



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 zugute: 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 Syrah	7,5 dl	CHF 55.00
MOLINA PINOT NOIR AOC	1 dl	CHF 10.00
2021 Schloss Salenegg, Graubünden Pinot Noir	7,5 dl	CHF 65.00

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-Knäckebröt	
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

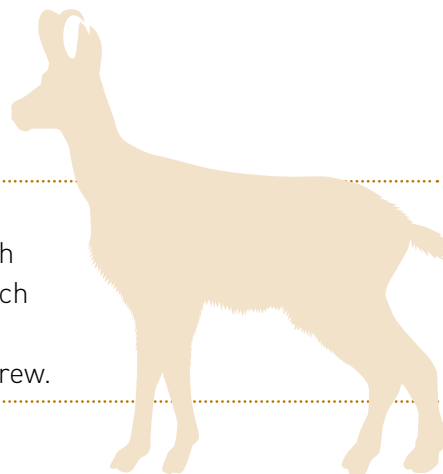
KÜRBIS-CURRY (VEGAN)

CHF 31.50

Gelbes Thai-Kokos-Curry mit Hokkaidokürbis, Kichererbsen, Sojasprossen, karamellisierten Erdnüssen und Tofu im Sesam-Knuspermantel

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.



Geniessen können.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

«ZAHME» KARTE

Herbst 2026

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

RINDSTATAR METTMENSTYLE

Mit Trüffel-Mayonnaise, eingelegtem Kürbis, Zwiebelconfit und
Wurzelbrot von der Bäckerei Reichmuth aus Glarus

- klein
- gross

CHF 23.50

CHF 31.50

METTMEN-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

Geniessen können.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

SUPPEN

GERSTENSUPPE

CHF 13.00

Mit geräucherten Glarner Rindfleischwürfeli

SALATE

BUNTER BLATTSALAT (VEGAN)

- klein
- gross

CHF 8.50

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
- gross

CHF 19.00

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 23.50

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

PULLED BEEF BURGER

CHF 31.00

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

ALPKÄSE-CORDON-BLEU VOM SCHWEIN

CHF 33.00

Gefüllt mit Käse von der Mettmnen-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.

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.

Geniessen können.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

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 trüb	4,0 %	0,49 l	CHF	7.30
Ramseier Suure Moscht klar	alkoholfrei	0,49 l	CHF	7.30

Geniessen können.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

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

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)

pro Tasse 0,25 l CHF 5.40

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
Hirribigger (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.

Geniessen können.

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

PREISE INKL. 8,1% MWST



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 Mettménbus 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

