

Insalata | Antipasti

INSALATA VERDE SPECIALE **vegetarisch**
gemischte grüne Blattsalate garniert an italian- oder french-Dressing 9.50

INSALATA MISTA **vegetarisch**
gemischte grüne Blatt- und Gemüsesalate an italian- oder french-Dressing
Cherrytomaten, Karotten, Zucchetti und Mais 12.50

RUCOLA CON GRANA PADANO **vegetarisch**
Rucola mit Cherrytomaten an italian-Dressing, Crema Balsamico und Grana Padano 16.50

MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE **vegetarisch**
Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten, Rucola, Basilikum,
Grana Padano, Crema Balsamico und Olivenöl extra vergine 18.50

MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO
Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken, Datterini-Tomaten und Grana Padano 23.50

PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE Vorspeise für 2 Personen
Bündner Rohschinken und grüne Oliven, dazu Pizzabrot aus dem Holzfeuerofen 25.50

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 29.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Grana 23.50

SPAGHETTI ALLE VERDURE **vegetarisch**
Cherrytomaten, Zucchetti, Büffelmozzarella, Basilikum,
Rucola, Grana Padano, Olivenöl extra vergine 24.50

SPAGHETTI MARINA
Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum,
Cherrytomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl extra vergine 33.50

GNOCCHI ASCONA **vegetarisch**
Kartoffelgnocchi mit Eierschwämmli, Cherrytomaten
und Rucola an Rahmsauce und Parmesan 28.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE gebraten
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse 33.—

PETTO DI POLLO AUTUNNO
Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfel
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 36.—

SCALOPPINE AL LIMONE
Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse 43.—

WIENER SCHNITZEL
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 45.—
mit Luzerner Schweinsschnitzel 35.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 34.—

RIB EYE STEAK vom Grill
Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind 200 Gr. 49.—
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse 300 Gr. 59.—

SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und
Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 39.—

Gamberoni

GAMBERONI ZAFFERANO
Black Tiger Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauch
und Olivenöl extra vergine auf Rucola, dazu Safranrisotto 44.—

GAMBERONI E INSALATE
mit Blatt- und Gemüsesalaten, Cherrytomaten, Karotten, Zucchetti und Mais 39.—

Dessert-Spezialitäten

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit	12.—
Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgen-Sorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit	12.—
Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit	12.—

Herkunftsländer / Lieferanten

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

Schweiz „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Prodega Kriens, Aligro Emmen

Poulet und Geflügel: Schweiz / Metzgerei Matter, Kriens

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind / Rindsfilet: Paraguay, Uruguay, Irland / Prodega Kriens

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.

Unser Brot backen wir halb-täglich frisch aus unserem selbst hergestellten Pizza-Teig, welchen wir aus Weichweizenmehl Tipo „00“ rot der Firma Caputo aus Napoli, Italien herstellen.

Zölliakie:

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. 8.1% MWST.