Über uns

Wir sind ein Familienbetrieb in der dritten Generation. Seit mehr als 80 Jahren geben wir unser Wissen, unsere Erfahrungen und die traditionelle Backkunst an die nachfolgende Generation weiter. Wir legen grossen Wert auf echtes Backhandwerk sowie die Verwendung von regionalen und erlesenen Zutaten.

Um unserem Qualitätsbewusstsein gerecht zu werden, verarbeiten wir möglichst viele Rohstoffe aus der Region. Der Weizen und Roggen wird im Landgut Pfyn angebaut. Der Bio AOP Roggen im Brentjong oberhalb Leuk. Diese Verbundenheit macht uns zum Bäcker aus der Region für die Region.

Für unsere regionalen Spezialitäten haben wir den Traubenkern neu entdeckt. Diesen pressen, malen und backen wir in unserer hauseigenen Manufaktur «Fructum Vitis». Die wertvollen Produkte können Sie in unseren Verkaufsläden degustieren und kaufen.

Entdecken Sie unsere Leidenschaft und lassen Sie sich verzaubern. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Anneliese, Paul und Team Mathieu

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Die Bäckerei Mathieu

Wussten Sie…

Unsere Teige geniessen eine Ruhezeit von 18 bis 24 Stunden und werden schonend verarbeitet.

Durch die natürliche Herstellung mit dem hauseigenen Vorteig, Brühteig, Sauerteig und Mutterhefe werden unsere Brote knusprig, aromatisch, saftig, bekömmlich und haltbar.

Dank der langen Triebführung werden in den Teigen die Gluten abgebaut. Unsere Brote sind FODMAP-arm, verträglich und gut verdaulich.

Wir verwenden die besten Mehle:
aus der Region, IPS-Mehl (integrierte Produktion Suisse), Biomehl, Dinkelmehl, Weizenmehl, Roggenmehl, Bio-Einkornmehl und glutenfreies Mehl.

Kennen Sie…

Unsere Roggen- und Traubenkernspezialitäten

Unseren Catering Service

Unsere Kochkünste - Wir kochen extra für Sie.

Bäckerei – Konditorei Mathieu Leuk, Susten, Salgesch
www.baeckerei-mathieu.ch / 027 473 13 59 / 079 567 54 40

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Bäcker-Frühstück

Bäcker – Frühstück

Servieren wir den ganzen Tag

Gross

2 Kaffee, Ovo, Schoko oder Tee
1 dl Orangensaft
2 Brötchen
2 Gipfel
3 Konfitüre
3 Butter
4 Scheibe Rohschinken
2 Scheiben Salami
2 Scheiben Käse Fr. 20.00

Mittel

2 Kaffee, Ovo, Schoko oder Tee
1 dl Orangensaft
2 Brötchen
1 Gipfel
2 Konfitüre
2 Butter
4 Scheiben Rohschinken
1 Scheibe Käse Fr. 15.00

Klein

1 Kaffee, Schoko, Ovo oder Tee
1 dl Orangensaft
1 Brötchen
1 Konfitüre
1 Butter
2 Scheiben Rohschinken
1 Scheibe Käse Fr. 10.00

Extras

1 Eier	Fr. 2.00
2 Scheibe Rohschinken	Fr. 1.00
1 Scheibe Käse	Fr. 1.00
2 Scheiben Salami	Fr. 1.00
1 Portion Konfitüre	Fr. 1.00
1 Portion Butter	Fr. 1.00

Sie können das Bäcker-Frühstück auch glutenfrei und laktosefrei geniessen.

Bäckerei – Konditorei Mathieu Leuk, Susten, Salgesch
www.baeckerei-mathieu.ch / 027 473 13 59 / 079 567 54 40

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Bäcker-Frühstück

Traubenkern – Frühstück

Servieren wir den ganzen Tag

2 Kaffee, Schoko, Ovo oder Tee
1 dl Apfelsaft
1 Traubenkernballon
1 Traubenkerngipfel
2 Scheiben Roggenbrot mit Traubenkernmehl
1 Traubenkernriegel
2 Gläschen Konfitüre
3 Butter
3 Scheiben Walliser Käse Fr. 20.00

