

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

À la carte

Vorspeisen

Apero Platte ab 2 Per. Marinierte Oliven, Cironé Käse, Freilandschinken, getrockneten Tomaten und verfeinerte Butter	Pro Pers.	10.50
Hausgemachtes Tomaten-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
Duette von gebeiztem Lachs und geräuchertem Forellenfilet an Meerrettichschaum und Gemüse-Papayasalat		15.50
Panierter Bûche de Chèvre an hausgemachten Apfel Chutney dazu wilder Blattsalat +		14.50
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	31.50
Chili Rindsburger mit Bergkäse, im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	32.00
Buure Burger mit Bergkäse, Spiegelei und Speck im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	33.50
Pouletbrust in der Kräuterparmesanhülle im hausgemachten Brioche Bun mit frischem Rucola und Balsamicocreme an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	32.50
Veganer Gemüse-Burger mit gegrilltem 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
Pouletbrust Cordon bleu umhüllt in der Kräuter-Parmesanhülle, gefüllt mit Zucchini, Brie-Käse und Balsilikumpesto	34.50

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb dazu frisches saisonales Gemüse und Preiselbeeren	45.00
Rindsgeschnetzeltes al la Stroganoff mit Steinpilzen, Essiggurken und Pommery Senfsauce an Sauerrahm mit frischem Gemüse	33.50
Pouletbrust Saltimbocca mit Freilandrohschinken auf einem Masalajus und frischem Gemüse	34.50
Schweizer Rindsfilet am Stück gegart an Rotweinsauce und Ratatouille Gemüse	49.50
Schweinsrahmschnitzel an einer brauner Pilzrahmsauce und frischem Gemüse	31.50
Weisswein Risotto mit Pak Choi, bunten Kirschtomaten, Ziegenkäse, Pinienkerne und frittiertem Basilikum +	26.50
Veganes Geschnetzeltes an Rahmsauce mit frischem Blattspinat, und bunten Kirschtomaten dazu frischer Brokkoli *	32.50
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
Tagliatelle mit Lachs, Tomatenwürfel und frischem Blattspinat an Rahmsauce mit Parmesan	31.50
Kabeljaufilet mit Zitronenpfeffer auf Proseccorahmsauce dazu Ratatouille Gemüse	33.50

+ = 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 Reis +
Butter 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 Minuten Zubereitungszeit)	15.50
Grand Marnier Crêpe Suzette mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm	16.50
Hausgemachts Lächerli Parfait an lauwarmen Amaretto Kirschen	14.50
Duett von der Toblerone an Mangochutney	12.50
Affogato al Caffè Vanilleglace mit heissem Espresso übergossen	8.50
Kleines Handdessert	6.00

Giolito Glacé Sortiment

Kaffee, Vanille, Schokolade, Haselnuss, Karamell, Weisse Schokolade pro Kugel Zwetschgen, Mango, Zitrone, Erdbeere, Mandarine	4.50
--	------

alle Glacekugeln werden mit Rahm und Früchten dekoriert

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, Schokoladen Glacé, Haselnuss Glacé mit Rahm und Kinderriegel	13.50
Country Coupe Vanille Glacé, Haselnuss Glacé, Schokoladen Glacé mit Rahm und Smacks Riegel	14.50
Bananen Splitt Vanille Glacé, Schokoladenglace und frische Banane mit Rahm	14.50
Amaretto Coupe Vanille Glacé mit lauwarmem Amaretto Kirschen	13.50
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