

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## Lunchtime in der Hofmatt

Mittagskarte von Montag, 24.02. bis Freitag, 28.02.2020

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, Tomatenpesto, Parmesan und frischen Champignons - **16.00**

#### Pasta

Hausgemachte Lasagne al forno - **18.50**

#### Vegetarisch

Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln und Spiegelei an Basilikum-Pesto-Sauerrahm - **18.50**

#### Low Carb

Gebratenes Lachsfilet im Ricotta-Wirsing-Mantel auf gebratenem Gemüse - **19.50**

#### Unser Wochenhit

Jenzer Bauernbratwurst an Zwiebelsauce dazu Röstiqaletten und frischer Brokkoli - **21.50**

#### Empfehlung des Küchenchefs

Rindfleischvogel in Rotweinsauce geschmort, dazu Kartoffelstock und gebratenes Gemüse - **24.50**

#### Fisch

Gebratene Black-Tiger Garnelen an Safransauce auf Kräutertagliatelle - **19.50**

#### Unsere Klassiker

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

Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken und Gruyére  
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

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