

## Menuvorschläge 2020

### Traueranlass

Seiten

2 - 6          Menu 1 - 13 / Informationen

7 - 9          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

\*\*\*

Kalbsgeschnetztes „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

\*\*\*

Rindsgeschnetztes „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 Caramelköpflli 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 Zwetschgen sorbet 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](http://www.pizzeria-hofmatt.ch) mail: [waresta@bluewin.ch](mailto:waresta@bluewin.ch)