

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## BURGERKARTE

### RIND

Klassischer Burger mit Bergkäse und Honig-Senf Sauce	28.50
Doppelter Burger mit Gruyère und Bergkäse an Honig-Senf Sauce	39.50
Italian Burger mit Mozzarella, Rucola und Bergkäse an BBQ-Sauce	32.50
Surf and Turf mit gebratenen Black Tiger Crevetten an Guacamole	32.50
Avocado Burger mit Tomate und Eisbergsalat an Honig-Senf Sauce	31.50
Buure Burger mit Spiegelei, Speck und Röstzwiebeln an Honig-Senf Sauce	31.50

### POULET

Crispy-Chicken mit Tomate und Rucola an Honig-Senf Sauce	27.50
Hawaii-Burger mit Ananas, Schinken und Gruyère an Honig-Senf Sauce	28.50
BBQ-Burger mit gebratenen Tomaten und Speck	28.50

### VEGAN/VEGETARISCH

Veganer Gemüse-Burger mit Tomaten und Eisbergsalat an Guacamole	27.50
Vegi-Burger mit Rucolasalat und paniertem Feta an Honig-Senf Sauce	27.50

### EXTRAS

Röstzwiebeln	1.50
Spiegelei (CH)	2.00
Bergkäse	2.00
Knuspriger Speck	2.00
Avocado	2.00

### WÄHLEN SIE EINE BEILAGE (IM PREIS ENTHALTEN)

Pommes Frites/Wedges Pommes/Ofenkartoffeln/Süsskartoffel Pommes Frites
Grüner oder gemischter Salat

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, Greyzer 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