

# Frühlingskarte

## ANTIPASTI

### CARPACCIO VENEZIANA

Rindscarpaccio mit Grana Padano

Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

21.50 32.50

---

### 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

---

## SPECIAL

### TAGLIATELLE AI GALLINACCI **vegetarisch**

Tagliatelle mit Eierschwämmli an leichter Tomatenrahmsauce mit Parmesan

26.50

---

### GNOCCHI ASCONA **vegetarisch**

Kartoffelgnocchi mit Eierschwämmli, Cherry-Tomaten

und Rucola an Rahmsauce und Parmesan

26.50

---

### PETTO DI POLLO MILANO

Schweizer Pouletbrust vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu gemischte Blatt- und Gemüse-Salate, french- oder italian-Dressing

27.50

---

### SCALOPPINE PAVAROTTI

Kalbsschnitzel gebraten auf Rucola, mit Grana Padano und

zerlassener Butter dazu Pommes frites und Tagesgemüse

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 Weissweirisotto 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

---