

Herbstkarte

ANTIPASTI

NÜSSLISALAT TENERO Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli, italian-Dressing und Balsamico	17.50
BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen vegetarisch geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan	19.50
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Grana Padano Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	21.50 32.50
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	11.50

WILD UND HERBST – SPECIAL

REHSCHNITZEL TORINO Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	42.00
REHGESCHNETZELTES HOFMATT Rehgeschnetzelttes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	38.00
WILDER HERBSTELLER vegetarisch hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Kastanien dazu gebratene Eierschwämmli an Wildrahmjus auf Blätterteigkissen	31.00
PETTO DI POLLO AUTUNNO Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	32.00
BRASATO TICINELLO Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur dazu Weissweinsrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse	34.00