

Frühlingskarte

ANTIPASTI

CARPACCIO AI ASPARAGI

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

22.50 36.50

BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen **vegetarisch**

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

19.50

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum

11.50

VELLUTATA DI ASPARAGI

Spargelcremesuppe mit Spargelstückli und Rahmhaube

11.50

SPECIAL

SPAGHETTI STROMBOLI

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

26.50

RISOTTO AI ASPARAGI **vegetarisch**

Weissweinsrisotto mit Spargeln und Grana Padano

25.50

SCALOPPINE PRIMAVERA

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

42.00

FILETTO DI MANZO STROGANOFF

Rindsfilet-Würfel gebraten an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons, dazu Pommes frites und Tagesgemüse

45.00

KALBSLEBER VENEZIANA

Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce dazu Weissweinsrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

37.00

SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT

Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse

39.00
