

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## Lunchtime in der Hofmatt

Mittagskarte von Montag, 11.02. bis Freitag, 15.02.2019

Am Mittag servieren wir Ihnen zu jedem Gericht einen Salat oder Suppe und einen süssen Gruss aus der Küche.

### Unsere Empfehlungen der Woche

#### Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto und Bündner Rohschinken - **16.00**

#### Pasta

Handgemachte Ravioli mit einer Erbsen-Minz-Füllung an Prosecco-Sauce dazu zerlassene Kirschtomaten - **18.50**

#### Vegetarisch

Baked Potatoes mit Kräuter-Sauerrahm-Dipp auf rassigem Ratatouille - **18.50**

#### Low Carb

Geräucherte Lachsscheiben auf mariniertem Fenchel-Apfelsalat mit Baumüssen - **19.50**

#### Unser Wochenhit

Hirschburger mit Bergkäse, knackigem Eisbergsalat im Sesambrot dazu Honigsenfauce und frittierte Süsskartoffel Pommes - **21.50**

#### Empfehlung des Küchenchefs

Saftiges Kalbsragout in brauner Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse - **24.50**

#### Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Limetten-Kräuterrahmsauce mit sautierten grünen Bohnen und Ofenkartoffeln - **19.50**

|

### Unsere Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse – **19.50**

Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken und Greyerzer mit Pommes Frites und Gemüse (20 Minuten Zubereitungszeit) – **22.50**

Tagliatelle mit Lachsstreifen an Rahmsauce mit Blattspinat und Tomaten verfeinert – **24.50**

weitere Gerichte zum Mittag können Sie auch aus unserer À la Carte auswählen