



BERGHOTEL⁺
METTMEN

GAST SEIN.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Herbst 2025

NATÜRLICH. PUR. GAST SEIN.

Das Berghotel Mettmen steht im Glarnerland,
mitten im Freiberg Kärf – dem ältesten
Wildschutzgebiet Europas.

HERZLICH WILLKOMMEN IM BERGHOTEL METTMEN

Manchmal braucht es nicht mehr als einen Ort, der uns daran erinnert, wie schön das Einfache sein kann. Die Mettmen-Alp und das Berghotel Mettmen sind genau solche Orte.

Mit unserer aktuellen Anreise zählt nicht, wie schnell du etwas erreichst, sondern wie bewusst du den Augenblick erlebst. Die schnelle Welt bleibt im Tal und mit ihr die Hektik und der Druck. Stattdessen heisst es bei uns: runterkommen, loslassen und sich auf eine Sache einlassen – sei es ein Spaziergang durch alpine Blumenwiesen, eine ausgiebige Wanderung oder ein stiller Moment am Mettmensee.

Und natürlich ist da noch der Genuss, den wir hier im Berghotel zelebrieren: einfache, regionale und saisonale Lebensmittel – modern und kreativ interpretiert von unserer Küchencrew.

In diesem Sinne begrüßen wir Sie herzlich im Berghotel und wünschen einen schönen Aufenthalt und viel Genuss.



Herzlichst
FAMILIE ROMANO UND SARA FREI-ELMER & TEAM



«WILDE» KARTE

Herbst 2025

WEINEMPFEHLUNG

SAUSER	1 dl	CHF 4.00
SYRAH DU VALAIS AOC	1 dl	CHF 7.60
2022 Reserve des Administrateurs, Cave St. Pierre, Wallis Syrah	7,5 dl	CHF 53.00
D'ANTAN DOC	1 dl	CHF 10.40
2021 Gialdi / Brivio Vini, Tessin Merlot, Cabernet Sauvignon	7,5 dl	CHF 73.00

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE (VEGETARISCH) Mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	CHF 10.00
HUMMUS (VEGAN) Mit Kürbiskernöl, eingelegten Kürbisstreifen, Dukkah (orientalische Nussmischung) und hausgemachtem Dinkel-Knäckebrot	CHF 15.50
BURRATA MIT GLARNER ROHSCHINKEN Mit Feigen, Dukkah (orientalische Nussmischung), Rucola, Balsamico-Reduktion und hausgemachtem Dinkel-Knäckebrot	CHF 18.00
SALAT MIT KRÄUTERSEITLINGEN (VEGAN) Bunter Blattsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen, Kürbiswürfel und karamellisierten Kürbiskernen	
• klein	CHF 14.50
• gross	CHF 18.50
Salatsauce nach Wahl: italienisch (vegan), französisch, Zigersauce	

HAUPTGÄNGE

GAMSPFEFFER

CHF 39.50

Mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

REH-SCHNITZEL

CHF 49.50

Mit Preiselbeer-Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

HIRSCH-ENTRECOTE

CHF 59.50

Mit Portweinjus, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

WILDBEILAGEN-TELLER (VEGETARISCH)

CHF 33.50

Pilzragout mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

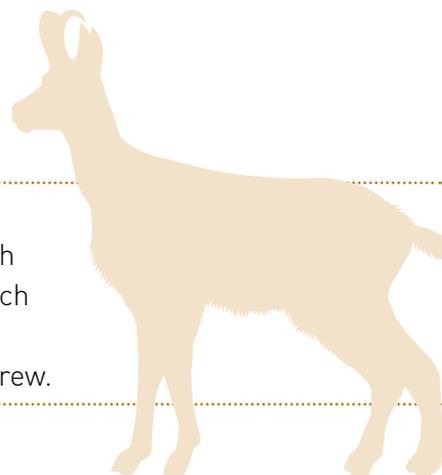
HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI (VEGAN)

CHF 31.50

Mit gebratenen Kräuterseitlingen, Kürbiswürfel, Rotkraut, Marroni und gerösteten Kürbiskernen

GLARNER WILD

Unser gesamtes Wildfleisch stammt ausschliesslich aus dem Glarnerland. Die Wildbeilagen werden frisch im Haus zubereitet. Einige Gerichte sind klassisch, andere sind originelle Kreationen unserer Küchencrew.



«ZAHME» KARTE

Herbst 2025

VORSPEISEN –

ZUM TEILEN ODER ALLEINE GENIESSEN...

