

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

À la carte

Vorspeisen

Apero Platte ab 2 Per. Oliven, Cironé Käse, Freilandschinken getrockneten Tomaten und verfeinerter Butter	Pro Pers.	9.00
Hausgemachtes Randen-Kichererbsen Püree mit lauwarmer Pinsa *		9.00
Blattwerkvariation mit gerösteten Kernen und frischen Keimlingen *		8.50
Gemischte Salatvariation mit gerösteten Kernen, Ei und frischen Keimlingen +		10.50
Duett vom Randen und Limettenhummus mit Granatapfelkernen, frischem Rucola und pochiertem Ei mit Pinsabrot +		13.50
Panierter Bûche de Chèvre an hausgemachten Apfel Chutney dazu wilder Blattsalat +		14.50
Geräuchertes Lachstartar an Gemüse-Papayasalat und Limettenmarinade		19.00
Rindstatar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei		21.50

Wählen sie ihr Dressing zum Salat: French/Italienisch/Limetten Sesam

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Burger

Hofmatt Rindsburger mit Bergkäse im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	30.50
Chili Rindsburger mit Bergkäse, im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	31.00
Buure Burger mit Bergkäse, Spiegelei und Speck im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	32.50
Burger vom Petersfisch im hausgemachten Brioche Bun an Sauce Tartar	28.50
Burger mit Pouletbrust, Tomaten, Mozzarella überbacken dazu Balsamico und Rucola im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	31.50
Veganer Gemüse-Burger mit gegrillten Gemüse, frischem Rucola und Guacamole *	29.50
Vegi-Burger mit paniertem Ziegenkäse, Guacamole und Rucola im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce +	31.50

Cordon bleu

Hofmatt Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und würzigem Bergkäse in Kürbis-Sesampanade	34.50
Cordon bleu vom Schwein mit Chili, Bergkäse und Rohschinken	34.50
Cordon bleu vom Kalb mit Buureschinken und Schlossbergkäse gefüllt	48.50

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb dazu frisches saisonales Gemüse und Preiselbeeren	45.00
Zartes Rindsragout mit frischen Champignons in Portweinsauce und Gemüse	33.00
Pouletbrust gefüllt mit Rucola- Oliventapenade, getrockneten Tomaten auf einer braunen Rahmsauce und frischem Gemüse	34.50
Saftiges Entrecôte an hausgemachter Café de Paris mit rassigem Ratatulli Gemüse	45.50
Schweinsrahmschnitzel mit frischen Pilzen an einer brauner Rahmsauce und frischem Gemüse	29.50
Weisswein Risotto mit frischem Jungspinat, Ziegenkäse, Radichen, Pinienkerne und frittiertem Basilikum +	26.50
Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons und frischem Brokkoli *	30.50
Handgemachte Girsoli mit Ricotta und Trüffelöl gefüllt auf frischen Waldpilzen mit Prosecco Rahmsauce, Speck und Kräuter	31.50
Hofmatt Rindstatar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei	34.00
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Schlossberg Käse	18.50
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Schlossberg Käse mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate	20.50

Aus dem Wasser

Gebratenes Lachsfilet im bunten Sesammantel an Weisswein-Kräutersauce und frischem Mandelbrokkoli	31.50
Gebratenes Petersfischfilet an einer Safransauce und Pak Choi	29.50
Tagliatelle mit Lachs, Tomatenwürfel und frischem Blattspinat an Rahmsauce mit Parmesan	31.50

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	13.50
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites	13.00
Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce +	10.50
Tagliatelle mit Rahmsauce +	9.50

Zu allen Gerichten haben Sie die Wahl

- Weisswein-Risotto +
- Venere Risotto +
- Handgemachte Tagliatelle +
- Hausgemachte Spätzli +
- Süsskartoffel Pommes frites *
- American Fries (dicke Pommes frites) *

+ = vegetarisch / * = vegan

Fleischdeklaration

Poulet – Schweiz, Schwein – Schweiz, Kalb – Schweiz, Rind – Schweiz

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Dessertkarte

Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Glacé nach Wahl	15.50
Grand Marnier Crêpe Suzette mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm	16.50
Hausgemachts Lächerli Parfait an lauwarmen Zwetschgen	14.50
Duett von der Toblerone an Mangochutney	12.50
Kleines Handdessert	6.00

Giolito Glacé Sortiment

Kaffee, Vanille, Schokolade, Nougart, Kokus, Weisse Schokolade Zwetschgen, Mango, Zitrone, Erdbeere (saisonal) *	pro Kugel	4.50
---	-----------	------

alle Glacekugeln werden mit Rahm und Früchten dekoriert

Käse Platte vom Yumi	16.50
----------------------	-------

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Unsere Coupes & Sorbets

Coupe Dänemark Vanille Glacé mit Schokoladensauce	13.50
Heisse Liebe Vanille Glacé mit heissen Beeren	13.50
Kinderschokolade Vanille Glacé, Schokoladenglace mit Rahm und Kinderriegel	13.50
Contry Coupe Vanille Glacé, Nougart Glacé , Smacks und Riegel	14.50
Kokus Coupe Kokusglace, Weisse Schokolade und Kokus Crunch	14.50
Eiskaffee Gerührte Kaffee Glacé mit Espresso	14.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka Absolut	11.00
Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.00