

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Herbstkarte

Vorspeise

Hokkaido Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen 10.50

Nüsslissalat natur 10.50

Nüsslissalat mit Ei und Croûtons 12.50

Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croûtons 13.50

Nüsslissalat mit lauwarmer Bûche de Chèvre, Croûtons und Quittenpürre 15.50

Dressing zur Wahl: Französisch-, Italienisch- oder Himbeerdressing

Hauptgang

Pinsa mit Preiselbeer-Sauerrahm, Kürbis, Camembert und Kürbiskernen 21.50

Saftiges Hirschragout an Preiselbeersauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut, glasierten Maroni und Weißwein-Apfel * 35.50

Medium gebratenes Rehmedaillons an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut, glasierten Maroni und Weißwein-Apfel * 41.50

Wildschweinfilet im Speckmantel an Portweinsauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut und glasierten Maroni * 38.50

Handgemachte Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung an einer Pastinaken-Crème verfeinert mit frischem Blattspinat und gerösteten Baumüssen 29.50

Kartoffelgnocchi mit Pilzen und Kürbis an einer Kräuter-Parmesanrahmsauce und frittierten Federkohl 29.50

Knusprig gebratene Entenbrust rosa serviert an einer Orangen-Pfeffersauce und gebutterter Romanesco 41.50

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

Weisswein-Risotto / handgemachte Tagliatelle / Venere Reis / hausgemachte Spätzli
Süsskartoffel-Pommes frites / Pommes frites

Dessert 1

Coupe Nesselrode 11.50

Hausgemachtes Maroni-Parfait an lauwarmen Amaretto-Kirschen 15.50