Urdinkel – Roggen Frühstück

Servieren wir den ganzen Tag

2 Kaffee, Schoko, Ovo oder Tee
1 dl Apfelsaft
3 Scheiben Dinkelbrot
3 Scheiben Roggenbrot
1 Urdinkelschenkeli
2 Gläschen Konfitüre
3 Butter
3 Scheiben Walliser Käse Fr. 20.00

Brunch

auf Voranmeldung

Brunch mit allem drum und dran
Fr. 26.00 pro Person

Bäckerei – Konditorei Mathieu Leuk, Susten, Salgesch
www.baeckerei-mathieu.ch / 027 473 13 59 / 079 567 54 40

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Aus unserer Backstube

Servieren wir den ganzen Tag

Kalte Mahlzeiten

Birchermüesli	Fr.	6.00
Kleines Salatteller	Fr.	6.00
Mittleres Salatteller	Fr.	8.00
Grosses Salatteller	Fr.	14.00

Suppen

Tagessuppe klein	Fr.	6.00
Tagessuppe gross	Fr.	9.00

Bäcker-Fitnessteller

Serviert mit einem gemischten Salat

mit Cholera	Fr.	14.00
mit Poulet Schnitzel	Fr.	14.00
mit Wienerli im Teig	Fr.	14.00
mit Käsekuchenschnitte	Fr.	14.00
mit Schinken-Käse-Toast	Fr.	14.00
mit Poulet Geschnetzeltes	Fr.	14.50
mit Haus Empanada	Fr.	16.00
mit Walliser Hamburger	Fr.	16.00
mit Hausgemachter Walliser Lasagne	Fr.	16.00

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Aus unserer Backstube

Servieren wir den ganzen Tag

Warme Mahlzeiten

Wienerli im Teig	Fr.	5.50
Schinken-Käse-Toast	Fr.	6.00
Schnitzelbrot	Fr.	7.50
Walliser Hamburger	Fr.	10.00
Walliser Lasagne	Fr.	12.00
Bäckerpastetli	Fr.	12.00
Empanada	Fr.	8.50

Bäcker-Käsekuchen

Natur-Käsekuchen	Fr.	10.00
Gemüse-Käsekuchen	Fr.	10.00
Trockenfleisch-Käsekuchen	Fr.	10.00

Bäckerpizza

Walliser Gallette	Fr.	13.50
Pizza Ananas	Fr.	12.00
Pizza Thon	Fr.	12.00
Pizza Schinken	Fr.	12.00

Die kalten und warmen Mahlzeiten können Sie auch mitnehmen.
Für glutenfreie oder laktosefreie Mahlzeiten
fragen Sie beim Personal nach.

Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft zu den Allergenen
in unseren Produkten.

Bäckerei – Konditorei Mathieu Leuk, Susten, Salgesch
www.baeckerei-mathieu.ch / 027 473 13 59 / 079 567 54 40

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Walliser Spezialitäten

SAVEURS DU VALAIS
WALLISER KÖSTLICHKEITEN



Servieren wir den ganzen Tag

Walliser Teller

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst, Käse
Traubenkernbrot und Bio AOP Walliser Roggenbrot Garnituren

Klein: Fr. 20.-
Gross: Fr. 25.-



Roggenhauswurst Teller

Walliser Roggenhauswurst mit Fleisch des Labels „Fleur d'Hérens" serviert mit Salat

Fr. 16.00



Walliser Cholera „nach Hausrezept"

Kartoffeln, Lauch, Walliser Käse und Apfel gebacken im Teig serviert mit Salat

Fr. 14.00



Walliser Käsekuchen mit Trockenfleisch

Walliser Käse mit Walliser Trockenfleisch serviert mit Salat

Fr. 15.00

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Walliser Spezialitäten

SAVEURS DU VALAIS
WALLISER KÖSTLICHKEITEN



Kleiner Salatteller

grüner Salat, Rübli, Peperoni, Gurke, Tomaten, Petersilie und hauseigener Salatsauce mit Traubenkernöl

