



MENÜVORSCHLÄGE

WINTER 2024/25

Für Gruppen ab 10 Personen

Herzlich willkommen auf der Mettmén-Alp

Es freut uns sehr, dass wir Ihnen unsere Menüs für Gruppen präsentieren dürfen.

Sämtliche Gänge und Menüabfolgen sind untereinander kombinierbar. Ihre persönlichen Wünsche und Vorlieben nehmen wir gerne entgegen.

Die nachfolgenden Menüs servieren wir für Gruppen ab 10 Personen.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.

Individuelle Wünsche innerhalb der Gruppe wie vegetarisch, vegan, glutenfrei etc. erfüllen wir auf Voranmeldung gerne.

Die bis am Vortag des Anlasses gemeldete Menüanzahl ist verbindlich und wird verrechnet.

Die nachfolgenden Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. MwSt. und wenn nichts anderes vermerkt ist, pro Person.

Wir verwenden, wenn immer möglich Fleisch aus der Region, sicher aber Schweizer Fleisch.

**DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.**



GLARNER SPEZIALITÄTEN

Glarner Apéro-Platte

CHF 12.00

Glarner Apéro-Platte mit Trockenfleisch, Rauchwurst und Rohschinken aus dem Glarnerland, Eier-Brötli, Ziger-Brütli, Alpkäse von der Mettmen-Alp und Glarner Birnbrot

Vorspeisen

- Blattsalat mit Apfelwürfeln, Nüssen und Zigersauce CHF 10.50
- Urchige Heusuppe mit Thymianschaum und Birnbrot-Spänen CHF 11.00

Hauptspeisen

- Zigerhöräli mit Zwiebelschweize und Öpfelmues CHF 21.50
- Glarner Netzbraten mit brauner Sauce, Kartoffelstock und buntem Gemüse CHF 28.50
- Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce, Rotwein-Zwetschgen, Kartoffelstock und buntem Gemüse CHF 32.50

Desserts

- Glarner Pastete mit Mandel- und Zwetschgenfüllung am Meter CHF 8.50
- Magenträs-Mousse mit warmen Rotwein-Zwetschgen und Meringues CHF 11.00

Glarner Menü

Blattsalat mit Apfelwürfeln, Nüssen und Zigersauce

Mit Dörrpflaumen gefüllter Schweinsbraten im Zigermantel mit brauner Sauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse

Glarner Pastete mit Mandel- und Zwetschgenfüllung am Meter CHF 51.50

Glarner Buffet ab 30 Personen

Glarner Apéro-Platte

Salat mit Apfelwürfeln, Nüssen und Zigersauce

Zigerhöräli mit Zwiebelschweize und Öpfelmues

Glarner Netzbraten mit brauner Sauce

kleine Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce und Rotwein-Zwetschgen

Kartoffelstock und buntes Gemüse

Glarner Pastete mit Mandel- und Zwetschgenfüllung am Meter

Magenträs-Mousse mit warmen Rotwein-Zwetschgen und Meringues CHF 81.00

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.

<p>Menü 1 «Bodständig»</p> <p>Blattsalat mit Speck und Ei ***</p> <p>Hausgemachte Glarner Hacktätschli mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse ***</p> <p>Panna cotta mit Früchtekompott</p> <p>CHF 56.50</p>	<p>Menü 2 «Ettis liechts»</p> <p>Bouillon mit Gemüsestreifen ***</p> <p>Poulet-Saltimbocca mit Portwein-Jus, Reis und Ofengemüse ***</p> <p>Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm</p> <p>CHF 47.50</p>
<p>Menü 3 «Währschaft»</p> <p>Maiscremesuppe mit Paprikaschaum und Karamell-Popcorn ***</p> <p>Rindsgeschnetzeltes mit grüner Pfefferrahmsauce, hausgemachten Spätzli und buntem Gemüse ***</p> <p>Öpfelchüechli mit Vanillesauce und Rahm</p> <p>CHF 57.00</p>	<p>Menü 4 «Fischer»</p> <p>Blattsalat mit gebratenen Pilzen ***</p> <p>Glarner Forellenfilets im Knuspermantel mit Kräuter-Risotto und buntem Gemüse ***</p> <p>Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtkern und Joghurtglace</p> <p>CHF 63.50</p>

**DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.**

<p>Menü 5 «Älplermenü»</p> <p>Urchige Heusuppe mit Thymianschaum und Birnbrot-Spänen ***</p> <p>Glarner Geissbratwurst mit brauner Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse ***</p> <p>Caramelköppli mit Rahm</p> <p>CHF 51.00</p>	<p>Menu 6 «Für alli»</p> <p>Blattsalat mit Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Croûtons ***</p> <p>Glarner Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvados-Rahmsauce, Kartoffel-Lauch-Gratin und buntem Gemüse ***</p> <p>Zweifarbige Schokoladenmousse mit Schokoladen-Knusper und Rahm</p> <p>CHF 65.00</p>
<p>Menü 7 «Glarnertüechli»</p> <p>Blattsalat mit Glarner Alpkäse und getrockneten Aprikosen ***</p> <p>Rüebli-Ingwer-Cremesuppe mit Kokosnussglace und Sesam-Krokant (vor dem Gast aufgegossen) ***</p> <p>Geschmorter Glarner Rindsbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelstock und buntem Gemüse ***</p> <p>Gartenbeerensorbet mit Prosecco</p> <p>CHF 71.50</p>	<p>Menü 8 «Mettmä-Menü»</p> <p>Rindstatar mit Brioche, Trüffel-Mayonnaise und Karamell-Popcorn ***</p> <p>Gerstensuppe Mettmien-Alp-Art (vor dem Gast aufgegossen) ***</p> <p>Geschmorter Glarner Kalbsbraten mit Cognac-Dörripflaumen-Rahmsauce, Butternudeln und buntem Gemüse ***</p> <p>Lebkuchen-Orangen-Tiramisu</p> <p>CHF 81.50</p>

**DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.**

Menü 9 «Küchenchef empfiehlt»	Menü 10 «Gipfelstürmer»
<p>Orientalischer Couscous-Salat mit Glarner Rohschinken, karamellisierten Haselnüssen und Preiselbeeren ***</p>	<p>Ziegenfrischkäse aus Schwanden mit Randen-Focaccia, Apfel-Gel, Haselnüssen und Thymian-Meringue ***</p>
<p>Randenrisotto mit Äpfeln, Honig, Nüssen und Linthböllä (Glarner Frischkäsespezialität) ***</p>	<p>Blumenkohl-Zitronengras-Suppe mit Curryschaum und Kokos-Krokant (vor dem Gast aufgegossen) ***</p>
<p>Rindsfilet am Stück gebraten mit hausgemachter Sauce béarnaise, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse ***</p>	<p>Glarner Kalbsfilet am Stück gebraten mit Heu-Rahmsauce, gebratenen Pilzen, Safranrisotto und buntem Gemüse ***</p>
<p>Schwarzwälder-Torte im Glas CHF 98.50</p>	<p>Schokoladen-Dessert-Variation CHF 101.50</p>

VEGETARISCHE HAUPTGANG-VARIANTEN

- Käseschnitte mit Zwiebeln, Apfelwürfeln und gerösteten Nüssen	CHF 18.50
- Zigerhöräli mit Zwiebelschweize und Öpfelmues	CHF 21.50
- Linsen-Gemüsecurry mit Reis VEGAN	CHF 26.50
- Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit saisonalem Gemüse und Linthböllä (Glarner Frischkäsespezialität)	CHF 29.50
- Pilzragout mit Beilagen vom Fleisch-Hauptgang	CHF 29.50
- Tagliatelle mit Trüffel-Rahmsauce, gerösteten Nüssen rosa-Pfeffer und Panoramakäse-Spänen	CHF 28.50

DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.

DESSERTBUFFET

Dessertbuffet Mettmien-Alp-Art

CHF 24.50

- Fruchtsalat
- Sorbet nach Wahl
- Glace nach Wahl
- Schoggi-Browniekuchen
- Früchte Streuselkuchen
- Zweifarbiges Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Gebrannte Crème
- Panna cotta
- Meringues
- Rahm

KINDER

- | | | |
|---|-----|-------|
| - Portion Pommes frites, klein VEGAN | CHF | 7.00 |
| - Portion Pommes frites, gross VEGAN | CHF | 10.00 |
| - Chähhöräli mit Öpfelmues VEGETARISCH | CHF | 11.50 |
| - Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse | CHF | 16.00 |
| - Cheeseburger mit Pommes frites | CHF | 16.50 |

4-GANG-GENIESSERMENÜ

Als Überraschungsmenü serviert

CHF 77.50

Sie möchten sich überraschen lassen?

Dann empfehlen wir Ihnen unser 4-Gang-Geniessermenü.

Sie erwartet ein saisonales, bodenständiges Menü mit moderner und origineller Interpretation unserer Küchencrew – ein echter Leckerbissen.

Wenn Sie uns vorgängig informieren, gehen wir sehr gerne auf Ihre Allergien ein.



**DIESE MENÜS SERVIEREN WIR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.
PRO GRUPPE IST EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN.**