

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Empfehlungskarte

Vorspeise

Pastinaken Cremesuppe mit Apfel Chutney und Selleriestroh	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 Preiselbeeren	15.50
Carpaccio vom Merlan vom Kalb mit Cironé Käsespäne an mariniertem Rucola	16.50

Dressing nach Wahl: Französisch-, Italienisch- oder Himbeerdressing

Hauptgang

Suprême vom der französischem Maispoularde auf Basilikum Pesto dazu frischer Mandelbrokkoli und American Fries	29.50
Tagliatelle a la Toskana mit Pouletbruststreifen, bunten Tomaten, brauner Rahmsauce und frischem Rosmarin dazu servieren wir Parmesan im Filu Teig	31.50
Schweizer Kalbsfilet gebraten an Apfel Calvadosrahmsauce dazu mediterranes Gemüse und Buttertagliatelle	48.50
Rindsgeschnetzelttes al la Stroganoff mit Steinpilzen und Pommery Senfsauce an einer Sauerrahm mit kleinem Gemüse und hausgemachten Spätzle	37.50
Gedämpftes Schollenfilet an Prosecco-Kräuterrahmsauce mit frischem Gemüse und Venere Risotto	29.50
Handgemachte Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung an Kürbisrahm verfeinert mit frischem Blattspinat und gerösteten Baumüssen	29.50