

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Apérokarte

Unsere Auswahl an Apérohäppchen ist gross. Passend zur Saison und Ihrer Menüauswahl servieren wir verschiedene Köstlichkeiten. Ob warm, kalt, vegetarisch, mit Fisch oder auf eine spezielle Allergie abgestimmt. Hier finden Sie alles.

In Verbindung mit einem Essen empfehlen wir eine Zusammenstellung von drei Häppchen. Möchten Sie lieber ein Stehlunch oder ein Apéro Riche. Auch das geht. Hier empfehlen wir eine Auswahl von zwölf verschiedenen Leckereien pro Person

Hier sind einige Beispiele für Häppchen, die in einem saisonalen Stehlunch oder Apéro Riche enthalten sein könnten. Diese Auswahl lässt sich flexibel anpassen und erweitert, um die perfekte Begleitung für Ihren Anlass zu bieten.

Canapé

Thonmousse
Eimousse
Schinken
Käse
Rohschinken
Lachs geräuchert

Warmes Gebäck

Mini Rindfleisch Burger
Wurstweggen
Schinkengipfeli
Mini Käseküchlein

Frittiert

Vegetarische Frühlingsrollen
Mozzarella Sticks
Poulet Frühlingsrollen

Im Glas serviert

Sprossensalat mit Crevetten
Crevetten Cocktail
Quinoasalat
Hummus
Quakamole
Risotto
Suppe auch Vegan Option möglich

Sticks

Käse-Trauben
Calabrese
Poulet Yakitori
Black Tiger Crevetten

Crostini

Nature
Rohschinken und Rucola
Ratatouille von Gemüse
Tomaten und Oliven

Kaltes Tartlette gefüllt

Lachsmousse
Frischkäsemousse
Schinkenmousse

Süsse Variationen im Weckglas

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Mediterrane Apero Platte

Eingelegtem Gemüse, Rohschinken und Käse und noch saisonale Kleinigkeiten, dazu wird Brot serviert

Hofmatt-Brättli

Gemischt mit Rohschinken, Salami, Schinken, Speck, Greyerzer und Ei dazu wird Brot servier

ein Grosses gemischtes warm/kalt Buffet

Hausgemachte Buttervariation mit Mini-Brötli

Kleiner Sprossensalat
mit Crevetten an Balsamico Dressing

Marinierte Oliven

Süppchen im Glas

Geschnittenes Gemüse mit Dip

Hausgemachte gemischte Antipasti

marinierte Fleischbällchen

Pilzrisotto mit Rucola

Meterbrot gefüllt

Schinken oder Käse oder Salami

Tomaten-Mozzarella

Lachs

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Wenn es doch ein Menu sein darf

Je nach Anlass und Budget bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ein Menü mit bis zu 8 Gängen zu geniessen. Die Preise variieren saisonal, da wir stets auf frische und hochwertige Zutaten setzen, die das Beste jeder Jahreszeit widerspiegeln.

Gerne beraten wir Sie persönlich und umfassend vor Ort, um das perfekte Menü für Ihren Anlass zusammenzustellen. Vereinbaren Sie dazu einfach einen Termin mit uns – wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu kreieren

Vorspeisen

Blattwerkvariation mit gerösteten Kernen und frischen Keimlingen

Gemischte Salatvariation mit gerösteten Kernen, Ei und frischen Keimlingen

Rucola Salat mit Parmesanspäne

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichmousse mit kleinem Salatbouquet

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons

Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum

Black Tiger Crevetten in Knoblauch-Chili-Öl mit kleinem Salatbouquet

Antipasti Platte mit frischem Gemüse, Honigmelone und Rohschinken

An Honig gebackener Ziegenkäse mit Wildkräutersalat

Mariniertes Rindstartar mit Salatbouquet

Suppen in jeglichen Varianten, ob Kalte oder warme Suppen

klassische Gemüsesuppe, Rüebl-Ingwer, Tomatensuppe, Gazpacho, Hummerbisque...

Für zwischendurch

Ein Sorbet von Giolito lässt den Platz um geschmacklich neu zu starten

Zitrone, Mango oder doch die Zwetschge?

Dazu passt auch ein Schuss Prosecco, Vodka oder Gin

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Hauptgang

Unsere Fleischvarianten sind vielfältig und von höchster Qualität. Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, um Frische und Herkunftsgarantie zu gewährleisten – Ausnahmen machen wir bei besonderen Wünschen. Hier einige klassische Fleischgerichte, die wir für Ihr Menü empfehlen können:

Kalb

Kalbschulterbraten fein mariniert
Kalbs Cordon bleu
Kalbssteak
Kalbsragout
Filet

Rind

Schmorbraten von Weiderind
Sauerbraten
Entrecôte
Rip Eye
Rindsragout oder geschnetztes
Filet

Schwein

Schweinshalsbraten
Schweinsgeschnetztes
Gebratenes Schweinesteak
Cordon Bleu

Poulet

Pouletbrust-Saltimbocca
Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta
Poulet geschnetztes
Piccata vom Poulet

Wählen sie auch Ihre Sauce und Beilage selbst aus

Beilagen

hausgemachte Spätzli
hausgemachter Kartoffelgratin
Risotto
Safranrisotto
Venerereis
Kartoffelstock
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle

