

Frühlingskarte

ANTIPASTI

CARPACCIO AI ASPARAGI

Rindscarpaccio mit marinierten Spargelspitzen und Grana Padano, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

22.50 34.50

BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen **vegetarisch**

geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Grana

19.50

PASTA

TAGLIATELLE AL SALMONE

Tagliatelle mit Lachs und Spinat an Tomatenrahmsauce

27.50

SPAGHETTI STROMBOLI

Spaghetti mit frischem Spargel, gebratenem Speck, Cherry-Tomaten, Rucola, Olivenöl und Grana Padano

26.50

FRÜHLINGS - SPECIAL

SCALOPPINE PRIMAVERA

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone dazu Weissweinsrisotto und Spargeln Hollandaise

39.—

BRASATO TICINELLO

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

34.—

RIB EYE STEAK MILANO **vom Grill**

Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Spargeln Hollandaise

200 Gr. 45.—
300 Gr. 49.—

FILETTO DI SALMONE ASPARAGI

Lachsfilet gebraten mit Olivenöl und Zitrone dazu Weissweinsrisotto und Spargeln Hollandaise

36.—

KALBSLEBER VENEZIANA

Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce dazu Weissweinsrisotto mit Grana und Tagesgemüse

36.—
