



## **Menuvorschläge 2022**

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

## Salate und Vorspeisen

INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing	9.50
INSALATA MISTA Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate italian- oder french-Dressing nach Wahl	10.50
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	13.50
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	14.50
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan an Balsamico-Dressing	16.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50
CARPACCIO AI ASPARAGI Rindscarpaccio mit Spargelspitzen und Parmesansplittern, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	20.50
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	17.50
CARPA MOZZA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	20.50

## Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	9.50
BRODO ALLE VERDURE E PORTO Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	9.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	9.50
VELLUTATA DI ASPARAGI Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	10.50

## Hauptgänge

SALTIMBOCCA MILANESE Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse	32.00
SALTIMBOCCA BELLA ROMA Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse	39.00
PICCATA PIEMONTESE Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	32.00
PICCATA VERONESE Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	39.00
SCALOPPINE AL LIMONE Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	37.00
PETTO DI POLLO FIRENZE Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	28.00
BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse	33.00
BISTECCA DI MAIALE VERONELLI Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Morchelrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse	38.00
BISTECCA DI VITELLO PEPPONE Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse	49.00
BRASATO AL MERLOT (ab 25 Personen) Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse	34.00
FILETTO DI SALMONE AL BASILICO Lachsfilet gebraten an Basilikumrahmsauce dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse	34.00
PICCATA DI MELANZANE (vegetarisch) Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	28.00

Im Frühling auf Wunsch: Spargel-Mascarpone-Risotto mit Prosecco und Parmesan

## Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren		9.50
Tirami-su mit Espresso und Amaretto		9.50
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker		9.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter		9.50
Zitronensorbet mit San bitter		9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.50
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		10.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	klein 7.50	11.00
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	klein 7.50	11.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein 7.50	11.00
Zitronensorbet mit Wodka	klein 9.50	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	klein 9.50	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 Tirami-su 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 Aperio: 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

### **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)

Banküberweisung: IBAN CH34 0483 5095 3596 0100 0

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](http://www.pizzeria-hofmatt.ch) mail: [waresta@bluewin.ch](mailto:waresta@bluewin.ch)