

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## HERBST- & WILDKARTE

### VORSPEISE

Hokkaido Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Rahmhaube und Kürbiskernen	9.50
Weissweincreme-Suppe mit gebratenen Eierschwämmli	9.50

### ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG ERHÄLTlich

	Vorspeise	Hauptgang
Nüsslisalat natur	9.50	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	11.50	18.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.50	19.50
Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmchen, Ei und Croûtons	15.50	22.50
Dressing zur Wahl: Französisch, Italienisch oder Himbeerdressing		

### HAUPTGÄNGE

Handgemachte Pasta-Pyramiden gefüllt mit Kürbis, Sonnenblumenkernen und Wirsing an Petersilienrahmsauce	27.50
Wildschweinragout an Preiselbeersauce mit hausgemachtem Rotkraut	32.50
Rehschnitzel an Eierschwämmli-Sauce mit hausgemachtem Rotkraut	34.50
Gebackenes Hirsch-Rack an Portweinsauce mit hausgemachtem Rotkraut	41.00
Lammrücken an Thymian-Rotweinsauce dazu Ratatouille	42.50
Hirsch-Burger überbacken mit feinem Gruyère im Sesambrot mit knackigen Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke an hausgemachter Preiselbeersauce	29.50
Gefüllter Hokkaido-Kürbis mit Gemüse und Cojibeeren an Rucola und feinem Olivenöl	26.50

### ZU DEN HAUPTGÄNGEN HABEN SIE DIE WAHL

Weisswein-Risotto	Süsskartoffel Pommes Frites
Handgemachte Tagliatelle	Pommes Frites
Ofenkartoffeln	Hausgemachte Spätzli

### DESSERT

Vermicelles mit Kirsch verfeinert	9.50
Gebackene Apfel-Zimtringe mit Vanilleglace	12.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## À LA CARTE

### VORSPEISEN

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.00
Black Tiger Crevetten an Chili-Limettenmarinade mit kleinem Salatbouquet	15.50

---

### VEGETARISCH

Hofmattburger vegetarisch mit Gemüsepatty und hausgemachter Honig-Senf Sauce dazu Süsskartoffel Pommes Frites	26.50
Handgemachte Tagliatelle an Morchel-Cognac Rahmsauce	24.50
Safran Risotto verfeinert mit Kirschtomaten	24.00
Handgemachte Tagliatelle mit saisonalem Pesto	22.00

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## FLEISCH

220g Rindsentrecôte an bunter Pfeffersauce mit Spinat	42.50
Hausgemachter Rindsburger mit Berner Bergkäse an hausgemachter Honig-Senfsauce	28.50
Hofmatt-Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und leckerem Berner Bergkäse in Kürbis-Sesampanade mit Gemüsebeilage	34.50
Wiener Kalbsschnitzel mit saisonalem Gemüse	38.00
180g Kalbssteak an Morchel-Cognac Rahmsauce mit frischem Gemüse	41.50
Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta an feiner Rahmsauce mit kleinen Grilltomaten	26.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu saisonales Gemüse	41.50

## FISCH

Seeteufelmedaillons in Zitronen-Petersilienöl gebraten auf Lauchgemüse	28.50
Lachstranche aus dem Ofen an Senf-Dillbutter mit Ofengemüse	24.50
Handgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen an saisonalem Pesto	31.50

## ZU ALLEN GERICHTEN HABEN SIE DIE WAHL:

- Risotto
- Handgemachte Tagliatelle
- Ofenkartoffeln
- Süßkartoffel Pommes Frites
- Pommes Frites

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten

# HOFMATT

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

## KALTE SPEISEN

Sandwiches mit wahlweise: Schinken, Salami, Käse	6.50
Wurstsalat einfach	15.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat einfach	16.50
Wurst-Käsesalat garniert	18.50
Hofmatt-Brättli mit Rohschinken, Salami, Schinken, Speck, Greyerzer und Ei	21.50

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites (Donald Duck Teller)	12.50
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites (Pluto Teller)	12.00

## WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VON DER JENZER METZGEREI



100% Jenzer-Natura-Qualität ist unser Leitsatz! Wir verkaufen ausschliesslich Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung und legen grössten Wert auf möglichst kurze Transportwege.

## FLEISCHDEKLARATION

Poulet – Schweiz · Schwein – Schweiz · Kalb – Schweiz · Rind – Schweiz

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten