



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Insalata / Antipasti

BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen

geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan 19.50

PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen

Bündner Rohschinken gehobelt, dazu Olivenöl mit Balsamico und Rosmarin 22.50

INSALATA VERDE SPECIALE

gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing 9.50

HERBSTSALAT

Herbstsalat aus gemischten Blattsalaten mit gebratenen Eierschwämmli an Balsamico-Dressing 13.50 22.50

MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE

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

MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO

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

CARPACCIO VENEZIANA

Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl 19.50 28.50

Zuppe

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum 10.50

ZUPPA AI PORCINI

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube 11.50

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 11.50



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Paste / Risotti

SPAGHETTI MARINA

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

27.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Parmesan

22.50

TAGLIATELLE POSTINO

Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Parmesan

26.50

TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA vegetarisch

Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan

23.50

GNOCCHI DELLA CASA vegetarisch

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

25.50

GNOCCHI BRISSAGO vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce, Basilikum und Parmesan

22.50

RISOTTO AI PORCINI vegetarisch

Weisswein-Parmesan-Risotto mit gebratenen Steinpilzen und Kräutern

25.50

Parmesan = Grana Padano

vegetarisch

WILDER HERBSTTELLER

hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Kastanien dazu sautierte Eierschwämmli mit Kräutern, Wildrahmjus mit Apfel

28.—

PICCATA DI MELANZANE

Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken dazu Weisswein-Parmesan-Risotto, Eierschwämmli und Tagegemüse

27.—



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Carni

REHGESCHNETZELTES HOFMATT

Rehgeschnetzeltes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 36.—

REHSCHNITZEL TORINO

Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 41.—

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 37.—

KALBSLEBER VENEZIANA

Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 34.—

PETTO DI POLLO FIRENZE vom Grill

Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 29.—

SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT

Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und
Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 36.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 250 Gr. 34.—

RIB EYE STEAK vom Grill

Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind
mit Hofmatt-Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 250 Gr. 45.—

ENTRECOTE vom Grill

Entrecote vom Schweizer Weiderind
mit Hofmatt-Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 250 Gr. 49.—

Beilagen zur Wahl:

Weisswein-Parmesan-Risotto, Pommes frites, panierte Kartoffelkroketten, Tagliatelle, Gemüse

Dessert-Spezialitäten

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit	11.—
Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Zwetschensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit	11.—
Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit	11.—

Herkunftsländer

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

Schweiz „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind

Eier: Freiland Eier ab Hof Familie Bachmann, Malters LU

Wild: Oesterreich

Lachs: Norwegen

Miesmuscheln: Holland, Spanien, Italien

Werter Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.