



MÄTTLE

WIRTSCHAUS

—

MENÜVORSCHLÄGE
FRÜHLING 2024

April 2024 – Juni 2024

für Gruppen ab 8 Personen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



APERITIF

| | | |
|---|--------------------|-------|
| Winzersekt, WEISS, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein | 1,5l Magnumflasche | 78,00 |
| | 0,75l Flasche | 40,00 |
| Champagner, Gosset, Grand Reserve, brut | 0,75l Flasche | 88,00 |
| NIC's GIN, Edition Wiedmer & Thomas Henry Tonic Water, Zitrus | Glas | 11,30 |
| NIC'RONI, unsere Lieblingsmischung des Klassikers "Negroni" | 8cl | 9,50 |
| Brockmans Gin & Thomas Henry Tonic Water, geeiste Beere | Glas | 10,60 |
| Hausgemachter Eistee | 0,7l Flasche | 12,00 |

HÄPPCHEN

Set 1 >> 6,50 pro Person

Gougères – Käse Windbeutel

3 Stück pro Person

Set 2 >> 9,00 pro Person

Gougère – Käse Windbeutel

Lamm-Praline mit Minzjoghurt

Karotten Ingwer Suppe

Set 3 >> 15,00 pro Person

Gougère – Käse Windbeutel

Lamm-Praline mit Minzjoghurt

Karotten Ingwer Suppe

Falafel

Lachsrilette, Röstbrot, Sauerampfer



GETRÄNKEPAUSCHALE

>Winzersekt WEISS oder ROSA, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein

>Weissburgunder, kabinett, Schlossgut Istein

>RW, Rotwein Cuvée (Spätburgunder & Regent), Edition Wiedmer, Weingut Höfflin (BIO)

>Primitivo, Pilùna, Castello Monaci, Salento, Apulien

>Bier

>Wasser, alkoholfreie Getränke

>Kaffee, Espresso

>> 35,00 (Preis pro Person, Pauschale ist nur Tischweise buchbar, Pauschale gilt nur bis 23:00 Uhr)



MÄTTLE MENU I

Burrata mit Erbsen und Pistazien (16,50)

Simmentaler Roastbeef mit Sauce Bernaise, Paprika, Zucchini und Kartoffelgratin (32,00)

Mousse von der Valrhona Schokolade mit Kirschen (14,00)

3 Gänge >> 62,50

MÄTTLE MENU II

Lachstatar mit Grapefruit, Frühlingslauch und Focaccia (19,00)

Erbsen Suppe mit Curry, Zuckerschoten und Ricotta Gnocchi (14,00)

Filet vom Saibling mit Lauch und Schupfnudeln (21,00/32,00)

Rinderfilet mit Aubergine und Berglinsen (36,00)

Rhabarber Tarte mit Pekanuss und Vanille Eis (14,00)

3 Gänge (Lachs, Hauptgang, Dessert) >> 69,00

4 Gänge ohne Saibling >> 82,00

4 Gänge ohne Suppe >> 88,00

5 Gänge >> 98,00



VEGANES MÄTTLE MENU

Eingelegter Spargel mit Falafel und Chicorée Salat (17,00)

Sellerie-Kardamom Suppe mit Kresse und Sellerie Ravioli (14,50)

Wurzelgemüse mit Labneh und Zatar (16,00)

Ratatouille Schnitte mit Datteltomaten und Rucola (24,00)

Kokos Panna Cotta mit Apfel (12,50)

3 Gänge (Spargel, Ratatouille, Dessert) >> 53,50

4 Gänge ohne Suppe >> 68,00

4 Gänge ohne Aubergine >> 66,00

5 Gänge >> 80,00

SPARGEL MENU

Salat von grünem und weißem Spargel mit Ei und Rucola (17,00)

Spargelsuppe mit Einlage (15,00)

Kleines Wienerschnitzel mit Badischem Spargel, Sauce Hollandaise, Kartoffeln oder Kratzete (45,00)

Erdbeer Coupe - marinierte Erdbeeren und Basilikum Sorbet (14,00)

3 Gänge (Salat, Badischer Spargel, Dessert) >> 75,00

4 Gänge >> 85,00



GESTALTE DEIN EIGENES MENU

- Die Vorschläge gelten nur für Gruppen ab 8 Personen
- Wähle Deine Lieblingsgänge
- Gerne schlagen wir auf Wunsch eine vegane Alternative für jeden Gang vor
- Es kann nur ein einheitliches Menü gewählt werden
- Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte teile uns diese mit!

