



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

Kriens, im Winter 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 10 Tage 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

Winter-Menu 1

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Bündner Rohschinken gehobelt

CARPA MOZZA

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten
Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce
dazu Safran-Risotto und Grill-Gemüse

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

77.00

Winter-Menu 2

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Bündner Rohschinken gehobelt

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Rahmhaube

BRASATO AL MERLOT

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

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

56.00

Winter-Menu 3

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Bündner Rohschinken gehobelt

ZUPPA AI PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Swiss-veal Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

62.00

Menu 1

WINTERSALAT

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

SALTIMBOCCA MILANESE

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

Duett von Tirami-su mit Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit

46.00 Menu komplett

36.00 ohne Dessert

55.00 mit Kalbfleisch

45.00 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 2

ZUPPA DI ZUCCA

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

PICCATA PIEMONTESE

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

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

47.00 Menu komplett

36.00 ohne Dessert

55.00 mit Kalbfleisch

44.00 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 3

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum

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

45.00 Menu komplett

35.00 ohne Dessert

Menu 4

WINTERSALAT

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

BISTECCA DI MAIALE VERONELLI

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

51.00 Menu komplett

40.00 ohne Dessert

Menu 5

NÜSSLISALAT MIMOSA

Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing

SCALOPPINE AL LIMONE

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

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

55.00 Menu komplett

45.00 ohne Dessert

Menu 6

ZUPPA DI ZUCCA

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

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse

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

63.00 Menu komplett

53.00 ohne Dessert

Menu 7

September bis März

ZUPPA AI PORCINI

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube

BRASATO AL MERLOT

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

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanille-Glace und Rahm

50.00 Menu komplett

40.00 ohne Dessert

Menu 8

01. 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

56.00 Menu komplett

46.00 ohne Dessert

Menu 9

vegetarisch

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY

Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry

PICCATA DI MELANZANE

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

Duett von Tiramisu mit Amaretto und

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit

44.00 Menu komplett

34.00 ohne Dessert

Vorspeisen

INSALATA VERDE gemischte, grüne Blattsalate an italian- oder french-Dressing	7.00
WINTERSALAT Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Gurken, Süssmais und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing nach Wahl	8.00
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	10.00
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	11.00
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan an Balsamico-Dressing	13.00
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	13.00
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	14.00
CARPA MOZZA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	16.00

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	8.00
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	8.00
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	8.00
ZUPPA DI ZUCCA Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	8.00

Hauptgänge

SALTIMBOCCA MILANESE Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse	28.00
SALTIMBOCCA BELLA ROMA Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse	37.00
PICCATA PIEMONTESE Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	28.00
PICCATA VERONESE Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	36.00
SCALOPPINE AL LIMONE (bis 20 Personen) Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	35.00
PETTO DI POLLO FIRENZE (bis 20 Personen) Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	27.00
BISTECCA DI MAIALE VERONELLI Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse	32.00
BISTECCA DI VITELLO PEPPONE Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse	45.00
BRASATO AL MERLOT (Oktober bis März) Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jäggarnitur dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse	32.00
REHSCHNITZEL TORINO (15. September bis 30. Oktober / bis 20 Personen) Rehschnitzel an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu hausgemachte Spätzli mit Rotkraut und Kastanien	36.00
REHGESCHNETZELTES HOFMATT (15. September bis 30. Oktober / bis 20 Personen) Rehgeschnetzeltes an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu hausgemachte Spätzli mit Rotkraut und Kastanien	33.00
PICCATA DI MELANZANE (vegetarisch) Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	26.00



Zum Aperero

pro Person

Bruschetta Hofmatt Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch und Aceto Balsamico		3.00
Bruschetta Hofmatt und Bündner Rohschinken gehobelt		6.00
Bruschetta Hofmatt und Tortilla portugiesische Art Eierkuchen mit Kartoffeln und grünen Erbsen		6.00
Bruschetta Hofmatt und gebackene Auberginenrollen gefüllt mit Mozzarella		7.00
Melonen-Rohschinken-Spiess (Mai bis September)	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiess	Stück	3.50
Pizza-Brot aus dem Holzfeuerofen		inklusive

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	klein 6.00	8.00
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	klein 6.00	8.00
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	klein 6.00	8.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	klein 6.00	8.00
Zitronensorbet mit San bitter	klein 6.00	8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		11.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		10.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	klein 7.00	10.00
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	klein 7.00	10.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein 7.00	10.00
Coupe Nesselrode, Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Rahm	klein 7.00	10.00
Zitronensorbet mit Wodka	klein 8.50	11.00
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	klein 8.50	11.00



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 Tiramisu mit Amaretto
und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldfrüchten

Basis-Preis 95.00 pro Person, mit Kalbfleisch + 9.00

Getränke a discretion Zum Apero: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions, Veneto
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 95.00 pro Person, mit Kalbfleisch + 9.00

Getränke a discretion Zum Apero: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions, Veneto
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.



Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

Hahnenwasser

1 Liter Granderwasser 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

Bestellung / Verrechnung

Wir bitten um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass. Nicht gemeldete, überzählige Menus werden zu 100% verrechnet.

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Bei Anlässen über 40 Personen benötigen wir eine Anzahlung. Berechnung: 80% der reservierten Personenzahl x Menüpreis pro Person = Summe der Anzahlung

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