

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Empfehlungen

Vorspeise

Hausgemachte Randen Suppe mit Schlagrahm durchzogen und frittiertem Basilikum	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 Kirschkompott	15.50

Dressing nach Wahl: Französisch-, Italienisch- oder Himbeerdressing

Hauptgang

Cordon bleu vom Schwein mit Rohschinken und Camembert gefüllt, dazu frisches Gemüse	31.50
Suprême vom der französischem Maispoularde mariniert mit Basilikum Pesto dazu frischer Mandelbrokkoli	29.50
Rindsgeschnetzeltes a la Stroganoff mit Steinpilzen und Spitzpaprika verfeinert mit Pommery Senf und Sauerrahm	48.50
Tagliatelle a la Toskana mit Poulet Bruststreifen, bunten Tomaten, brauner Rahmsauce und frischem Rosmarin dazu servieren wir Parmesan im Filu Teig	31.50
Wildschweinfilet an Apfel-Calvados-Rahmsauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut	38.50
Gedämpftes Schollenfilet an Prosecco-Kräuterrahmsauce mit frischem Gemüse	29.50

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

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