

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Empfehlungskarte

Vorspeise

Tomatencremesuppe mit Gin Rahm Haube und frittiertem Basilikum	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

Dressings

Limetten Sesam

Französisch

Italienisch

Hauptgang

Gebratene Entenbrust an Orangen-Rotweinsauce mit hausgemachten Apfelrotkraut und gebratenen Spätzli	35.50
Tagliatelle a la Toskana mit Pouletbruststreifen, bunten Tomaten und brauner Rahmsauce dazu servieren wir Parmesan im Filu Teig	31.50
Mariniertes Holzfäller Steak an Bärlauchbutter mit Ratatouille Gemüse und Pommes Frites	32.50
Saftiges Entrecôte an hausgemachter Café de Paris Butter mit rassigem Ratatouille Gemüse und Butterspaghetti	45.50
Gedämpftes Schollenfilet an Safran- Kräuterrahmsauce mit Mandel Brokkoli und Weisswein Risotto	29.50
Handgemachte Ravioli mit Bärlauch-Ricotta Füllung an Rahmsauce verfeinert mit frischem Blattspinat und bunten Kirschtomaten	29.50