

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Herbstkarte

Vorspeise

Hokkaido Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Rahm & gerösteten Kürbiskernen	10.50
Nüsslissalat natur	10.50
Nüsslissalat mit Ei und Croûtons	12.50
Nüsslissalat mit Speck, Ei & Croûtons	13.50
Nüsslissalat mit lauwarmer Bûche de Chèvre, Croûtons & Preiselbeeren	15.50

Hauptgang

Gefüllte Pouletbrust mit Kürbis & Ricotta an Pastinaken-Crème & Rotweinsauce dazu frischen Mandelbrokkoli & Weissweinsrisotto	31.50
Handgemachte Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung an Kürbisrahm verfeinert mit frischem Blattspinat & gerösteten Baumnüssen	29.50
Saftiges Hirschragout an Preiselbeersauce mit Apfelrotkraut, glasierten Maroni & Weißwein-Apfel, hausgemachte Spätzle	35.50
Medium gebratenes Rehmedaillon an Eierschwämmli-Rahmsauce mit Apfelrotkraut glasierten Maroni & Weißwein-Apfel, hausgemachte Spätzle	41.50
Geschmorter Wildfleischvogel an Portweinsauce mit Apfelrotkraut, glasierten Maroni & hausgemachte Spätzle	32.50
Winter Bowl Quinoa, Linsen, Kürbis Chutney, Pastinaken-Crème, Blaubeeren, Nüsslissalat, Pilzen	26.50

Dressings

Limetten mit Limetten, Olivenöl, Sesam, Gartenkräuter
Himbeere mit Himbeere, Ingwer, Honig