

## Menuvorschläge 2023 ab 10 bis 35 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.

1 – 14 Personen

Wählen Sie direkt am Anlass aus unserer a la carte und unserer Saisonkarte welche beide auf unserer Homepage ersichtlich sind.

Falls Sie gerne ein einheitliches Menu wünschen, dürfen Sie das gerne aus der vorliegenden Karte selber wählen und uns bis 7 Tage vor dem Anlass mitteilen.

15 – 35 Personen

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menu aus dieser Karte mit einem vegetarischen Gericht als Variante und bestellen Sie dieses gerne bis 7 Tage vor dem Anlass bei uns – herzlichen Dank.

Gerne erwarten wir Ihre Mitteilung der definitiven Gästeanzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.

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

## Vorspeisen

INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Mais und Cherry-Tomaten, mit italian- oder french-Dressing	8.00
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	12.00
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen, italian-Dressing und Balsamico	15.00
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana Padano, Balsamico und Olivenöl	15.00
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	8.00
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	9.00
ZUPPA DI ZUCCA Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube	9.00

## Hauptgänge

Schwein:

### SALTIMBOCCA VERONESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus  
dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

28.00

---

### PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus  
dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

28.00

---

### BISTECCA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück an Champignonsrahmsauce  
dazu Tagliatelle oder Pommes frites und Tagesgemüse

31.00

---

### BISTECCA DI MAIALE PORCINI

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce  
dazu Tagliatelle oder Pommes frites und Tagesgemüse

33.00

---

Kalb:

### SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus  
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

35.00

---

### PICCATA MILANESE

Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus  
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

35.00

---

### SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone  
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

35.00

---

### BISTECCA DI VITELLO TENERO

Swiss-veal Kalbssteak 220 Gr. mit gebratenen Steinpilzen auf Portwein-Jus,  
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

41.00

---

Poulet:

### PETTO DI POLLO FIRENZE

Schweizer Pouletbrust gebraten, auf Orangensauce  
dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

28.00

---

## Hauptgänge

Rind:

BRASATO TICINELLO (Bestellung bitte bis 5 Tage vor dem Anlass)  
Rindsschmorbraten vom Schweizer Weiderind in kräftiger Merlot-Sauce,  
Jäggarnitur dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse 33.00

---

FILETTO DI MANZO PEPPONE (bis 12 Personen)  
Rindsfilet 200 Gr. gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 48.00

---

Vegetarisch:

PICCATA DI MELANZANE  
Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken  
dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 28.00

---

GNOCCHI DELLA CASA  
Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten  
und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano 25.00

---

Risotto-Beilagen:

Safran-Risotto + 2.00

Steinpilz-Risotto + 2.00

## Zum Aperero

BRUSCHETTA HOFMATT **vegetarisch**  
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella und Cherry-Tomaten, pro Person 3.00

---

PIADINE **vegetarisch**  
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella pro Person 2.00

---

## Desserts

	klein	Portion
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	6.00	8.00
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	6.00	8.00
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	6.00	8.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	6.00	8.00
Zitronensorbet mit San bitter	6.00	8.00
Zitronensorbet mit Wodka	9.00	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.00	11.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	7.00	9.00
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm	7.00	9.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	7.00	9.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		10.00

# Herbst und Winter 2023

## Menu

---

Zum Aperero:  
Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten  
Bündner Rohschinken gehobelt

INSALATA VERDE SPECIALE  
Gemischte, grüne Blattsalate  
garniert mit Karotten, Mais und Cherry-Tomaten  
mit french- oder italian-Dressing nach Wahl

\*\*\*

BISTECCA DI VITELLO TENERO  
Swiss-veal Kalbssteak mit gebratenen Steinpilzen  
auf Portwein-Jus  
serviert mit Prosecco-Parmesan-Risotto  
Pommes frites in Schüsseln auf dem Tisch  
und Marktgemüse

\*\*\*

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

---

Fr. 64.00 pro Person

## all inclusive

Ab 10 Personen – Angebot

### Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum  
Bündner Rohschinken gehobelt

\*\*\*

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais  
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

\*\*\*

Saltimbocca milanese  
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:  
Auberginen-Piccata mit Safran-Risotto und Tagesgemüse

\*\*\*

Duett von Tiramisu mit Amaretto  
und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldfrüchten

Preis pro Person                      95.00 mit Kalbfleisch 105.00

Getränke a discretion    Zum Aperio: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions,  
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto  
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt  
Bier: Eichhof Lager vom Fass  
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach  
Wahl  
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30  
Uhr. Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch  
separat verrechnet.

## all inclusive Winter special

Ab 10 Personen – Angebot

### Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum  
Bündner Rohschinken gehobelt

\*\*\*

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais  
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

\*\*\*

Brasato Ticinello

Rindsschmorbraten vom schweizer Weiderind  
an kräftigem Merlot-Jus, dazu gerührte Bramata-Polenta  
oder Steinpilzrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldfrüchten  
und Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passoa-Liqueur

Preis pro Person                      99.00

Getränke a discretion      Zum Aperio: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions,  
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto  
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt  
Bier: Eichhof Lager vom Fass  
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach  
Wahl  
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30  
Uhr. Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch  
separat verrechnet.





### **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, Irland

Wild: Ost-Europa / Schweiz

### **mitgebrachte Kuchen**

Für das servieren von mitgebrachten Kuchen verrechnen wir Fr. 6.00 pro Person

### **Bestellung**

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

### **Zahlung**

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

### **Oeffnungszeiten**

für Bankette:

am Mittag: 11.30 bis 15.00 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](http://www.pizzeria-hofmatt.ch) mail: [waresta@bluewin.ch](mailto:waresta@bluewin.ch)