Sauce

Bratensauce
Pfeffersauce
Pilzrahmsauce
Champignon Rahmsauce
Jägersauce
Rahmsauce
Sauce béarnaise
Prosecco-Sauce
Senfsauce
Morchel Cognac Rahmsauce
Pfifferlingrahmsauce
Steinpilzrahmsauce

Je nach Auswahl muss mit einem Aufpreis gerechnet werden

Zu jedem Gericht wird das passende Gemüse als fixe Beilage serviert

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Auch die Vegetarier und Veganer kommen nicht zu kurz – hier ein paar Beispiele

Vegane Geschnuzzeltes an Champignon Rahm Sauce
Tomaten-Weisswein Risotto mit Ziegenkäse, Zuckerschoten,
Pinienkerne und frittiertem Rucola
Saisonal gefüllte Ravioli, Tortellini und Girasoli mit verschiedenen Saucen

Und das beste kommt zu Schluss / Süsses

Gerne bauen wir ein Büffet oder auf ihrem Tische eine Variation verschiedener Desserts zusammen
Auch hier eine kleine zusammenstellung unseres Angebotes

Weckgläser

Fruchtsalat im Glas
Panna cotta mit Coulis
Passionsfrucht-Creme
Caramelköpfl
Tiramisu klassisch, mit Himbeere,
Mango oder Passionsfrucht
Dunkle Schokoladenmousse mit Toblerone
Weisse Schokoladenmousse mit Malibu
Milchschokoladenmousse mit Baileys
Kokoscreme
Crema Catalana
Vanillecreme mit Beeren

Rein auf Buffet

Schokoladenbrunnen aus feinsten weisser oder dunkler Schweizer Schokolade mit frischen Früchten
(mind. 15 Portionen)

Großes Käsebuffet mit Trauben und Nüssen dekoriert

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Ideen für die Zusammenstellung

Gemischter Salatteller

Schweinschalsbraten an Pilzrahmsauce mit Kräutertagliatelle und frischem Gemüse

Kleiner Handdessert Mouse von der Toblerone

43 CHF

Kleines Tartar vom Rind

Roastbeef mit Sauce Bernaise und hausgemachten Kartoffel Gratin und Ratatouille Gemüse

Vanille Creme mit Warmen Beeren

68 CHF

Bunter Blattsalat mit Merlan geräuchert

Zitronensorbet mit Prosecco

Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse

Dessert Variation des Hauses

75 CHF

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahm

Hackbraten an Rotweinsauce mit Süsskartoffelstock und Pfälzer Rüepli

Panna Cotta mit Früchtesauce

42 CHF

Kürbissuppe mit Kernen und Oel

Gebratenes Lachsfilet auf Pack Choi, Randenschaum

Zitronen Sorbet mit Prosecco

Kalbsschulterspitz an Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Kartoffelgratin und frischem Gemüse

Mouse von der Toblerone mit Mango Chutney

95 CHF

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Oder entscheiden sie sich für einen ganz eigenen Event

Pizza Plausch ab 30 Personen nur im Grotto möglich

Käse

Mozzarella
Tagliatelle

Fleisch

Schinken
Salami
Speck
Poulet
Chorizo

Fisch

Thon
Sardellen

Vegetarisch

Chilli
Knoblauch
Oliven
Champignons
Brokkoli
Rucola
Artischocken
Kapern
Zwiebeln

Weitere Zutaten auf Anfrage, es muss mit einem Aufpreis für den Mehraufwand gerechnet werden

CHF 38.00 pro Person inklusive Salatbuffet mit Ballsalat, 2 Rohkostsalate und 2 Dressings

CHF 45.00 pro Person inklusive Salatbuffet und Tagesdessert

Fondue-Chinoise ab 15 Personen

mit Poulet, Schweine- und Rindfleisch (200 g. pro Person)

CHF 39.00 pro Person

mit Poulet, Schweine- und Rindfleisch à discrétion

CHF 49.00 pro Person

Jeweils inklusive 2 Beilagen und 5 verschiedenen hausgemachte Saucen

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Pastaplausch ab 20 Personen

Eine Pasta nach Wahl

Penne
Tagliatelle
Spaghetti
Farfalle

Sauce

Napoli
Bolognese
Carbonara
All'arrabbiata
Pesto von Basilikum
Pesto von Dörrtomaten
Tomaten-Poulet-Curry-Rahmsauce
Tomaten-Thonsauce
Pilzrahmsauce

ab 20 Personen: drei Saucen nach Wahl
ab 30 Personen: vier Saucen nach Wahl

CHF 33.00 pro Person

CHF 42.00 pro Person mit Salat /Suppe und Tagesdessert

Le Petit Chef

Tauchen Sie ein in eine einzigartige Dinner-Show! Le Petit Chef, der kleinste Koch der Welt, zaubert auf Ihrem Teller – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Mithilfe modernster 3D-Projektionstechnik wird der Tisch zur Bühne, auf der sich fantasievolle Geschichten und kulinarische Abenteuer abspielen. Während Sie ein köstliches Mehr-Gänge-Menü genießen, erleben Sie eine animierte Show direkt vor Ihren Augen – unterhaltsam, interaktiv und unvergesslich.

Ein Erlebnis für alle Sinne – ideal für Familien, Paare oder Gruppen.

Reservationen für Einzelpersonen direkt Online über unsere Homepage und ab 8 Personen direkt über die Reception. Ab 30 Personen bieten wir diesen Anlass exklusiv an