GLARNER ZIGERBRÜTLI (VEGETARISCH) CHF 8.00

Brotscheibe mit einer dicken Schicht Anggäziger –
eine Spezialität aus dem Glarnerland

HAUSGEMACHTES KNOBLIBROT (VEGETARISCH) CHF 9.00

Überbackenes Rusticobrot mit Knoblauch, Butter und Alpkäse

ÜBERBACKENE POMMES FRITES (VEGETARISCH) CHF 16.00

Pommes frites überbacken mit Alpkäse von der Mettmen-Alp,
Preiselbeerconfi, Röstzwiebeln und Trüffel-Mayonnaise

METTME-PLÄTTLI CHF 24.50

Der Klassiker zum Geniessen nach einem Tag in der Natur:
Trockenfleisch, Rauchwurst, Speck, Rohschinken, Panoramakäse,
Alpkäse von der Mettmen-Alp, Glarner Bergbutter, Birnbrot und
hausgemachtes Essiggemüse

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE (VEGETARISCH) CHF 10.00

Mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

GERSTENSUPPE CHF 13.00

Mit geräucherten Glarner Rindfleischwürfeli

Geniessen können.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

SALATE

BUNTER BLATTSALAT (VEGAN)

- klein CHF 8.50
- gross CHF 10.50

SALAT MIT SCHWANDER ZIEGENFRISCHKÄSE (VEGETARISCH)

Bunter Blattsalat mit Ziegenfrischkäse, schwarzen Baumnüssen, Feigen, gerösteten Rapssamen und Birnen-Honig

- klein CHF 17.00
- gross CHF 22.00

SALAT MIT FORELLENFILETS

Bunter Blattsalat mit knusprigen Forellenfilets im Curry-Backteig, eingelegten Kürbistreifen, Sojasprossen und karamellisierten Erdnüssen

- klein CHF 19.00
- gross CHF 24.50

Salatsauce nach Wahl: italienisch (vegan), französisch, Zigersauce

Passend dazu:

UNSER HAUSGEMACHTES KNOBLIBROT (VEGETARISCH) CHF 9.00

HAUPTGERICHTE

ZIGERHÖRÄLI MIT ÖPFELMUES (VEGETARISCH) CHF 21.50

Die Glarner Spezialität schlechthin – mit UrDinkel-Hörnli, Ziger, Rahm, Alpkäse und Zwiebelschweize

BERG-BURGER CHF 31.00

Thymian-Focaccia gefüllt mit Pulled Beef, Rucola, Alpkäse, Knusper-speck, Kräuter-Sauerrahm und Zwiebelconfi, dazu Pommes frites

ALPKÄSE-CORDON-BLEU VOM SCHWEIN CHF 33.00

Gefüllt mit Käse von der Mettmen-Alp, dazu buntes Gemüse und Pommes frites

FÜR KINDER (BIS 14 JAHRE)

Portion Pommes frites (VEGAN) klein CHF 7.00

gross CHF 10.00

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse CHF 16.00

Cheeseburger mit Pommes frites CHF 16.50

Chäshöräli mit Öpfelmues (VEGETARISCH) CHF 11.50

Allergien: Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Fleisch: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, vorwiegend von Glarner Metzgereien.

Fisch: Unsere Forellen beziehen wir von Hermann Ures Zucht im Mülibachtal oberhalb Engi.

Eier: Wir verwenden ausschliesslich Bio-Eier von Martin Luchsingers Hof in Schwanden.

Ziegenkäse: Wir verwenden ausschliesslich Ziegenfrischkäse vom Ziegenbetrieb Grüt in Schwanden.

Brot: Unser Brot beziehen wird von der Bäckerei Reichmuth in Glarus.

Geniessen können.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



DEN BERG FÜR SIE ALLEINE WINTERSEMINARE



**Keine anderen Gäste. Das Berghotel nur für Ihre Firma alleine.
Ein totaler Rückzugsort mitten in der Natur.**

Sie können sich im ganzen Haus ausbreiten und haben keine Ablenkung. Wir organisieren Ihnen die An- und Abreise mit dem Mettmienbus und der Luftseilbahn und sorgen für das leibliche Wohl – Sie müssen sich um nichts kümmern ausser Ihren Seminarinhalt.

Dieses Angebot ist im Winter unter der Woche buchbar.

FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN

Wenden Sie sich an die Gruppenverantwortlichen im Haus:
Romano und Sara Frei-Elmer, Samuel Haller und Michelle Artho
unter gruppen@berghotel-mettmen.ch oder Telefon +41 (0)55 644 18 15

GETRÄNKE

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE

OFFENAUSSCHANK	0,2 l	0,3 l	0,5 l	1 l	1,5 l
	CHF 4.00	5.00	6.00	11.30	13.30

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure, Elmer Citro, Apfelschorle, Rivella rot, Sinalco, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Ramseier's Huus-Tee, Glarner Apfelsaft

HAHNENWASSER	Pro Person à discrétion	CHF	3.00
--------------	-------------------------	-----	------

BIER UND MOSCHT

BIER UND PANACHÉ IM OFFENAUSSCHANK

(helles Lagerbier 4,8% oder dunkles Spezialbier «Fridolin Kundert» 5,0%, Brauerei Adler, Schwanden)

