BERGHOTEL
METTMEN

GAST SEIN.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Herbst 2026

NATÜRLICH. PUR. GAST SEIN.

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

HERZLICH WILLKOMMEN

IM BERGHOTEL METTMEN

Das Jahr 2026 ist unser 10. Betriebsjahr und somit ein Jubiläumsjahr. Die Geschichte «Berghotel Mettmen» hat am 27. Dezember 2016 begonnen. Nach knapp zweijähriger Bauzeit konnten wir an diesem Tag, auf den Grundmauern des vormaligen Berggasthauses, das Berghotel Mettmen eröffnen.

Auch für unseren Küchenchef Pius ist das Jahr 2026 ein Jubiläumsjahr – wir dürfen ihm nämlich zum 10-jährigen Arbeitsjubiläum gratulieren. Die ersten beiden Sommer-Saisons war er als Koch in Saisonstelle bei uns angestellt. Seit dem 1. 1. 2019 ist er als Küchenchef mit Jahresanstellung fester Bestandteil im Team und eine wichtige Stütze in unserem Kader.

Aufgewachsen ist er auf einem Bauernhof in Obwalden mit fünf Geschwistern – nun ist das Glarnerland zu seinem Lebensmittelpunkt geworden. Es sei denn, er ist irgendwo auf der Welt unterwegs am Reisen. Unsere Öffnungszeiten mit den grossen Saisonpausen ermöglichen Pius, seiner zweiten grossen Leidenschaft, dem Reisen, nachzugehen. Diese Reisen in ferne Länder kommen auch dem Berghotel zguet: Pius hat die wundervolle Gabe, regionale Lebensmittel mit internationalen Einflüssen und Eindrücken seiner Reisen zu kombinieren.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen, liebe Gäste, einen genussvollen Aufenthalt.

Herzlichst
FAMILIE ROMANO & SARA FREI-ELMER

Danke lieber Pius für die letzten 10 Jahre – wir freuen uns auf hoffentlich noch viele weitere.

«WILDE» KARTE *Herbst 2026*

WEINEMPFEHLUNG

SAUSER	1 dl	CHF 4.00
HUMAGNE ROUGE DU VALAIS AOC	1 dl	CHF 8.50
2024 | Réserve des Administrateurs, Cave St. Pierre, Wallis	7,5 dl	CHF 55.00
Syrah		
MOLINA PINOT NOIR AOC	1 dl	CHF 10.00
2021 | Schloss Salenegg, Graubünden	7,5 dl	CHF 65.00
Pinot Noir		

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE (VEGETARISCH) — CHF 10.00
Mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

HUMMUS (VEGAN) — CHF 15.50
Mit Kürbiskernöl, eingelegtem Kürbis, Dukkah (orientalische Nussmischung), karamellisierten Kürbiskernen und hausgemachtem Dinkel-Knäckebrot

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE (VEGETARISCH) — CHF 16.00
Ziegenfrischkäse aus Schwanden auf geröstetem Wurzelbrot mit eingelegten Birnen, fermentierter schwarzer Baumnuss und Birnenhonig

SALAT MIT LINTHBÖLLÄ (VEGETARISCH)
Bunter Blattsalat mit Linthböllä (Glarner Frischkäse-Spezialität), eingelegten Kürbisstreifen, gerösteten Kernen und Croutons

- klein — CHF 15.50
- gross — CHF 19.50

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

HAUPTGÄNGE

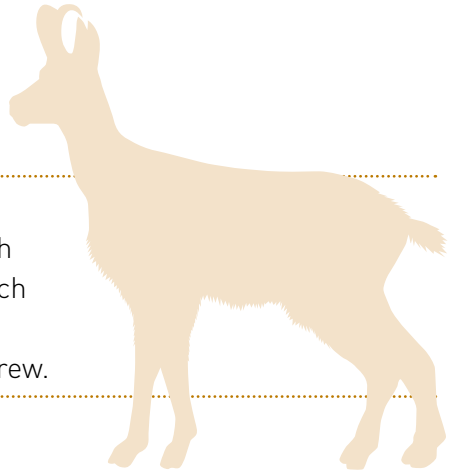
GAMSPFEFFER CHF 39.50
Mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

REH-SCHNITZEL CHF 49.50
Mit Preiselbeer-Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE STROGANOFF CHF 39.50
Mit geschmortem Hirschragout, Peperoni, Champignons, eingelegten Gurken und Sauerrahm

WILDBEILAGEN-TELLER (VEGETARISCH) CHF 33.50
Pilzragout mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI (VEGAN) CHF 30.50
Mit gebratenem Rosenkohl, Kürbis, Kräuterseitlingen und Kürbiskern-Pesto, dazu Preiselbeerconfi



