

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, Grana, Balsamico und Olivenöl	15.50
PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen Bündner Rohschinken gehobelt, dazu Olivenöl mit Balsamico und Rosmarin	22.50
VELLUTATA DI ASPARAGI Spargelcremesuppe mit Spargelstückli und Rahmhaube	11.50

Pasta | Gnocchi

TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA vegetarisch Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Grana	23.50
TAGLIATELLE POSTINO Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Grana	27.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Grana	23.50
SPAGHETTI MARINA Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl	29.50
GNOCCHI PALERMO vegetarisch Kartoffelgnocchi mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Rucola an Rahmsauce und Parmesan	26.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE vom Grill

Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Weisswein-Risotto und Tagesgemüse

32.—

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weisswein-Risotto und Tagesgemüse

38.—

WIENER SCHNITZEL

Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

39.—

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. 35.—

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 Riesencrevetten 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 Zwetschgensorbet 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: Ost-Europa / 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.

Zölliakie:

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.