

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Herbstkarte/Wildkarte

Vorspeise

Hokkaido Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen	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 Kürbis-Preiselbeer Chutney	15.50

Hauptgang

Handgemachte Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung an Kürbisrahm verfeinert mit frischem Blattspinat und gerösteten Baumnüssen	29.50
Saftiges Rehragout an Preiselbeersauce mit Apfelrotkraut, glasierten Maroni und Weisswein-Apfel mit hausgemachten Spätzli	35.50
Hirschfilet an Portwein-Kräuterjus mit Apfelrotkraut, glasierten Maroni und Weisswein-Apfel mit hausgemachten Spätzli	42.50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus mit Apfelrotkraut, Weisswein-Apfel mit hausgemachten Spätzli	42.50
Medium gebratenes Rehmedaillon an Eierschwämmli-Rahmsauce mit Apfelrotkraut glasierten Maroni und Weisswein-Apfel mit hausgemachten Spätzli	41.50
Hausgemachte Kürbis-Käsespätzli mit Eierschwämmli und Röstzwiebeln	25.50
Winter Bowl: Marinierter Quinoa-Linsen Salat mit Kürbis-Preiselbeer Chutney, Blaubeeren, Nüsslissalat, Tomaten Hummus und Randen Bällchen	27.50

Dressings

Limetten mit Limetten, Olivenöl, Sesam, Gartenkräuter

Himbeere mit Himbeere, Ingwer, Honig

Dessert

Vermicelles mit Meringen und Rahm	11.50
Coupe Nesselrode	14.50

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