

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 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 wilder Blattsalat + | 14.50 |
| Hausgebeizter Lachs an Meerrettichschaum mit Fenchel-Grapefruit Salat an Honig-Ingwermarinade | 16.00 |
| Vorspeise Rindstartar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei | 19.50 |

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 | 29.50 |
| Cordon bleu vom Kalb mit frischem saisonalen Gemüse | 43.50 |
| Panierte Pouletbrust mit Tomate und Mozzarella gefüllt dazu frisches Marktgemüse | 29.50 |

Klassiker

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Badische Rindsrouladen gefüllt mit Essiggurke, Zwiebeln und Speck an Rotweinsauce dazu gebratenes Gemüse | 29.50 |
| Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb garniert mit Kapern und Sardelle dazu frisches saisonales Gemüse | 39.00 |
| Zartes Kalbsragout mit frischen Champignons in brauner Rahmsauce und Gemüse | 33.00 |
| Saftiges Rib Eye Steak an Tagesbutter mit gebratenen grünen Spargelstangen | 38.50 |
| Tomaten-Weisswein Risotto mit Ziegenkäse, Zuckerschoten und frittiertem Rucola + | 24.50 |
| Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons und Brokkoliröschen * | 29.50 |
| Erbsen Minze Ravioli mit frischen Tomatenwürfel und Blattspinat an Butter-Parmesansauce + | 29.50 |
| Hofmatt Rindstartar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei | 28.50 |
| Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse | 17.50 |
| Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate | 19.50 |

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Aus dem Wasser

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratenes Lachfilet im Quinoa Mantel an Zitronen-Pfefferrahmsauce mit grünem Spargel | 28.50 |
| Gebratener Steinbutt an Prosecco-Rahmsauce mit frischem Brokkoli | 35.50 |
| 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 vegan * |
| Handgemachte Tagliatelle + |
| Hausgemachte Spätzli + |
| Süsskartoffel Pommes frites * |
| American Fries (dicke Pommes frites) * |

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

+ = vegetarisch / * = vegan