Fr. 6.00



Walliser Käseschnitte

Walliser Käse auf Traubenkernbrot mit Walliser Rohschinken und Tomaten

Fr. 16.50



Walliser Galette

Traubenkernpizzateig, Tomaten, Walliser Käse, Walliser Trockenfleisch, Aprikosen

Fr. 13.50



Walliser Lasagne

Walliser Käse, Tomaten, Hackfleisch vom Rind, Teigwaren abgeschmeckt mit Traubenkernöl serviert mit Salat

Fr. 16.00



Walliser Hamburger

Traubenkernbrötchen, Rindfleisch Hamburger, Walliser Raclettekäse, Tomaten
serviert mit Salat

Fr. 16.00

Bäckerei – Konditorei Mathieu Leuk, Susten, Salgesch
www.baeckerei-mathieu.ch / 027 473 13 59 / 079 567 54 40

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Walliser Spezialitäten

SAVEURS DU VALAIS
WALLISER KÖSTLICHKEITEN

Desserts mit Traubenkernmehl

Aprikosenstreuselkuchen mit Rahm	Fr. 5.00
Aprikosenstreuselkuchen mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 7.50
Birnenstreuselkuchen mit Rahm	Fr. 5.00
Birnenstreuselkuchen mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 7.50
Apfelstrudel mit Rahm	Fr. 6.50
Apfelstrudel mit Rahm und Vanilleglace	Fr. 8.00
Hausgemachte Glace	Fr. 3.00/ Kugel

Hausgemachte Desserts in der Bäckerei

Walliser Getränke

Walliser Wasser	0.5 l	Fr. 6.00
Walliser Apfelsaft	1 dl	Fr. 2.50
Walliser Apfelschorle	2.5 dl	Fr. 5.50
	5 dl	Fr. 8.50
Walliser Aprikosennektar	2.5 dl	Fr. 5.50
Walliser Williamsnektar	2.5 dl	Fr. 5.50
Walliser Traubensaft	2.5 dl	Fr. 5.50
Walliser Aprikosenschorle	2.5 dl	Fr. 5.50
Walliser Williamsschorle	2.5 dl	Fr. 5.50
Walliser Traubenschorle	2.5 dl	Fr. 5.50

Warmer Wein mit Stäckli hausgemacht saisonal	Fr. 6.00
Apfelpunch mit Stäckli hausgemacht saisonal	Fr. 6.00
Hüüstee hausgemacht saisonal	Fr. 6.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Walliser Spezialitäten

SAVEURS DU VALAIS
WALLISER KÖSTLICHKEITEN

Aperoteller



Traubenkernstäckli, Roggenhauswurst, Walliser Käse

Fr. 10.00

Roggenhauswurst



Erringerhauswurst «Fleur d'Hérèns» gebacken im Roggenbrotmantel

Fr. 8.50

Walliser Weine

Offene Weine

Johannisberg 13.5% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Fendant 12% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Dôle 12.5% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Pinot Noir 13% Vol.	1 dl	Fr. 5.00

Spezialweine

Wir haben für Sie weitere Spezialitäten Weine und Bio Weine aus dem Wallis. Fragen Sie beim Personal nach.

Walliser Spirituosen

Walliser Williamine 37% Vol.	2 cl	Fr. 7.00
Walliser Apricotine 43% Vol.	2 cl	Fr. 7.00

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Desserts zum Geniessen

Mit hausgemachtem Glace

Vermicelles mit Rahm — Fr. 6.00

******

Vermicelles mit Meringue
und Rahm — Fr. 7.50

******

Meringue mit Rahm — Fr. 6.00

******

warmer Apfelstrudel mit Rahm — Fr. 6.50

*****

warmer Apfelstrudel mit
Vanille Glace und Rahm — Fr. 8.00

*****

Heisse Liebe

warme Himbeeren mit
Vanilleglace und Rahm — Fr. 8.00

*****

Coupe Baileys

Vanilleglace, Moccaglace,
Baileys und Rahm — Fr. 10.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Dessertträume

Dessertträume

Mit hausgemachtem Glace



COUPE MATHIEU

Saisonfrüchte, Vanilleglace,
Erdbeerglace, Rahm Fr. 10.50
Mini-Coupe Fr. 8.50



BANANENSPLIT

Vanilleglace, Moccaglace,
Schokoladensauce,
Banane, Rahm Fr. 10.50
Mini-Coupe Fr. 8.50



