

Frühlings-Spezialitäten

ANTIPASTI

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

NÜSSLISALAT MIMOSA **vegetarisch**
Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing 15.50

VELLUTATA DI ASPARAGI **vegetarisch**
Spargelcremesuppe mit Spargelstückli und Rahmhaube 13.50

CARPACCIO AI ASPARAGI
Rindscarpaccio mit marinierten Spargelspitzen und
Grana Padano, Zitrone, Balsamico und Olivenöl 22.50 36.50

FRÜHLINGS – SPECIAL

RISOTTO AI ASPARAGI **vegetarisch**
Weissweinsrisotto mit Spargeln, Mascarpone und Grana Padano 25.50

FILETTO DI MANZO STROGANOFF
Rindsfilet-Würfel gebraten an Paprikarahmsauce mit Peperoni
und Champignons, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 44.00

BRASATO TICINELLO
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur
dazu gerührte Bramata-Polenta mit Grana Padano und Tagesgemüse 35.00

SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und
Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 39.00
