

Menuvorschläge 2020

Seiten

2 - 6	Menu 1 - 13 / Informationen
7 - 9	Menu zum selber zusammenstellen
10 - 12	Menu 14 - 22
13 - 14	ab 16 - 25 Personen kleine a la carte Karte
15	ab 26 - 40 Personen
16 - 20	all inclusive Menus
21 - 23	Weinkarte

Menu 1

35.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Saltimbocca alla Romana, Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur

Menu 2

35.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Piccata Veronese, Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken,
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur

Menu 3

34.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce
dazu Butternudeln, Gemüse-Garnitur

Menu 4

ab 25 Personen

34.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Schweinsbraten an Rosmarinjus
dazu Kartoffelstock, Gemüse-Garnitur

Menu 5

39.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Luzerner Schweinssteak „Luccullus“ gebraten mit Hausgemachter Kräuterbutter
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur

Menu 6

41.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Luzerner Schweinssteak gebraten an Steinpilzrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten, Gemüse-Garnitur

Menu 7

37.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Luzerner Chügelpastetli mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce
dazu Butterreis, Gemüse-Garnitur

Menu 8

ab 25 Personen

39.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Kalbsvoressen Grossmutterart in kräftiger Rotweinsauce,
dazu Kartoffelstock, Gemüse-Garnitur

Menu 9

42.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce
mit Peperoni und Champignons im Reising

Menu 10

59.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Kalbssteak „swiss veal“ gebraten an Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten, Gemüse-Garnitur

Menu 11

43.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom Schweizer Weiderind
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons im Reising

Menu 12

ab 25 Personen muss 8 Tage vor dem Anlass bestellt werden

41.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Brasato Ticinello, Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock, Gemüse-Garnitur

vegetarische Alternative bei Traueressen muss nicht vorbestellt werden

- Stärkebeilage des gewählten Menüs mit 3 verschiedenen Gemüsen

Menu 13 vegetarisches Menü auf Vorbestellung 32.—

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur

Kalbfleisch:

Aufpreis pro Person

Für Kalbfleisch anstelle von Schweinefleisch verrechnen wir 9.—

Gemüse-Beilagen:

Grüne Bohnen mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl 3.—

Broccoli mit Mandeln, beurre Noisette 4.—

Tricolore aus Karotten, Kohlrabi und Zucchini 5.—

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise (April bis Juni) 5.—

Alternative Stärke-Beilagen:

Safran-Risotto und Prosecco-Risotto 2.—

Stärke-Beilagen zur Wahl:

Weissweinsrisotto, Trockenreis, Butternudeln, Kartoffelstock, Kartoffelkroketten

Alternative Vorspeisen zu den Menüs 1 - 12

an Stelle von gemischtem grünen Blattsalat garniert

Aufpreis pro Person

Kalte Vorspeisen

gemischte Gemüse- und Blattsalate, italian- oder french-Dressing 2.—

Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl 6.—

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing 4.—

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico Dressing 7.—

Alternative Vorspeisen zu den Menüs 1 - 12

an Stelle von gemischtem grünen Blattsalat garniert

Aufpreis pro Person

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhaube	2.—
Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry	2.—
Spargelcremesuppe (April bis Juni)	2.—
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	2.—
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (Oktober bis März)	2.—

Desserts

	Mini	Portion
1 Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeere	4.50	8.—
2 Tirami-su mit Espresso und Amaretto	4.50	8.—
3 Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm	4.50	8.—
4 Caramelköpfler mit Rahm	4.50	8.—
5 Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	4.50	8.—
6 Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.—
7 Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		12.—
8 Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		12.—
9 Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit		12.—
10 Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		12.—
11 Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör		10.—
12 Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm		11.—
13 Coupe Nesselrode (Herbst / Winter) Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm		11.—
14 Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm		10.—

Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.50

Hahnenwasser

1 Liter Grandewasser 6.00

Kaffee und Espresso

Ticino und Franco 4.60

Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

„Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

Oeffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 11.30 bis 23.00 Uhr

für Traueressen ab 11.00 Uhr

für Bankette bis 24.00 Uhr

späteste check-out-Zeit für Anlässe am Mittag: 16.00 Uhr

Kontakt

Rene Walker, Restaurant Hofmatt, Hofmattweg 6, 6010 Kriens, 041/320 34 34 www.pizzeria-hofmatt.ch mail: waresta@bluewin.ch

