

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Sommerkarte

Vorspeise

Hausgemachte Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	9.50
Burrata mit bunten Kirschtomaten an einem wildem Blattsalat und Limetten-Sesamdressing	17.50
Hausgemachte panierte Calamari-Ringe mit Knoblauchdip an kleinem Blattsalat	17.50
Anti Pasta Platte mit Freilandschinken, Gemüse, marinierten Oliven, getrockneten Tomaten, Cironé Käse	16.50
Black Tiger Crevetten an Chili-Limetten Öl mit einem gemischten Salatteller	23.50/34.50
Jenzer Roastbeef dünn aufgeschnitten an Sauce Tartar und kleinem gemischten Salat	19.50/31.50

Hauptgang

Caesar Salat	28.50
Eisbergsalat, panierte Pouletbrust, Speckscheiben, Parmesan und Croûtons auch als vegetarische Variante erhältlich	

Schweizer Spareribs vom Rind	38.50
Baked Potato mit Sauerrahmfüllung und Grillgemüse	

Riesenschnitzel vom Schwein	29.50
an einem bunt garnierten Salatteller mit Rohkost und Blattwerk	

Sommer Ravioli	29.50
Gefüllt mit Ricotta-Limette an Tomatenpesto, frischem Rucola und Oliven	

Fischknusperli	31.50
Eglifilet im Bierteig dazu Pommes Frites und mit hausgemachter Sauce Tartar	

Bowl	27.50
Marinierten Quinoa- Linsen-Salat, Guacamole, Gemüse-Papaya, Tomatenhummus, Rucola und Blaubeeren an einem Limetten, Sesam und Gartenkräuter Dressing	

Zusätze	
Graved Lachs	6.00
Marinierter Poulet Bruststreifen	7.50
Black Tiger Crevetten	7.50
All unsere Gerichte auf der Karte können auch als Fitnessteller bestellt werden	

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