

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Herbstkarte

Vorspeise

Hokkaido Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Rahmhaube und Kürbiskernen

als Vorspeise / als Hauptgang

10.50

Nüsslisalat natur

10.50

17.50

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

12.50

19.50

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

13.50

20.50

Nüsslisalat mit lauwarmer Buche de Chèvre, Ei, Croûtons und Preiselbeeren

15.50

22.50

Dressing zur Wahl: Französisch, Italienisch oder Preiselbeerdressing

Hauptgang

Pinsa mit Kürbis, Camambert, Kürbiskernen und Preiselbeeren

21.50

Saftiges Rehragout an Preiselbeersauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut* und glasierten Maronen

35.50

Medium gebratene Hirschmedaillons an Eierschwämmli-Sauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut* und glasierten Maronen

39.50

Wildschweinfilet im Speckmantel an Portweinsauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut* und glasierten Maronen

36.50

Handgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung an einer Baumnußbutter Sauce verfeinert mit frischem Blattspinat und Kirschtomaten

29.50

Super Food mit Kürbis Chutney, Limettenhummus, Kürbiskernen, Linsen, Quinoa und Chia Samen

27.50

Kartoffelgnocchi mit Pilzen an einer Kräuter-Parmesanrahmsauce und Mini Rübli

28.50

***Zu diesen Hauptgängen haben Sie die Wahl**

Weisswein-Risotto / Handgemachte Tagliatelle / Venere Reis / Hausgemachte Spätzli

Süsskartoffel Pommes frites / Pommes frites

Dessert

Coupe Nesselrode

11.50

Weisser Schokoladen-Kürbiskuchen mit flüssigen Kern an Maroniglace

15.50