

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 14.50

MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE

Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl 15.50

PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen

Bündner Rohschinken gehobelt, dazu Olivenöl mit Balsamico und Rosmarin 19.50

CARPACCIO VENEZIANA

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl 19.50 29.50

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum 10.50

ZUPPA AI PORCINI

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube 11.50

Pasta | Gnocchi

TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA **vegetarisch**

Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan 22.50

TAGLIATELLE POSTINO

Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Parmesan 26.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Parmesan 22.50

SPAGHETTI MARINA

Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl 27.50

GNOCCHI DELLA CASA **vegetarisch**

Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten und Rucola an Rahmsauce und Parmesan 26.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE vom Grill
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 31.—

SCALOPPINE AL LIMONE
Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 37.—

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 38.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse ca. 250 Gr. 34.—

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

RIB EYE STEAK vom Grill
Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse ca. 300 Gr. 49.—

Gamberoni

GAMBERONI ZAFFERANO
Black Tiger Riesenscrevetten vom Grill mit Knoblauch
und Olivenöl auf Rucola, dazu Safranrisotto 39.—

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 Zwetschgen-Sorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit	11.—
Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit	11.—

Herkunftsländer / Lieferanten

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

Schweiz „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Metzgerei Matter, Kriens

Poulet und Geflügel: Schweiz / Metzgerei Matter, Kriens

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

Eier: Freiland Eier ab Hof Familie Bachmann, Malters LU

Wild: Oesterreich / Schweiz

Lachs: Norwegen

Miesmuscheln: Holland, Spanien, Italien

Riesencrevetten: Vietnam

Werter Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Zöllikie:

Alle unsere Fleischgerichte vom Grill mit Pommes frites oder Salat als Beilage. Bitte Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter bei der Bestellung, das Fleisch wird in diesem Fall ausschliesslich mit Salz und Pfeffer gewürzt. Bei gebratenem Fleisch verzichten wir in diesem Fall auf die Behandlung mit Mehl. Salate oder Salatbeilagen mit Olivenöl und Balsamico-Essig auf Wunsch.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.