



Menuvorschläge www.pizzeria-hofmatt.ch 041 320 34 34 **Menuvorschläge 2022** 1 HeWi

Menuvorschläge 2022 ab 15 Personen

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

Menu 1

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

SALTIMBOCCA VERONESE
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse

36.50

Menu 2

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

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

36.50

Menu 3

ab 25 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

Schweinskarreebraten aus dem Ofen
an Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

35.50

Desserts

einheitlich für die ganze Gesellschaft

kleines Tiramisu mit Amaretto 6.50

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren 6.50

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker 6.50

Menu 4

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI
mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce
dazu Butterreis und Tagesgemüse
mit Pommes frites: + 2.00 (bis 20 Personen möglich)

35.50

Menu 5

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate, garniert an french-Dressing

PETTO DI POLLO FIRENZE
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

35.50

Menu 6

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

BRASATO AL MERLOT
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlotsauce
dazu Kartoffelstock oder Bramata-Polenta und Tagesgemüse

40.50

Desserts

einheitlich für die ganze Gesellschaft

kleines Tirami-sú mit Amaretto 6.50

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren 6.50

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker 6.50

Menu 7

Bruschetta Hofmatt
Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

INSALATA VENEZIANA
Kleines Salat-Bouquet mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten,
Bündner Rohschinken und Parmesan

SALTIMBOCCA VERONESE
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

56.00

Menu 8

Bruschetta Hofmatt
Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

INSALATA VENEZIANA
Kleines Salat-Bouquet mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten,
Bündner Rohschinken und Parmesan

BRASATO AL MERLOT
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jäggarnitur
dazu gerührte Bramata-Polenta und Markt-Gemüse

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

64.00

Menu 9

Bruschetta Hofmatt
Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

INSALATA VENEZIANA
Kleines Salat-Bouquet mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten,
Bündner Rohschinken und Parmesan

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE
Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce
dazu Safran-Risotto und Markt-Gemüse

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

72.00

Menu 10

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube

NÜSSLISALAT MIMOSA

Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing

PICCATA PIEMONTESE

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

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

62.00

Menu 11

ZUPPA AI PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube

NÜSSLISALAT MIMOSA

Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing

BRASATO AL MERLOT

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur
dazu Kartoffelstock und Markt-Gemüse

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

66.00

Menu 12

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube

INSALATA MISTA

Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak mit gebratenen Steinpilzen auf Portweinjus
dazu Safran-Risotto und Markt-Gemüse

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

77.00

Salate und Vorspeisen

INSALATA VERDE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit italian- oder french-Dressing	7.50
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	11.50
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	12.50
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan an Balsamico-Dressing	14.50
INSALATA VENEZIANA Kleines Salat-Bouquet mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Bündner Rohschinken und Parmesan	14.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	13.50
MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO Mozzarella di Buffalo mit Bündner Rohschinken, Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesansplittern, Balsamico und Olivenöl	15.00
CARPACCIO AI ASPARAGI / Frühling (im Herbst / Winter mit Steinpilzen) Rindscarpaccio mit Spargelspitzen und Parmesansplittern, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	17.00

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	8.50
BRODO ALLE VERDURE E PORTO Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	8.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	9.50
ZUPPA AI PORCINI (Sommer/Herbst/Winter) Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	10.50
ZUPPA DI ZUCCA Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube	10.50

Hauptgänge

Schwein:

SALTIMBOCCA VERONESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 29.00

PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 29.00

SCALOPPINE DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

Luzerner Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce
dazu Butternudeln und Tagesgemüse 28.00

BRASATO DI MAIALE AL FORNO CON ROSMARINO (ab 25 Personen)

Schweinskarreebraten aus dem Ofen mit Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse 28.00

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 32.00

BISTECCA DI MAIALE VERONELLI

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 35.00

Kalb:

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI

mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce dazu Butterreis und Tagesgemüse 28.00

KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART (ab 25 Personen)

Kalbsvoressen an kräftigem Kalbsjus mit Zwiebeln, Champignons und Croutons
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse 32.00

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 36.00

PICCATA MILANESE

Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 36.00

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 35.00

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce oder Kräuterbutter
dazu Pommes frites oder Kartoffelgratin und Tagesgemüse 45.00

Hauptgänge

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	27.00
--	-------

Rind:

BRASATO AL MERLOT Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse	33.00
---	-------

Fisch:

FILETTO DI SALMONE AL BASILICO Lachsfilet gebraten an Basilikumrahmsauce dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse	30.00
--	-------

Vegetarisch:

PICCATA DI MELANZANE (vegetarisch) Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	27.00
--	-------

Wild und Herbstspezialitäten 15.09. – 29.10.2022

REHSCHNITZEL TORINO Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	39.—
--	------

REHGESCHNETZELTES HOFMATT Rehgeschnetzelttes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	35.—
--	------

WILDER HERBSTELLER vegetarisch hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Kastanien dazu Eierschwämmli an Weissweinrahmsauce auf Blätterteigkissen	31.—
---	------

PETTO DI POLLO AUTUNNO Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfel dazu Spätzli, Rotkraut und Kastanien	33.—
---	------

Risotto-Beilagen:

Im Frühling auf Wunsch: Spargel-Mascarpone-Risotto mit Prosecco und Parmesan	+ 2.00
Im Sommer, Herbst und Winter: Steinpilzrisotto mit Prosecco und Parmesan	+ 2.00
mit Safran-Risotto	+ 2.00

Zum Aperero

Bruschetta mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Parmesan	18.50
Bündner Rohschinken-Plättli	19.50

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	klein 6.50	8.50
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	klein 6.50	8.50
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	klein 6.50	8.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	klein 6.50	8.50
Zitronensorbet mit San bitter	klein 6.50	8.50
Zitronensorbet mit Wodka	klein 9.50	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	klein 9.50	11.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	klein 7.50	9.50
Coupe Nesselrode (Herbst / Winter) Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm	klein 7.50	9.50
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein 7.50	9.50
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		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



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

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind / Rindsfilet: Paraguay, Uruguay, Brasilien

Eier: Freiland Eier ab Hof Familie Bachmann, Malters LU

Wild: Oesterreich / Schweiz

Lachs: Norwegen

Bestellung

Wir bitten Sie um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.
Herzlichen Dank

Zusätzliche Rabatte

Bei einheitlichem 3-Gang-Menu:

ab 26 Personen: 5% auf den Menu-Preis, ab 46 Personen: 7% auf den Menu-Preis

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Banküberweisung: IBAN CH34 0483 5095 3596 0100 0

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

Oeffnungszeiten

für Bankette:

am Mittag: 11.30 bis 16.00 Uhr

am Abend: 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