



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Insalata | Antipasti | Zuppe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 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 |
| NUSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing | 14.50 23.50 |
| NUSSLISALAT BOSCAIOLA Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico-Dressing | 17.50 26.50 |
| MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl | 16.50 |
| BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen vegetarisch 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 VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl | 19.50 28.50 |
| CAPACCIO AI PORCINI Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, gebratenen Steinpilzen, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl | 24.50 33.50 |
| 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

Pasta | Gnocchi | GAMBERONI

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

23.50

TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA *vegetarisch*

Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan

23.50

TAGLIATELLE POSTINO

Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Parmesan

27.50

GNOCCHI DELLA CASA *vegetarisch*

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

26.50

GAMBERONI ZAFFERANO

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

39.50

Parmesan = Grana Padano

WILD

REHSCHNITZEL TORINO

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

42.—

REHGESCHNETZELTES HOFMATT

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

37.—

WILDER HERBSTELLER *vegetarisch*

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

28.—

PETTO DI POLLO AUTUNNO

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

33.—



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Carne

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| PETTO DI POLLO FIRENZE vom Grill Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | | 29.— |
| 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 | | 39.— |
| KALBSLEBER VENEZIANA Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | | 35.— |
| SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse | | 36.— |
| BRASATO TICINELLO Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | | 34.— |
| 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. | 45.— |
| ENTRECOTE vom Grill Entrecote vom Schweizer Weiderind mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse | 300 Gr. | 49.— |

Beilagen zur Wahl:

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

Salsa Chimichurri: Oregano, Petersilie, Chili, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Weissweinessig

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

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.