COUPE VERMICELLE

Vermicelle, Meringue,
Vanilleglace, Rahm Fr. 10.50
Mini-Coupe Fr. 8.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Dessertträume



MERINGUE MATHIEU

Meringue, Vanilleglace, Rahm	Fr. 10.50
Mini-Coupe	Fr. 8.50



COUPE DANMARK

Vanilleglace, Schokoladen-Sauce, Rahm	Fr. 10.50
Mini-Coupe	Fr. 8.50



GLACE-SCHNITTE

Vanille-Mocca	
Vanille-Erdbeer	
Vanille-Schokolade	Fr. 5.00
mit Rahm	Fr. 6.50



KAFFEEGLACE

Moccaglace, Ristretto, Rahm	Fr. 10.50
Mini-Coupe	Fr. 8.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Dessertträume



Kaffee Mathieu

1 Kaffee mit 1 Kugel Glace und Rahm
Schokolade, Vanille oder Mocca
Fr. 7.00



SUPER FRAPPE

Vanille, Mocca, Erdbeer,
Aprikosen, Schokolade
Fr. 7.00



Wiener Eiskaffee

Vanilleglace, Espresso,
Rahm Fr. 8.00



KINDER-COUPE

1 Kugel Vanille, Mocca, Erdbeer oder
Schokolade, Rahm,
Chupa-Chups Fr. 5.00

PORTION GLACES

Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade,
Aprikosen, Zitronen
1 Kugel Fr. 3.00
+ Rahm Fr. 1.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Getränkekarte

Warme Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème	Fr.	3.90
Espresso	Fr.	3.90
Ristretto	Fr.	3.90
Cappuccino	Fr.	4.20
Milchkaffee	Fr.	4.20
Kaffee mit kalter Milch	Fr.	4.20
Doppelter Espresso	Fr.	6.20
Kaffee mit Rahm	Fr.	4.90
Kaffee Macchiato	Fr.	4.80
Kaffee Macchiato Vanille	Fr.	5.00
Kaffee Macchiato Caramel	Fr.	5.00
Chococcino	Fr.	5.00
Kaffee Maison Marc ("Kaffee fertig") 40% Vol.	Fr.	7.00
Kaffee Maison Williamine / Abricotine 43% Vol.	Fr.	9.00
Kaffee Maison Baileys 17% Vol.	Fr.	8.00
Kaffee Maison Amaretto 28% Vol.	Fr.	8.00
Kaffee Luz 40% Vol.	Fr.	7.00

Kalte Kaffeespezialitäten

Kaffee Macchiato	Fr.	4.80
Kaffee Macchiato Vanille	Fr.	5.00
Kaffee Macchiato Caramel	Fr.	5.00
Chococcino	Fr.	5.00

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Getränkekarte

Warme Milchgetränke

Warme Schokolade Deluxe	2 dl	Fr.	6.00
Grand Cru Hausspezialität			
Caotina original	2 dl	Fr.	4.20
Ovomaltine	2 dl	Fr.	4.20
Warme Milch	2 dl	Fr.	3.20
Schoko Melange (mit Rahm)	2 dl	Fr.	5.50
Ovo Melange (mit Rahm)	2 dl	Fr.	5.50

Kalte Milchgetränke

Caotina original	2 dl	Fr.	4.20
Ovomaltine	3 dl	Fr.	5.20
	5 dl	Fr.	6.20
Milchshake			
Kaltes Milchgetränk Vanille	3 dl	Fr.	5.20
Kaltes Milchgetränk Caramel	3 dl	Fr.	5.20
Milch	1 dl	Fr.	2.20
	2 dl	Fr.	3.20
	3 dl	Fr.	4.20
	5 dl	Fr.	5.20
Mit Rahm serviert	Plus	Fr.	1.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Getränkekarte

Teesortiment Crowning's Tea

Erdbeer / Himbeer	Fr.	3.90
Apfel / Pfirsich	Fr.	3.90
Waldbeeren	Fr.	3.90
Grüntee	Fr.	3.90
English-Breakfast / Schwarztee	Fr.	3.90
Hagebutten	Fr.	3.90
Lindenblüten	Fr.	3.90
Kamillen	Fr.	3.90
Eisenkraut	Fr.	3.90
Pfefferminze	Fr.	3.90

