

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