



SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Sommer 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.



SPEISEN

VORSPEISEN – ZUM TEILEN ODER ALLEINE GENIESSEN...

RINDSTATAR METTMENSTYLE

Mit Trüffel-Mayonnaise, gepickeltem Gemüse, Zwiebelconfit
und Wurzelbrot von der Bäckerei Reichmuth aus Glarus

klein CHF 23.50

gross CHF 31.50

HUMMUS (VEGAN)

CHF 15.50

Mit Cherrytomaten, Olivenöl, Kräutern, Dukkah (orientalische
Nussmischung) und hausgemachtem UrDinkel-Knäckebrot

BURRATA MIT GLARNER ROHSCHINKEN

CHF 18.00

Mit Cherrytomaten, Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, Rucola
und Balsamico-Reduktion, dazu hausgemachtes UrDinkel-Knäckebrot

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

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 haus-
gemachtes Essiggemüse

SUPPEN

Tagessuppe (VEGETARISCH)	CHF	10.00
Gerstensuppe mit geräucherten Glarner Rindfleischwürfeli	CHF	13.00

SALATE

BUNTER BLATTSALAT (VEGAN)

• klein	CHF	8.50
• gross	CHF	10.50

SOMMERSALAT (VEGAN)

Bunter Blattsalat mit eingelegtem Gemüse, Cherrytomaten, Gurken, Croûtons und gerösteten Kernen

• klein	CHF	11.50
• gross	CHF	14.00

SALAT MIT SCHWANDER ZIEGENFRISCHKÄSE (VEGETARISCH)

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

• klein	CHF	17.00
• gross	CHF	22.00

SALAT MIT GLARNER FORELLENFILETS

Bunter Blattsalat mit knusprigen Forellenfilets im Curry-Backteig, 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) CHF 23.50

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

HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI (VEGAN) CHF 30.50

Mit gebackenem Brokkoli, Sojasprossen und karamellisierten Erdnüssen, dazu Erdnuss-Kokos-Sauce mit Ingwer, Limette und Zitronengras

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE – BURRATA (VEGETARISCH) CHF 31.50

Mit Burrata, Zucchetti, Zitrone, gerösteten Mandeln, Rucola und Balsamico-Reduktion

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE – RINDSFILET CHF 44.50

Mit rosa gebratenen Glarner Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten, Pinienkernen, Basilikum-Pesto, Panoramakäse und Balsamico-Reduktion

PULLED BEEF BURGER CHF 31.00

Thymian-Focaccia gefüllt mit Pulled Beef, Rucola, Alpkäse, Knusperspeck, Kräuter-Sauerrahm und Zwiebelconfit, 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 den Metzgereien Menzi und Kern aus dem Glarnerland (CH).

Fisch

Unsere Forellen beziehen wir von Hermann Ure aus dem Glarnerland (CH).

Eier

Wir verwenden ausschliesslich Bio-Eier von Martin Luchsingers Hof in Schwanden (CH).

Ziegenkäse

Wir verwenden ausschliesslich Ziegenfrischkäse vom Ziegenbetrieb Grüt in Schwanden (CH).

Brot und Backwaren

Gebacken von der Bäckerei Reichmuth in Glarus (CH).

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

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

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, Süssholz)	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	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

SCHWEIZER 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
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-Wägel».

WEINE

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



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 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