Teesortiment Sirocco Bio Tea

Rooibos Tangerine	Fr.	4.50
Red Kiss	Fr.	4.50
Ginger Lemon Dream	Fr.	4.50
Marrocan Mint	Fr.	4.50
Ceylon Sunrise / Schwarztee	Fr.	4.50

Heisse Getränke mit Stäckli

Warmer Wein mit Stäckli hausgemacht saisonal	Fr.	6.00
Apfelpunch mit Stäckli hausgemacht saisonal	Fr.	6.00
Tee mit Rotwein mit Stäckli 12.5% Vol.	Fr.	6.50
Tee mit Rum (Croc) mit Stäckli 12.5% Vol.	Fr.	6.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Getränkekarte

Fruchtsäfte

Naturreiner Apfelsaft	1 dl	Fr. 2.50
aus der Region	2.5 dl	Fr. 5.50
Apfelschorle	5 dl	Fr. 8.50
Orangensaft	1 dl	Fr. 2.50
	2 dl	Fr. 3.80
	3 dl	Fr. 5.50
	5 dl	Fr. 6.50
Walliser Aprikosensaft (Nektar)	2.5 dl	Fr. 5.50
Walliser Williamssaft (Nektar)	2.5 dl	Fr. 5.50
Walliser Traubensaft	2.5 dl	Fr. 5.50
Hüüstee hausgemacht	5 dl	Fr. 6.50

Offenausschank

Coca Cola	1 dl	Fr. 2.00
Ice-Tea	2 dl	Fr. 3.50
Citron	3 dl	Fr. 4.50
Rivella Rot	5 dl	Fr. 6.00
	1 l	Fr. 9.50
	1.5 l	Fr. 13.00
Henniez rot /Mineralwasser	1 dl	Fr. 2.00
	2 dl	Fr. 3.20
	3 dl	Fr. 4.20
	5 dl	Fr. 5.70
Walliser Wasser	5 dl	Fr. 6.00
	1 l	Fr. 9.50

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Getränkekarte

Mineral in Flaschen

Walliser Wasser	5 dl	Fr.	6.00
	1 l	Fr.	9.00
Rivella blau	3 dl	Fr.	4.80
Henniez blau	3 dl	Fr.	4.80
Coca Cola Zero	3 dl	Fr.	4.80
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	Fr.	4.30
Schweppes Tonic	2 dl	Fr.	4.30

Apéritifs

San Pellegrino / Sanbitter		Fr.	5.50
Williamine 37% Vol.	2 cl	Fr.	7.00
Abricotine 43% Vol.	2 cl	Fr.	7.00
Baileys 17% Vol.	2 cl	Fr.	6.00
Marc 40% Vol.	2 cl	Fr.	6.00
Cynar 16.5% Vol.	4 cl	Fr.	6.00
Martini 15% Vol.	4 cl	Fr.	6.00
Aperol Spritz mit Johannisberg		Fr.	8.00

MATHIEU
BÄCKEREI ▪ TEA-ROOM

Getränkekarte

Alkoholische Getränke

Bier Quöllfrisch 4.8% Vol.	5 dl	Fr. 6.50
Panache 4.8% Vol.	3 dl	Fr. 4.20
	2 dl	Fr. 3.70
Sunnubärger Weizen hell	3 dl	Fr. 5.50
Sunnubärger Gnoggärbier	3 dl	Fr. 5.50
Alkoholfreies Bier	3 dl	Fr. 5.00

Walliser Weine Offen

Johannisberg 13% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Fendant 12% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Dôle 12.5% Vol.	1 dl	Fr. 4.50
Pinot Noir 13% Vol.	1 dl	Fr. 5.00
Flasche Johannisberg 13% Vol.	0.5 l	Fr. 22.50
Flasche Fendant 12% Vol.	0.5 l	Fr. 22.50
Flasche Dôle 12.5% Vol.	0.5 l	Fr. 22.50
Flasche Pinot Noir 13% Vol.	0.5 l	Fr. 25.00
Gespritzter Wein 13.5% Vol.		Fr. 5.00

Wir haben für Sie weiter Spezialitäten Weine und Bio Weine aus dem Wallis. Fragen Sie beim Personal nach.