

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## HERBST- & WILDKARTE

### VORSPEISE

Butternut Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	CHF 9.50
Lauwarme Antipasti mit Aubergine, Zucchetti und Peperoni garniert mit Parmesanhobel	CHF 14.50
Nüsslisalat	CHF 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	CHF 11.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Wildschweinschinken, Ei und Croûtons	CHF 13.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitzen und roten Zwiebeln	CHF 17.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kürbisschnitzen, roten Zwiebeln und Wildschweinschinken	CHF 19.50
Kürbis-Kartoffel Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen an Parmesan-Kräuterrahmsauce	CHF 18.50
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Kräutern an feiner Proseccosauce	CHF 18.50

### DRESSING ZUR WAHL

Französisch, Italienisch, Baumnuss

### HAUPTGANG

Zartes Reh-Preiselbeere Ragout mit geschmortem Kürbis	CHF 32.50
Gebackenes Hirsch Rack an Portweinsauce mit hausgemachtem Rotkraut	CHF 39.00
Wildschwein Entrecôte an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachtem Rotkraut	CHF 36.50
Kürbis-Kartoffel Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen an Parmesan-Kräuterrahmsauce	CHF 26.50
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Kräutern an feiner Proseccosauce	CHF 26.50
	CHF 18.50

### WILDBURGER

Burger vom Wildschwein überbacken mit feinem Emmentalerkäse im Sesambrot an Honigsenfauce oder Preiselbeersauce	CHF 28.50
---	-----------

### ZU DEN HAUPTGÄNGEN HABEN SIE DIE WAHL

Risotto/Handgemachte Tagliatelle/Ofenkartoffeln/Süsskartoffel Pommes Frites/  
Pommes Frites/Hausgemachte Spätzli

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## DESSERTS ZUR HERBSTZEIT

Vermicelles mit Kirsch verfeinert CHF 9.50

Blätterteigtaschen gefüllt mit warmen  
Kirschen verfeinert mit Schlagrahm CHF12.50

