen eine schriftliche Zahlungserinnerung per Mail oder Post zu zustellen. Wird dieser Zahlungserinnerung keine Folge geleistet erfolgt der Mahnprozess: 1. Mahnung mit einer Bearbeitungsgebühr von 50 CHF / 2. Mahnung mit Androhung der „Betreibung“ und einer Bearbeitungsgebühr von 100 CHF. 10 Arbeitstage nach der 2. Mahnung wird auto-matisch die Betreibung auf dem Rechtsweg ausgelöst. Zusätzlich zu den Bearbeitungsgebühren wird ein Verzugszins von 4% auf den geschuldeten Betrag erhoben.

**Erfüllungsort und Gerichtsstand** ist für beide Parteien Flawil SG, *Januar 2020*