



Menuvorschläge www.pizzeria-hofmatt.ch 041 320 34 34

Kriens, im Frühling 2021

Menuvorschläge 2021

Sehr geehrter Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen. 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.

Wir bitten Sie, das einheitlich für die ganze Gesellschaft 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 in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Ristorante Pizzeria Hofmatt
Hofmattweg 6
6010 Kriens

Menu 1

INSALATA VERDE SPECIALE

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

SALTIMBOCCA MILANESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit

46.50 Menu komplett

36.50 ohne Dessert

55.50 mit Kalbfleisch

45.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 2

INSALATA VERDE SPECIALE

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

PICCATA PIEMONTESE

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

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

46.50 Menu komplett

36.50 ohne Dessert

55.50 mit Kalbfleisch

45.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 3

bis 20 Personen

INSALATA VERDE SPECIALE

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

PETTO DI POLLO FIRENZE

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

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit San Bitter, Amaretto-Bisquit

46.50 Menu komplett

36.50 ohne Dessert

Menu 4

INSALATA VERDE SPECIALE

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

BISTECCA DI MAIALE VERONELLI

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Tagesgemüse

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

52.00 Menu komplett

42.00 ohne Dessert

Menu 5

bis 20 Personen

INSALATA VERDE SPECIALE

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

SCALOPPINE AL LIMONE

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

Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto
und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit

55.50 Menu komplett

45.50 ohne Dessert

Menu 6

INSALATA VERDE SPECIALE

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

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Steinpilzrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Tagesgemüse

Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquor, Amaretto-Bisquit

65.00 Menu komplett

55.00 ohne Dessert

Menu 8

Oktober bis März

INSALATA VERDE SPECIALE

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

BRASATO AL MERLOT

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanille-Glace und Rahm

52.00 Menu komplett

43.00 ohne Dessert

Menu 9

15. September bis 30. Oktober / bis 20 Personen

NÜSSLISALAT MIMOSA

mit gehacktem Ei an french-Dressing

REHSCHNITZEL TORINO

Rehschnitzel an Apfel-Calvados-Wildrahmjus
dazu hausgemachte Spätzli mit Rotkraut und Kastanien

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanille-Glace und Rahm

58.00 Menu komplett

48.00 ohne Dessert

Menu 10

vegetarisch

INSALATA VERDE SPECIALE

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

PICCATA DI MELANZANE

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

Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit

45.00 Menu komplett

35.00 ohne Dessert



all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 1

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Saltimbocca milanese
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:
Auberginen-Piccata mit Safran-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto
und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit

Basis-Preis	89.00 pro Person 98.00 pro Person mit Kalbfleisch
Getränke a discretion	Zum Aperio: Prosecco Serarossa Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt Bier: Eichhof Lager vom Fass Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 2

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Piccata piemontese
Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit San Bitter, Amaretto-Bisquit

Basis-Preis	89.00 pro Person 98.00 pro Person mit Kalbfleisch
Getränke a discretion	Zum Aperò: Prosecco Serarossa Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt Bier: Eichhof Lager vom Fass Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 15 Personen – Angebot 3

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Luzerner Schweinssteak gebraten
mit Steinpilzrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Basis-Preis 92.00 pro Person

Getränke a discretion Zum Aperio: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 12 - 20 Personen – Angebot 4

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Scaloppine al Limone
Kalbsschnitzel gebraten mit Olivenöl und Zitrone
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Panna cotta mi Himbeersauce und Waldbeeren
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit

Basis-Preis 98.00 pro Person

Getränke a discretion Zum Apero: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 5 (Oktober bis März)

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Brasato al Merlot

Rindschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jäbergarnitur
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto
und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit

Basis-Preis 95.00 pro Person

Getränke a discretion Zum Aperio: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.

all inclusive

alternative Rotweine zu den all inclusive-Angeboten: Zuschlag auf den Basispreis pro Person

