

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Herbstkarte/Wildkarte

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 einer 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 mit hausgemachten Spätzli	35.50
Medium gebratenes Rehmedaillon an Eierschwämmli-Rahmsauce mit Apfelrotkraut glasierten Maroni & Weißwein-Apfel mit hausgemachten Spätzli	41.50
Hausgemachte Kürbis-Käsespätzli mit Eierschwämmli und Röstzwiebeln	25.50
Winter Bowl	26.50
Marinierter Quinoa- Linsen Salat mit Kürbis-Preiselbeer Chutney, Blaubeeren, Nüsslissalat & Randen Bällchen	

Zusätze

Graved Lachs	6.50
Marinierte Poulet Bruststreifen	8.50
Wildschweinrohschinken	6.50

Dressings

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

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Speisen