

## 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

---

### RUCOLA CON PARMIGGIANO

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

---

### NÜSSLISALAT MIMOSA

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing 14.50 23.50

---

### 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 19.50

---

### 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

---

## 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 rezenter 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



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

## Carni

### SCALOPPINE AL LIMONE

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

37.—

---

### SCALOPPINE PAVAROTTI

Kalbsschnitzel gebraten auf Rucola, mit Parmesan und zerlassener Butter  
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

38.—

---

### 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

300 Gr. 42.—

---

Beilagen zur Wahl:

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

Steinpilzrahmsauce: 3,50

## 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.