Kalte Vorspeisen

Gemischter, grüner Blattsalat mit italian- oder french-Dressing	8.—
gemischte Gemüse- und Blattsalate, italian- oder french-Dressing	10.—
Büffel-Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl	13.—
Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing	12.—
Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico Dressing	14.—

Aus dem Suppentopf

ab 4 Gang

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhaube	10.—	8.—
Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry	10.—	8.—
Spargelcremesuppe (April bis Juni)	10.—	8.—
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	10.—	8.—
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (Oktober bis März)	10.—	8.—

Hauptgänge

Schwein Kalb
Poulet Rind
Wild

Saltimbocca milanese, Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur	27.—	36.—
Piccata Veronese, Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken, dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur	27.—	36.—
Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce dazu Butternudeln, Gemüse-Garnitur	26.—	35.—
ab 25 Personen Schweinsbraten an Rosmarinjus dazu Kartoffelstock, Gemüse-Garnitur	26.—	
Luzerner Schweinssteak „Luccullus“ gebraten mit Hausgemachter Kräuterbutter dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur	29.—	

Hauptgänge

	Schwein Poulet	Kalb Rind Wild
Luzerner Schweinssteak gebraten an Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelkroketten, Gemüse-Garnitur	32.—	
Petto di pollo Firenze, Pouletbrust gebraten auf Orangensauce dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur	28.—	
ab 25 Personen Kalbsvoessen Grossmutterart in kräftiger Rotweinsauce, dazu Kartoffelstock, Gemüse-Garnitur	31.—	
ab 25 Personen Osso bucco cremolata, geschmorte Kalbshaxe in Rotweinsauce, Cremolata dazu gerührte Bramata-Polenta, Gemüse garnitur	32.—	
Luzerner Chügelipastetli mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce dazu Butterreis, Gemüse-Garnitur	29.—	
Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons im Reising	34.—	
Scaloppine al limone, Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Gemüse-Garnitur	36.—	
Kalbssteak „swiss veal“ gebraten an Morchelrahmsauce dazu Kartoffelkroketten, Gemüse-Garnitur	51.—	
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom Schweizer Weiderind an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons im Reising	35.—	
ab 25 Personen muss 8 Tage vor dem Anlass bestellt werden Brasato Ticinello, Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce dazu Kartoffelstock, Gemüse-Garnitur	33.—	
September und Oktober Rehschnitzel an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	37.—	
September und Oktober Rehgeschnetzeltes an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	35.—	
September und Oktober Petto di pollo autunno, Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfel, dazu Spätzli, Rotkraut und Kastanien	31.—	
Entrecote vom Schweizer Weiderind gebraten mit hausgemachter Hofmatt-Kräuterbutter, Weissweinrisotto, Gemüse-Garnitur	48.—	
Entrecote vom Schweizer Weiderind gebraten auf Steinpilzrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten, Gemüse-Garnitur	49.—	

Desserts

	Mini	Portion
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	4.50	8.—
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	4.50	8.—
Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm	4.50	8.—
Caramelköpfli mit Rahm	4.50	8.—
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	4.50	8.—
Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.—
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		12.—
Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		12.—
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit		12.—
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		12.—
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör		10.—
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm		11.—
Coupe Nesselrode (Herbst / Winter) Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm		11.—
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm		10.—

Menu 14

Schwein 55.— Kalb 64.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Saltimbocca milanese, Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Duett von Tiramisu mit Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

Menu 15

Schwein 57.— Kalb 66.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico Dressing

Piccata Veronese, Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken,
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer

Menu 16

57.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

gemischte Gemüse- und Blattsalate, italian- oder french-Dressing

Luzerner Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Menu 17

63.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom schweizer Weiderind
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons, dazu Butterreis

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit Limoncello

Menu 18

65.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Büffel-Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Scaloppine al limone, Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Duett von Tiramisu mit Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

Menu 19

8 Tage vor dem Anlass / ab 25 Personen

61.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit Limoncello

Menu 20

Sept - Okt

65.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Rehschnitzel an Apfel-Calvados-Wildrahmjus
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien

