



Menüvorschläge [www.pizzeria-hofmatt.ch](http://www.pizzeria-hofmatt.ch) 041 320 34 34

L

Kriens, im Sommer 2020

## Menüvorschläge 2020

Sehr geehrter Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen. Wir würden uns freuen, wenn wir Sie bei uns in der «Hofmatt» bewirten dürften. Wir tun in Küche und Service alles, damit unsere Gäste in der «Hofmatt» genussvolle und entspannte Momente im Kreis guter Freunde erleben können.

Die einzelnen Menubausteine können Sie für Ihre ganze Gesellschaft frei nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Auf Wunsch sind wir Ihnen dabei gerne mit unserer Erfahrung behilflich.

Wir bitten Sie, uns das ausgewählte Menu spätestens eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen. Dazu hilft es uns in der Planung Ihres Anlasses, wenn wir – sofern möglich – eine möglichst genaue Zahl der Gäste erhalten.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns in der «Hofmatt» begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Rene und Soledade Walker  
mit dem gesamten «Hofmatt»-Team

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.

Ristorante Pizzeria Hofmatt  
Hofmattweg 6  
6010 Kriens

## Salate

### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate an italian- oder french-Dressing 6.50

---

### INSALATA VERDE SPECIALE

gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing 8.50

---

### ISALATA MISTA

Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Süssmais, Peperoni tricolore Cherry-Tomaten und gemischten Blattsalaten, Dressing nach Wahl 10.50

---

### INSALATA MENDRISIO

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Speck an Balsamico-Dressing 11.50

---

### NÜSSLISALAT MIMOSA

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons an french dressing 12.50

---

### NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing 14.50

---

### RUCOLA CON PARMIGGIANO

Rucola mit Balsamico, Olivenöl, Cherry-Tomaten und Parmesansplittern 12.50

---

## Suppen

### BRODO ALLE VERDURE E SHERRY

Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry 6.50

---

### ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum 8.50

---

### ZUPPA AI PORCINI

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube 8.50

---

### ZUPPA DI ZUCCA

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer, garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 8.50

---

## Schwein

### **SALTIMBOCCA VERONESE**

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

29.—

---

### **PICCATA PIEMONTESE**

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

29.—

---

### **SCALOPPINE DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA**

Luzerner Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce  
dazu Tagliatelle und Tagesgemüse

28.—

---

### **BRASATO AL ROSMARINO (ab 30 Personen)**

Schweinhalsbraten an kräftigem Rosmarinjus  
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

27.—

---

### **BISTECCA DI MAIALE BOSCAIOLA**

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Champignonsrahmsauce  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

33.—

---

## Kalb

### **SALTIMBOCCA BELLA ROMA**

Schweizer Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

36.—

---

### **PICCATA VIA MALA**

Schweizer Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

36.—

---

### **OSSO BUCCO CREMOLATA (ab 20 Personen)**

geschmorte Kalbshaxe in Rotweinsauce, Cremolata  
dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse

32.—

---

### **KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART mit Speck und Silberzwiebeln**

dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

32.—

---

### **LUZERNER CHÜGELIPASTETLI**

mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce  
dazu Butterreis und Tagesgemüse

28.—

---

## Rind

### BRASATO AL MERLOT

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur  
dazu Bramata-Polenta und Tagesgemüse

33.—

---

### BRASATO TICINELLO

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur  
dazu Steinpilzrisotto und Tagesgemüse

35.—

---

### Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom Schweizer Weiderind

an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons im Reising

35.—

---

## Poulet

### PETTO DI POLLO FIRENZE

Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

28.—

---

### PETTO DI POLLO BOSCAIOLA

Schweizer Pouletbrust an Champignonsrahmsauce  
dazu Tagliatelle und Tagesgemüse

29.—

---

## vegetarisch

Die vegetarische Alternative muss nicht vorbestellt werden. Wir servieren einen Gemüseteller mit der Stärkebeilage des gewählten Menus.

## Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	7.—
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	7.—
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	7.—
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit	11.—
Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit	11.—
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit	11.—
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit	11.—
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	10.—
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	10.—
Coupe Nesselrode (Herbst / Winter) Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm	10.—
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	10.—



### **Mineralwasser**

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

### **Hahnenwasser**

1 Liter Granderwasser 6.00

### **Kaffee und Espresso**

Ticino und Franco 4.70

### **Herkunftsbezeichnung**

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

„Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind

Wild: Oesterreich

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

### **Oeffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag, 11.30 bis 23.00 Uhr

für Bankette:

am Mittag: 11.00 bis 16.00 Uhr

amAbend: 17.30 bis 24.00 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)