



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

---

Kriens, im Sommer 2020

## Menuvorschläge 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 7.50

---

### 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

---

### INSALATA AIROLO

Bunter Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico-Dressing 14.50

---

### 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

---

### MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE

Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl 15.50

---

## kalte Vorspeisen

### CARPACCIO VENEZIANA

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl 18.50

---

### MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO

Mozzarella di buffalo mit Bündner Rohschinken, Parmesansplittern Cherry-Tomaten und Rucola, Olivenöl und Balsamico 17.50

---

## Suppen

### **BRODO ALLE VERDURE E SHERRY**

Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry

7.50

---

### **ZUPPA DI POMODORO**

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum

9.50

---

### **ZUPPA AI PORCINI**

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube

10.50

---

### **ZUPPA DI ZUCCA**

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

9.50

---

## warme Vorspeisen

### **SPAGHETTI MARINA**

Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum,  
Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl

17.50

---

### **TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA**

Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce  
mit Basilikum und Parmesan

13.50

---

### **TAGLIATELLE POSTINO**

Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen  
an Safranrahmsauce und Parmesan

17.50

---

### **GNOCCHI DELLA CASA**

Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten  
und Rucola an rezenter Rahmsauce und Parmesan

15.50

---

### **RISOTTO AI PORCINI**

Weisswein-Parmesan-Risotto mit gebratenen Steinpilzen

14.50

---

### **GAMBERONI ZAFFERANO**

Black Tiger Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauch  
und Olivenöl auf Rucola, dazu Safranrisotto

23.50

---

Wild ab 04. September bis 24. Oktober 2020

#### REHGESCHNETZELTES HOFMATT

Rehgeschnetzeltes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 35.—

---

#### REHSCHNITZEL TORINO

Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 38.—

---

## 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)

Schweinshalsbraten an kräftigem Rosmarinjus  
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse 27.—

---

#### BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Hofmatt-Kräuterbutter  
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 220 Gr. 31.—

---

#### BISTECCA DI MAIALE PEPPONE

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Morchelrahmsauce  
dazu Panierte Kartoffelkroketten oder Tagliatelle und Tagesgemüse 220 Gr. 35.—

---

#### BISTECCA DI MAIALE VERONELLI

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 220 Gr. 35.—

---

#### SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT

Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und  
Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 35.—

---

## Poulet

### PETTO DI POLLO TORINO (Pouletbrust mit Wildbeilagen, 04.09. – 24.10.2020)

Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfel  
dazu Spätzli, Rotkraut und Kastanien 30.—

---

### 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.—

---

## Kalb

### SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Schweizer Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse 38.—

---

### PICCATA VIA MALA

Schweizer Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 36.—

---

### SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 36.—

---

### BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
dazu panierte Kartoffelkroketten und Tagesgemüse 220 Gr. 52.—

---

### BISTECCA DI VITELLO VERONELLI

Swiss-veal Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 220 Gr. 52.—

---

### 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.—

---

### ENTRECOTE LUCCULLUS

Entrecote vom Schweizer Weiderind mit Hofmatt-Kräuterbutter  
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 220 Gr. 48.—

---

### ENTRECOTE VERONELLI

Entrecote vom Schweizer Weiderind mit Steinpilzrahmsauce  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 220 Gr. 52.—

---

### Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom Schweizer Weiderind

an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons im Reising 35.—

---

## vegetarisch

### PICCATA DI MELANZANE

Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken  
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 27.—

---

### TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA

Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce  
mit Basilikum und Parmesan 23.—

---

### GNOCCHI BRISSAGO

Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce  
Basilikum und Parmesan 22.—

---

### GNOCCHI DELLA CASA

Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten  
und Rucola an rezenter Rahmsauce und Parmesan 25.—

---

### RISOTTO AI PORCINI

Weisswein-Parmesan-Risotto mit gebratenen Steinpilzen 25.—

---

## Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	8.—
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	8.—
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	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	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 Zwetschgen sorbet 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)