

Herbstkarte

ANTIPASTI

ZUPPA DI ZUCCA
Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube 11.50

BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen **vegetarisch**
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten,
Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan 19.50

GAMBERONI E BRUSCHETTA Vorspeise für 2 Personen
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl,
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Tomaten, Parmesan und Basilikum 29.50

HERBST - SPECIAL

REHGESCHNETZELTES HOFMATT
Rehgeschnetzeltetes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 38.—

REHSCHNITZEL TORINO
Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 43.—

PETTO DI POLLO AUTUNNO
Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfel
dazu Spätzli, Rotkraut und Kastanien 35.—

WILDER HERBSTELLER **vegetarisch**
hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Kastanien
dazu Pilzragout an Weissweinsrahmsauce auf Blätterteigkissen 33.—

BRASATO TICINELLO
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur
dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse 36.—
