

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

À la carte

Vorspeisen

Hausgemachtes Kichererbsenpüree mit lauwarmer Pinsa	8.50
Blattwerkvariation mit gerösteten Kernen und frischen Keimlingen	8.50
Gemischte Salatvariation mit gerösteten Kernen, Nüssen und frischen Keimlingen	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Thymian-Gin Rahmhaube	10.50
Limettenhummus mit Granatapfelkernen, frischem Rucola und pochiertem Ei mit Pinsabrot	12.50
Panierter Buche de Chèvre an hausgemachten Apfel Chutney dazu Wildkräutersalat	14.50
Hausgebeizter Lachs an Meerrettichschaum mit Fenchel-Grapefruit Salat an Honig-Ingwermarinade	16.00

Burger

Hofmatt Rindsburger mit Bergkäse an Honig-Senf Sauce	29.50
Buure Burger mit Spiegelei, Speck an Honig-Senf Sauce	31.50
Crispy-Chicken mit Balsamico und Rucola an Honig-Senf Sauce	28.50
Veganer Gemüse-Burger mit Tomaten und Rucola an Hummus	28.50
Vegi-Burger mit paniertem Ziegenkäse und Avocado an Honig-Senf Sauce	28.50

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Cordon bleu

Hofmatt Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und würzigem Bergkäse in Kürbis-Sesampanade mit Gemüsebeilage	34.50
Cordon bleu vom Schwein mit Chili, Bergkäse und Rohschinken	28.50
Cordon bleu vom Kalb mit frischem saisonalen Gemüse	42.50
Pouletbrust mit Tomate und Mozzarella gefüllt dazu frisches Marktgemüse	28.50

Klassiker

Badische Rindsrouladen gefüllt mit Essiggurke, Zwiebeln und Speck an Rotweinsauce dazu gebratenes Gemüse	28.50
Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb mit frischem saisonalem Gemüse	38.00
Zartes Kalbsragout mit frischen Champignons in brauner Rahmsauce	32.00
Saftiges Rip Eye Steak an Tagesbutter mit gebratenen grünen Spargelstangen	36.00
Tomaten-Weisswein Risotto mit Ziegenkäse, Zuckerschoten und frittiertem Rucola	24.50
Veganes Zürcher Geschnetzeltes in Rahmsauce mit frischen Champignons und Brokkoliröschen	29.50
Erbsen Minze Ravioli mit frischen Tomatenwürfel und Blattspinat an Butter-Parmesansauce	26.50
Hofmatt Rindstartar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei	29.50
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse	16.50
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate	18.00

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Aus dem Wasser

Gebratenes Lachsfilet im Quinoa Mantel an Zitronen-Pfefferrahmsauce mit grünem Spargel	27.50
Gebratener Steinbutt an Prosecco-Rahmsauce mit frischem Brokkoli	34.50
Tagliatelle mit Lachs, Tomatenwürfel und frischem Blattspinat an Rahmsauce mit Parmesan	27.50

Für die kleinen Gäste

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites	12.00
Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce	10.50
Tagliatelle mit Butter	9.50

Zu allen Gerichten haben Sie die Wahl

Weisswein-Risotto
Venere Reis
Kichererbsenpüree
Handgemachte Tagliatelle
Hausgemachte Spätzli
Süsskartoffel Pommes frites
American Fries (dicke Pommes frites)

Fleischdeklaration Poulet – Schweiz • Schwein – Schweiz • Kalb – Schweiz • Rind – Schweiz