

## Insalata | Antipasti

INSALATA VERDE SPECIALE <b>vegetarisch</b> gemischte grüne Blattsalate garniert an italian- oder french-Dressing	9.50
INSALATA MISTA <b>vegetarisch</b> gemischte grüne Blatt- und Gemüsesalate an italian- oder french-Dressing Cherrytomaten, Karotten, Zucchetti und Mais	12.50
NÜSSLISALAT MIMOSA <b>vegetarisch</b> Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	14.50
NÜSSLISALAT TENERO <b>vegetarisch</b> Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen, italian-Dressing und Balsamico	19.50
ZUPPA AI PORCINI <b>vegetarisch</b> Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	14.50
ZUPPA DI POMODORO <b>vegetarisch</b> Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	13.50
BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen <b>vegetarisch</b> geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Grana Padano	22.50

## Pasta | GNOCCHI

TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA <b>vegetarisch</b> 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	24.50
SPAGHETTI MARINA Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherrytomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl extra vergine	33.50
GNOCCHI DELLA CASA <b>vegetarisch</b> Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano	28.50

## Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE gebraten  
Schweizer Pouletbrust gebraten auf Orangensauce  
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse 34.—

---

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

---

KALBSLEBER VENEZIANA  
Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce  
dazu Weissweinrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 39.—

---

WIENER SCHNITZEL  
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten  
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 46.—  
mit Luzerner Schweinsschnitzel 35.—

---

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill  
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück  
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 35.—

---

BRASATO TICINELLO  
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgernatur  
dazu gerührte Bramata-Polenta mit Grana Padano und Tagesgemüse 39.—

---

FILETTO DI MANZO vom Grill  
Rindsfilet vom Grill mit mit Hofmatt-Kräuterbutter 200 Gr. 52.—  
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 250 Gr. 59.—

---

Beilagen: Pommes frites, Weissweinrisotto, Tagliatelle, Gemüse / Safran-Risotto + Fr. 2.50

## Dessert-Spezialitäten

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit	13.—
Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgen-Sorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit	13.—
Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit	13.—

## 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.

Zöllikie:

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.