

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## Saisonal

### Vorspeise

	als Vorspeise / als Hauptgang	
Hausgemachte Randen-Apfelcremesuppe mit Rahm durchzogen	10.50	
Nüsslissalat natur	10.50	17.50
Nüsslissalat mit Ei und Croûtons	12.50	19.50
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croûtons	13.50	20.50
Nüsslissalat mit lauwarmer Bûche de Chèvre, Ei, Croûtons und Preiselbeeren	15.50	22.50
<b>Dressing zur Wahl:</b> Französisch, Italienisch oder Preiselbeer Dressing		

### Hauptgang

Geschnetzeltes a la Stroganoff vom Hirschrücken mit frischem Gemüse *	39.50
Cordon bleu vom Schwein mit Rohschinken und Camembert gefüllt mit frischem Gemüse *	31.50
Handgemachte Ravioli mit Süßkartoffel Füllung im Thymiantieg an einer Baumnussbutter verfeinert mit frischem Blattspinat und Kirschtomaten	29.50
Irisches Rindsfilet 200g an einer Pfeffersauce mit frischen Brokkoli *	54.50
Kartoffelgnocchi mit Tomaten Pesto, Zuckerschoten und gebratenen Kräuter-Saitlingen	28.50
Skrei Filet (Winterkabeljau) auf sautierten bunten Kirschtomaten und einer Petersilien-Proseccorahmsauce *	35.50

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

Weisswein-Risotto / Handgemachte Tagliatelle / Venere Reis / Hausgemachte Spätzli  
Süßkartoffel Pommes frites / Pommes frites