



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Frühling

## Insalata / Antipasti / Zuppe

INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing	9.50	
FRÜHLINGS-SALAT MIT SPARGELN UND SPECK gemischte Blattsalate dazu Spargelspitzen mit gebratenem Speck an Balsamico-Dressing	14.50	23.50
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	
CARPACCIO AI ASPARAGI Rindscarpaccio mit Spargelspitzen und Parmesansplittern, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	21.50	30.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	10.50	
VELLUTATA DI ASPARAGI Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Rahmhaube	10.50	

## Pasta / Gnocchi

SPAGHETTI MARINA Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl	27.50	
TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA <b>vegetarisch</b> Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan	23.50	
TAGLIATELLE POSTINO Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Parmesan	26.50	
GNOCCHI PALERMO <b>vegetarisch</b> Kartoffelgnocchi mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Rucola an rezenter Rahmsauce und Parmesan	25.50	

## Risotti

RISOTTO AI ASPARAGI **vegetarisch**  
 Prosecco-Mascarpone-Risotto mit Spargeln und Parmesan 25.50

---

RISOTTO AI PORCINI **vegetarisch**  
 Weisswein-Parmesan-Risotto mit gebratenen Steinpilzen und Kräutern 25.50

---

GAMBERONI ZAFFERANO  
 Black Tiger Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauch  
 und Olivenöl auf Rucola, dazu Safranrisotto 39.50

---

Parmesan = Grana Padano

## Carne

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.—

---

OSSO BUCCO CREMOLATA  
 Geschmorte Kalbshaxe an Merlotsauce, Cremolata  
 dazu gerührte Bramata-Polenta 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. 33.—

---

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 Zwetschgensorbet 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.