

Insalata | Antipasti | Zuppe

INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing	9.50	
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	13.50	21.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50	
BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen vegetarisch geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan	17.50	
PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen Bündner Rohschinken gehobelt, dazu Olivenöl mit Balsamico und Rosmarin	16.50	
CARPACCIO AI ASPARAGI Rindscarpaccio mit Spargelspitzen und Parmesansplittern, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	21.50	30.50
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	17.50	26.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	10.50	
VELLUTATA DI ASPARAGI Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	10.50	

Pasta | Gnocchi

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 PALERMO vegetarisch Kartoffelgnocchi mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Rucola an rezenter Rahmsauce und Parmesan	25.50	

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.—

WIENER SCHNITZEL
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren
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.—

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.—

Pesce

FILETTO DI SALMONE AL BASILICO
Lachsfilet gebraten an Basilikumrahmsauce, dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse 36.—

FILETTO DI SALMONE E INSALATE
Lachsfilet gebraten mit Olivenöl und Zitrone, dazu gemischte Blattsalate garniert 32.—

Beilagen zur Wahl:

Weisswein-Parmesan-Risotto, Pommes frites, panierte Kartoffelkroketten, Tagliatelle, Gemüse
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

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 / Rindsfilet: Paraguay, Uruguay, Brasilien

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.