

Insalata | Antipasti

INSALATA VERDE SPECIALE

gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing 9.50

RUCOLA CON GRANA PADANO

Rucola mit Cherry-Tomaten an italian-Dressing, Balsamico und Grana Padano 11.50

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 Pizzabrot aus dem Holzfeuerofen 22.50

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

TAGLIATELLE AI GALLINACCI **vegetarisch**

Tagliatelle mit Eierschwämmli an leichter Tomatenrahmsauce mit Grana Padano 26.50

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 ASCONA **vegetarisch**

Kartoffelgnocchi mit gebratenen Eierschwämmli, Cherry-Tomaten und Rucola an Rahmsauce und Grana 26.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE vom Grill
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse 29.—

SCALOPPINE AL LIMONE
Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse 37.—

SWISS VEAL KALBSSTEAK vom Grill auf Rucola
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse 46.—

KALBSLEBER VENEZIANA
Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce
dazu Weissweinrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 36.—

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 32.—

RIB EYE STEAK vom Grill
Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind mit Hofmatt-Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 47.—

Gamberoni

GAMBERONI ZAFFERANO
Black Tiger Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauch
und Olivenöl auf Rucola, dazu Safranrisotto 38.—

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, Irland

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.

Zölliackie:

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.