Coupe Nesselrode, Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm

Menu 21

80.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Büffel-Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Schweizer Weiderinds-Entrecote gebraten auf Portweinjus
mit gebratenen Steinpilzen
dazu Safranrisotto, und Saisongemüse

Duett von Tirami-su und Zwetschgensorbet mit Vieille prune

Menu 22

79.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfelchen an Frenchdressing

Gebratenes „swiss-veal“ Kalbssteak an Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Antipasti e Zuppe

INSALATA VERDE	gemischte, grüne Blattsalate, french, italian	8.50
ISALATA MISTA	gemischte Saisonsalate, french, italian	10.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE	Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50
ZUPPA DI POMODORO	Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	10.50

Pasta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Parmesan	22.50
TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA	Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan	23.50
GNOCCHI DELLA CASA	Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, Rucola und Cherry-Tomaten an rezenter Rahmsauce und Parmesan	25.50
GNOCCHI BRISSAGO	Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce, Basilikum und Parmesan	22.50

Pizze aus dem Holzfeuerofen

PIZZA MARGHERITA	Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	17.50
PIZZA VEGETARIANA	Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, verschiedene Gemüse, Champignons, Oregano	23.50
PIZZA PROSCIUTTO	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	20.50
PIZZA CALABRESE	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	20.50

Pizze aus dem Holzfeuerofen

PIZZA CAPRICCIOSA	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Zwiebeln, Oliven, Oregano	22.50
PIZZA SICILIANA	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Oregano	22.50
PIZZA DIAVOLA	Tomaten, Mozzarella, Speck, pikante Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano	23.50
PIZZA PARMA	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Aceto Balsamico, Parmesan, Oregano	26.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE <i>vom Grill</i>	Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	29.—
BISTECCA DI MAIALE LUCULLUS <i>vom Grill</i>	Luzerner Schweinssteak vom Nierstück dazu Hofmatt-Kräuterbutter Pommes frites und Tagesgemüse	250 Gr. 33.—
SCALOPPINE AL LIMONE	Schweizer Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	36.—
RIB EYE DON CAMILLO <i>vom Grill</i>	Rib Eye Steak vom schweizer Weiderind dazu Hofmatt-Kräuterbutter Pommes frites und Tagesgemüse	250 Gr. 45.—
	Das Rib Eye wird aus dem Rindshohrücken geschnitten und ist wegen des höheren Fettanteils das schmackhafteste Stück des Rindes	

Deklaration

Kalbfleisch: swiss veal, schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten
 Schweinefleisch: „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Poulet und Rindfleisch: Schweiz
 Rinds-Entrecôte und Rib-Eye: Schweizer Weide-Rind / Fischknusperli, Riesencrevetten: Vietnam
 Cozze: Niederlande / Lachs: Norwegen / Schinken = Vorderschinken / Parmesan = Grana Padano

Sie suchen ein Angebot für eine Gruppe mit mehr als 25 Personen und möchten kein einheitliches Menu bestellen ? Wir haben folgende Lösung für Sie:

Wählen Sie aus unseren Menuvorschlägen - **aus den Menus 1-12** auf Seiten 2-4 - zwei für Sie passende Varianten aus. Bitte beachten Sie die Mindestanzahl Menu wo eine angegeben ist (zB. Kalbsvorseßen ab 25 Personen). Das Menu 13 als vegetarische Alternative bieten wir als weitere Möglichkeit dazu. Zwei Dessert-Varianten zur Wahl finden Sie auf Seite 5. Wir brauchen von Ihnen bis 4 Werktage vor dem Anlass die definitive Bestellung, welche wir dann auch so verrechnen. Für Die Bestellung können Sie das untenstehende Formular verwenden und uns per Post oder mail waresta@bluewin.ch zusenden. Herzlichen Dank

Name / Vorname _____/_____

E mail / Telefonnummer _____/_____

Anlass Bezeichnung _____

Datum _____

Zeit _____

Anzal Personen Total _____

Bestellung _____

			Anzahl Personen
Menu Variante Nr _____	aus den Menu 1-12		_____
Menu Variante Nr _____	aus den Menu 1-12		_____
Menu Variante Nr 13	vegetarisch		_____
Dessert Variante Nr _____	aus Nr. 1 – 14 Portion		_____ nur ganze Portion
Dessert Variante Nr _____	aus Nr. 1 – 14 Portion		_____ nur ganze Portion