

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