SCHWEIZ

TAMBO MERLOT DEL TICINO DOC 100% Merlot / Carlo Tamborini, Lamone, Tessin	2019	4.—
--	------	-----

ITALIEN

BARBERA D'ALBA MAURO VEGLIO DOC 100% Barbera / Mauro Veglio, La Morra, Piemont	2017	2.—
---	------	-----

LA CASSETTA RIPASSO DI VALPOLICELLA Corvina Veronese, Rondinella, Molinara / Ettore Righetti, Negrar, Veneto	2017	10.—
---	------	------

CAPARZO ROSSO DI TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / Tenuta Caparzo, Toscana	2018	2.—
---	------	-----

BOLGHERI ROSSO MICHELE SATTA Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah / Michele Satta, C. Carducci, Maremma, Toscana	2019	8.—
---	------	-----

ROMA DOC Traubensorte: Montepulciano, Sangiovese, Petit Verdot Cantina Gaffino, Lazio, Rom	2016	3.—
--	------	-----

SANTAGOSTINO IGT / 91 Punkte Robert Parker Nero d'Avola und Syrah / Azienda Firriato, Paceco, Sizilien	2014	4.—
---	------	-----

SPANIEN

RIOJA DOCA PROELIO CRIANZA 100% Tempranillo / Bodegas Proelio; Nalda, Rioja	2015	0.—
--	------	-----

RIOJA TRINIDAD DEL CONDE DE HERVIAS Traubensorte: 100% Tempranillo / Conde de Hervias, Torremontalbo	2018	7.—
---	------	-----

RIOJA TORRE DEL CONDE DE HERVIAS Traubensorte: 100% Tempranillo / Conde de Hervias, Torremontalbo	2013	10.—
--	------	------

SOMONTANO DO 12 LUNAS TINTO Silberdiplom IWP Zürich Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnache, Syrah Bodegas El Grillo y la Luna, Barbastro	2016	0.—
---	------	-----

CASTILLO PERELADA RESERVA 5 FINCAS Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet franc, Tempranillo Castillo Perelada, Costa Brava	2015	6.—
--	------	-----

MURUVE CRIANZA DO TINTA DE TORO 100% Tinta de Toro (Tempranillo) Bodegas Frutos Villar, Toro, Spanien	2015	0.—
--	------	-----

ORONTA SPECIAL SELECTION Traubensorte: 100% Garnacha / Bodegas Breca, Munebrega, Calatayud, Aragon	2015	7.—
---	------	-----

PORTUGAL

COLOSSAL RESERVA Traubensorte: Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz, Alicante / Vinho regional Lisboa	2016	0.—
--	------	-----

TERRA DE ALTER RESERVA 90 Punkte Robert Parker Trincadeira, Tinta Caiada, Tempranillo / Terras de Alter, Fronteira, Alentejo	2017	7.—
---	------	-----

Vorspeisen

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
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit Ei und Brotroutons an french dressing	12.50
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	13.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50
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	9.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	9.50
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	10.50

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	Mini 4.70	8.00
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	Mini 4.70	8.00
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	Mini 4.70	8.00
Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San Bitter, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		11.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	klein 7.50	10.00
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	klein 7.50	10.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein 7.50	10.00
Zitronensorbet mit Wodka	klein 8.50	11.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passoa-Liqueur	klein 8.50	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	klein 8.50	11.00



Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

Hahnenwasser

1 Liter Grandewasser 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

Bestellung / Verrechnung

Wir gewähren eine Toleranz von 10% der Anzahl bestellter Menus. Alle weiteren fehlenden Menus werden zu 100% verrechnet.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

Oeffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 11.30 – 14.00 und 18.00 – 23.00 Uhr

für Bankette:

am Mittag: 11.30 bis 15.00 Uhr

amAbend: 18.00 bis 23.00 Uhr

Kontakt

Rene Walker, Restaurant Hofmatt, Hofmattweg 6, 6010 Kriens, 041/320 34 34 www.pizzeria-hofmatt.ch mail: waresta@bluewin.ch