

# Herbstkarte

## ANTIPASTI

BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen **vegetarisch**  
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten,  
Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Grana Padano 22.50

---

ZUPPA AI PORCINI **vegetarisch**  
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube 12.50

---

ZUPPA DI ZUCCA **vegetarisch**  
Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube 12.50

---

## WILD UND HERBST – SPECIAL

REHSCHNITZEL TORINO  
Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfelstückli  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Kastanien 47.00

---

REHGESCHNETZELTES HOFMATT  
Rehgeschnetzeltetes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfelstückli  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und glasierte Kastanien 43.00

---

PETTO DI POLLO AUTUNNO  
Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien 36.00

---

KALBSLEBER VENEZIANA  
Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce  
dazu Weissweinsrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 37.00

---