

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
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 Weissweinrisotto 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	49.00
FILETTO DI SALMONE AL BASILICO Lachsfilet gebraten an Basilikumrahmsauce dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse	37.00
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