VORSPEISEN

- Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen | 8,90
- Lachstatar mit Grapefruit, Frühlingslauch und Focaccia | 19,00
- Rindertatar mit grünem Spargel und Eigelb | 19,80
- Burrata mit Erbsen und Pistazien | 16,50
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Ei und Rucola | 17,00
- Eingelegter Spargel mit Falafel und Rucola Chicorée Salat | 17,00

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

- Erbsen Suppe mit Curry, Zuckerschoten und Ricotta Gnocchi | 14,00
- Sellerie-Kardamom Suppe mit Kresse und Sellerie Ravioli | 14,50
- Kichererbsen Ragout mit Aubergine und Miso | 16,00
- Perlgraupen mit Bärlauch und Pulpo | 24,00
- Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln | 24,00
- Wurzelgemüse mit Labneh und Zatar | 16,00
- Filet vom Saibling mit Lauch und Schupfnudeln | 21,00



HAUPTGERICHTE

Simmentaler Roastbeef mit Sauce Bernaise, Paprika, Zucchini und Kartoffelgratin | 31,00

Rinderfilet mit Aubergine und Berglinsen | 36,00

Ratatouille Schnitte mit Datteltomaten und Rucola | 24,00

Geschmorter Kalbshals mit Artischocken, Shiitake Pilzen und Berglinsen | 32,00

Medaillon vom Seeteufel mit Tomate, Basilikum und Arancino | 34,00

Risotto mit Spargel und Parmesan | 24,00

BADISCHER SPARGEL

- als Portion mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln oder Kratzete | 29,00
- dazu zweierlei Schinken | +9,00
- dazu ein kleines Wienerschnitzel | +16,00
- dazu Filet vom Saibling | +12,00

DESSERTS

Mousse von der Valrhona Schokolade mit Kirschen | 14,00

Kokos Panna Cotta mit Apfel | 12,50

Erdbeer Coupe - marinierte Erdbeeren und Basilikum Sorbet | 14,00

Rhabarber Tarte mit Pekanuss und Vanille Eis | 14,00

Île flottante – pochierter Eischnee mit Vanillesauce, Karamell und Mandelblättchen | 10,50

Paris Brest mit Haselnuss und Nougat | 14,00



SONSTIGES

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



-Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf weisse Tischwäsche. Wenn Du trotzdem Tischwäsche für Deine Feier möchtest, so kostet dies EUR 1,- pro Person

ÖFFNUNGSZEITEN / NACHTZUSCHLAG

-Unser Restaurant ist nur bis 23:00 Uhr geöffnet. Sollten Sie länger feiern wollen, so wird ein Nachtzuschlag fällig.

Ab 23:00 Uhr berechnen wir daher EUR 200,- pro angefangene Stunde

>> Sollten Sie länger als 23:00 Uhr feiern wollen, bitten wir Sie, uns vorab darauf hinzuweisen, damit wir die Mitarbeiter dementsprechend einteilen können. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

AGBV's

-Die Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen
-Es kann nur ein einheitliches Menü gewählt werden
-Die genaue, zu verrechnende Personenzahl muss spätestens 48h im Voraus per Mail durchgegeben werden

-Alle Buchungen werden auf Grundlage der „Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen“ abgeschlossen. Bitte fragen Sie nach diesen.

KONTAKT

Wirtshaus Mättle, Freiburger Str. 314, 79539 Lörrach
Tel.: +49 7621 588 43 00 | maettle@wio-group.de | www.maettle.de

Wiedmer Wio GmbH, Baslerstr. 20, 79639 Grenzach-Wyhlen
HRB 719572 | GF: Anna-Larissa Wiedmer, Nicolai P. Wiedmer, Rainer P. Wiedmer

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