Herrgöttli	0,2 l	CHF	4.30
Stange	0,3 l	CHF	5.50
Kübel	0,5 l	CHF	6.90

GLARNER BIERE IN FLASCHEN

Kellerbier (naturtrüb)	4,8%	0,29 l	CHF	5.70
Rufelihund (American Pale Ale)	5,4%	0,29 l	CHF	6.30
Vrenelisgärtli (Witbier)	4,7%	0,29 l	CHF	6.30
Bügel-Spez (hell)	5,2%	0,5 l	CHF	7.50

AUSWÄRTIGE BIERE UND MOSCHT IN FLASCHEN

Appenzeller Leermond-Bier	alkoholfrei	0,33 l	CHF	6.20
Appenzeller Weizenbier	5,2%	0,5 l	CHF	7.80
Ramseier Suure Moscht trüeb	4,0%	0,49 l	CHF	7.30
Ramseier Suure Moscht klar	alkoholfrei	0,49 l	CHF	7.30

KAFFEE- UND MILCHGETRÄNKE

Espresso und Kaffee Crème	CHF	4.90
Milchkaffee auch mit Haferdrink erhältlich	CHF	5.40
Mettmaccino – unser Cappuccino mit extra viel Milchschaum und Magäträs (Glarner Gewürzzucker) auch mit Haferdrink erhältlich	CHF	5.90
Heissi Schoggi / Ovo	CHF	5.40
Kalte Schoggi / Ovo	CHF	5.40

GLATTFELDER TEE

Mit Glattfelder Tee aus St. Moritz haben wir ein traditionsreiches Familienunternehmen gefunden, welches die Werte von Qualität und Nachhaltigkeit in Kombination mit Genuss genauso hoch gewichtet, wie wir das im Berghotel Mettmen tun.

UNSERE SORTEN

	pro Tasse 0,25 l	CHF	5.40
Kamillentee Kamillenblüten bester Qualität	Grüntee Japan Sencha angenehm herber Geschmack		
Pfefferminze BIO-Pfefferminze aus dem Puschlav	Verveine BIO-Eisenkraut aus dem Puschlav		
Allegra BIO-Kräuter aus dem Puschlav (Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Kornblumen)	Waldbeeren (Brombeeren, Apfelstücke, Hagebutten, Erdbeeren, Holunderbeeren, Hibiskus, Aroma)		
Ingwer-Zitrone (Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfeffer, Süsshholz)	English Breakfast (Broken Assam, Ceylon und Sumatra)		

HEISSE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Kaffi Fertig oder Luz mit Fruchtbränden vom Hochstammbaum, Urs Hecht (Kernobst, Zwetschgen, Pflümli, Birnen oder Chrüter)	CHF	7.50
Schümli-Pflümli mit Pflümli-Schnaps und Schlagrahm	CHF	8.50
Mettmen-Kaffi mit Schuss, Schlagrahm und Karamellsauce	CHF	8.50

APÉROS UND DRINKS

Mettmen-Cüpli		CHF	11.60
Mettmen-Cüpli alkoholfrei		CHF	11.60
Adam + Uva Traubenschorle Rosé alkoholfrei		CHF	8.40
Aperol Spritz / Hugo		CHF	11.60
Negroni		CHF	16.00
Negroni Sbagliato		CHF	16.00
Cüpli Prosecco	10 cl	CHF	9.00
Gespritzter Weisswein (süss/sauer)		CHF	8.50
Campari Soda		CHF	8.50
Campari Orange		CHF	8.50
Gin Tonic, Bombay		CHF	13.50
Gin Tonic, Sorgin by François Lurton, Gin aus bestem Sauvignon-Blanc-Weinbrand		CHF	16.50

SPIRITUOSEN

Tschenepy von André Reithebuch	2 cl	35%	CHF	9.50
Glarner Alpenbitter	2 cl	40%	CHF	6.50
Glarner Berg-Geist	2 cl	20%	CHF	9.00
Häxätropfli (Kirschlikör) Pianta Brand, Mollis	2 cl	22%	CHF	6.50
Hirnibigger (Honigchrüter) Pianta Brand, Mollis	2 cl	40%	CHF	6.50
Alte Zwetschge Pianta Brand, Mollis	2 cl	40%	CHF	7.00
Grappa Moscato	4 cl	41%	CHF	14.00
Grappa Amarone	4 cl	41%	CHF	16.00
Grappa Picolit	4 cl	42%	CHF	21.00
Campari	4 cl	23%	CHF	6.50
Cynar	4 cl	16,5%	CHF	6.50
Martini weiss/rot	4 cl	15%	CHF	6.50
Amaretto	4 cl	28%	CHF	8.50

Weitere Spirituosen und Grappas finden Sie auf unserem gut bestückten «Schnaps-Wägeli».

WEINE

Wir haben eine schöne Auswahl an Flaschenweinen auf unserer separaten Weinkarte und empfehlen Ihnen zusätzlich auf der schwarzen Tafel unsere Weine im Offenausschank.