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 2026*

VORSPEISEN –
ZUM TEILEN ODER ALLEINE GENIESSEN…

GLARNER ZIGERBRÜTLI (VEGETARISCH) Brotscheibe mit einer dicken Schicht Anggäziger – eine Spezialität aus dem Glarnerland	CHF	8.00
HAUSGEMACHTES KNOBLIBROT (VEGETARISCH) Überbackenes Rusticobrot mit Knoblauch, Butter und Alpkäse	CHF	9.00
ÜBERBACKENE POMMES FRITES (VEGETARISCH) Pommes frites überbacken mit Alpkäse von der Mettmen-Alp, Preiselbeerconfi, Röstzwiebeln und Trüffel-Mayonnaise	CHF	16.00
RINDSTATAR METTMENSTYLE Mit Trüffel-Mayonnaise, eingelegtem Kürbis, Zwiebelconfit und Wurzelbrot von der Bäckerei Reichmuth aus Glarus		
• klein	CHF	23.50
• gross	CHF	31.50
METTMEN-PLÄTTLI 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	CHF	24.50

SUPPEN

GERSTENSUPPE — CHF 13.00

Mit geräucherten Glarner Rindfleischwürfeli

SALATE

BUNTER BLATTSALAT (VEGAN)

- klein — CHF 8.50
- gross — CHF 10.50

SALAT MIT TANDOORI-POULET IM KNUSPERMANTEL

Bunter Blattsalat mit Tandoori-Poulet im Sesam-Knuspermantel
mit eingelegtem Fenchel, 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) Die Glarner Spezialität schlechthin – mit Hörnli, Ziger, Rahm, Alpkäse und Zwiebelschweize	CHF	23.50
PULLED BEEF BURGER Thymian-Focaccia gefüllt mit Pulled Beef, Rucola, Alpkäse, Knusperspeck, Kräuter-Sauerrahm und Zwiebelconfit, dazu Pommes frites	CHF	31.00
ALPKÄSE-CORDON-BLEU VOM SCHWEIN Gefüllt mit Käse von der Mettmen-Alp, dazu buntes Gemüse und Pommes frites	CHF	33.00

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.
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 wir von der Bäckerei Reichmuth in Glarus.

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
Appenzeller Weizenbier	alkoholfrei	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
Schoggi / Ovo Melange	CHF	6.40

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

Pfefferminze
BIO-Pfefferminze aus dem Puschlav

Allegra
BIO-Kräuter aus dem Puschlav
(Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Kornblumen)

Ingwer-Zitrone
(Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfeffer, Süssholz)

Grüntee Japan Sencha
angenehm herber Geschmack

Verveine
BIO-Eisenkraut aus dem Puschlav

Waldbeeren
(Brombeeren, Apfelstücke, Hagebutten, Erdbeeren, Holunderbeeren, Hibiskus, Aroma)

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 und Schlagrahm	CHF	8.50

APÉROS UND DRINKS

Mettmen-Cüpli			CHF	11.60
Mettmen-Cüpli alkoholfrei			CHF	11.60
Adam + Uva Traubenschorle Rosé alkoholfrei			CHF	7.70
Moon & June alkoholfrei			CHF	8.00
Aperol Spritz / Hugo			CHF	11.60
Negroni			CHF	16.00
Negroni Sbagliato			CHF	16.00
Cüpli Schweizer Schaumwein, Strada Brut Vin Mousseux		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, The Green mit Arvenzapfen Destillerie Lipp, Maienfeld			CHF	19.00
Cynar	4 cl	16,5 %	CHF	6.50
Martini weiss / rot	4 cl	15 %	CHF	6.50

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
Häxätröpfli (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
Quitte Pianta Brand, Mollis	2 cl	40 %	CHF	8.70
Marc Riesling Silvaner Destillerie Lipp, Maienfeld	2 cl	41 %	CHF	9.50
Grand Marc Bianco Destillerie Lipp, Maienfeld	2 cl	41 %	CHF	12.80
Grand Marc Henri Destillerie Lipp, Maienfeld	2 cl	38,5 %	CHF	13.20
Schlüsselblüemli Destillerie Lipp, Maienfeld	2 cl	25 %	CHF	12.40

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.

BERGHOTEL METTMEN

GAST SEIN.

SEMINARANGEBOT

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 Mettmenbus und der Luftseilbahn und sorgen für das leibliche Wohl – Sie müssen sich um nichts kümmern ausser Ihrem 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

Glarnerland