

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Spargelkarte

Vorspeise

Spargelcremesuppe verfeinert mit Basilikum Pesto	10.50
Spargelcremesuppe verfeinert mit Basilikum Pesto und gebeizten Lachsstreifen	12.50
Frittierte Spargelstangen mit Kräuter Mayonnaise an einem kleinem gemischtem Salatteller	16.50
Spargelsalat an einer Bärlauch-Vinaigrette und gebeizter Lachs	16.50

Der Hofmatt Spargelteller

Weisser Spargel an Sauce Hollandaise mit einer
Variation von Buure- und Freilandschinken
dazu Rosmarinkartoffeln

Hauptgang

Pochiertes Schollenfilet mit weissen Spargelstangen und Sauce Hollandaise	32.50
Schweizer Kalbsfilet an Pilzrahmsauce und gebratenen Spargelstangen	37.50
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Spargel, Ricotta und Parmesan an einer Prosecco Rahmsauce mit bunten Kirschtomaten und frittiertem Basilikum	29.50
Bärlauch Crêpe gefüllt mit Spargelragout und gebackenen Kirschtomaten	26.50

Portion Spargel

Vorspeise	19.50
Hauptgang	30.50

Im Preis inklusive ist eine Beilage sowie eine Sauce. Wählbar aus:

Beilagen	Hausgemachte Saucen	Zusätze	
• hausgemachte Spätzli	• Sauce Hollandaise	• Freilandschinken	6.00
• Rosmarin Kartoffeln	• Mayonnaise	• Buure Schinken	6.00
• Tagliatelle	• Bärlauch-Vinaigrette	• Gravet Lachs	6.00
• Pommes Frites			