

Menuvorschläge 2026 ab 10 bis 36 Personen

Sehr geehrter Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen. Wir würden uns freuen, wenn wir Sie bei uns in der «Hofmatt» bewirten dürften. Wir tun in Küche und Service alles, damit unsere Gäste in der «Hofmatt» genussvolle und entspannte Momente im Kreis guter Freunde erleben können.

1 – 12 Personen

Wählen Sie direkt am Anlass aus unserer a la carte und unserer Saisonkarte welche beide auf unserer Homepage ersichtlich sind.

Falls Sie gerne ein einheitliches Menu wünschen, dürfen Sie das gerne aus der vorliegenden Karte selber wählen und uns bis 7 Tage vor dem Anlass mitteilen.

13 – 36 Personen

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menu aus dieser Karte mit einem vegetarischen Gericht als Variante und bestellen Sie dieses gerne bis 7 Tage vor dem Anlass bei uns.

Gerne erwarten wir Ihre Mitteilung der definitiven Gästeanzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns in der «Hofmatt» begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Rene und Soledade Walker
mit dem gesamten «Hofmatt»-Team

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Ristorante Pizzeria Hofmatt
Hofmattweg 6
6010 Kriens

Hofmatt

Menu 1

INSALATA MISTA

Gemischte grüne Blatt- und Gemüse-Salate
an french - oder italian-Dressing

oder

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube
(Salat oder Suppe müssen vorbestellt werden)

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Swiss-veal Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safranrisotto
und Marktgemüse

Duett von Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit San bitter
Amaretto-Bisquit

Fr. 69.00

Hofmatt

Menu 2

INSALATA MISTA

Gemischte grüne Blatt- und Gemüse-Salate
an french - oder italian-Dressing

oder

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube
(Salat oder Suppe müssen vorbestellt werden)

BISTECCA DI MAIALE BOSACIOLA

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Morchelrahmsauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto
und Marktgemüse

Duett von Panna Cotta mit Waldbeeren
und Mango-Sorbet mit Guave-Nektar
Amaretto-Bisquit

Fr. 64.00

Hofmatt

Menu 3

INSALATA MISTA

Gemischte grüne Blatt- und Gemüse-Salate
an french - oder italian-Dressing

oder

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube
(Salat oder Suppe müssen vorbestellt werden)

BISTECCA DI VITELLO TENERO

Swiss-veal Kalbssteak gebraten
mit Morchelrahmsauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto
und Marktgemüse

Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto
und Panna Cotta mit Waldbeeren
Amaretto-Bisquit

Fr. 79.00

Vorspeisen

INSALATA VERDE SPECIALE gemischte grüne Blattsalate garniert an italian- oder french-Dressing	9.50
INSALATA MISTA gemischte grüne Blatt- und Gemüsesalate an italian- oder french-Dressing Datterini-Tomaten, Karotten, Zucchetti, Randen und Mais	12.50
NÜSSLISALAT MIMOSA Oktober bis Januar Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	14.50
NÜSSLISALAT AI PORCINI Oktober bis Januar Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen, italian-Dressing und Balsamico	16.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE vegetarisch Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana Padano, Crema Balsamico und Olivenöl extra vergine	16.50
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Grana Padano, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	19.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	12.50
BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	12.50
ZUPPA AI PORCINI Oktober bis Januar Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	14.50
ZUPPA DI ZUCCA Oktober bis Januar Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube	14.50
VELLUTATA DI ASPARAGI März bis Juni Spargelcremesuppe mit Spargelstückli und Rahmhaube	13.50

Hauptgänge

Schwein:

SALTIMBOCCA VERONESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

29.00

PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

29.00

BISTECCA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück an Morchelrahmsauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

38.00

Kalb:

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI (ab 30 Portionen)

mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce dazu Butterreis und Tagesgemüse

33.00

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus
dazu Safranrisotto und Tagesgemüse

45.00

PICCATA MILANESE

Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

43.00

BISTECCA DI VITELLO TENERO (ab 12 Portionen)

Swiss-veal Kalbssteak 200 Gr. an Morchelrahmsauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

54.00

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE

Schweizer Pouletbrust gebraten, auf Orangensauce
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

32.00

PETTO DI POLLO STROGANOFF (ab 20 Portionen)

Schweizer Pouletbrust gebraten mit Peperoni und Champignons
an Paprikarahmsauce dazu Pommes frites und Tagesgemüse

34.00

Hauptgänge

Rind:

BRASATO TICINELLO (ab 30 Portionen, Bestellung bis 7 Tage vor dem Anlass)
Rindsschmorbraten vom Schweizer Weiderind in kräftiger Merlot-Sauce,
Jäggarnitur dazu gerührte Bramata-Polenta oder Risotto und Tagesgemüse 39.00

FILETTO DI MANZO PEPPONE (bis 12 Personen)
Rindsfilet 200 Gr. gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse 54.00

Vegetarisch:

PICCATA DI MELANZANE
Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken
auf Marsala-Jus, dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 33.00

GNOCCHI DELLA CASA
Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherrytomaten
und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano 28.50

Risotto-Beilagen:

Spargel-Risotto mit Prosecco und Parmesan März bis Juni + 2.00

Safran-Risotto + 2.00

Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise an Stelle von Tagesgemüse + 3.00
März bis Juni

Zum Apero

BRUSCHETTA HOFMATT **vegetarisch**
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten,
Grana Padano und Basilikum 5.50

PIADINE **vegetarisch**
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella und Rosmarin 3.00

BRUSCHETTA HOFMATT und Plättli Bündler Rohschinken gehobelt 12.50

Desserts

	klein	normal
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	8.50	10.50
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	8.50	10.50
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	8.50	10.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	8.50	10.50
Zitronensorbet mit San bitter	8.50	10.50
Zitronensorbet mit Wodka	10.00	13.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.00	13.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	10.00	13.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	10.00	13.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	10.00	13.00
Coupe Nesselrode, Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm September bis März	10.00	13.00
Coupe Romanoff Mai bis Juli Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	10.50	12.50
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		13.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Guave-Nektar, Amaretto-Bisquit		13.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		13.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		13.00



Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

„Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind / Rindsfilet, Entrecote: Uruguay, Irland, Schweiz

Wild: Ost-Europa / Schweiz

mitgebrachte Kuchen / Desserts

Für das servieren von mitgebrachten Desserts verrechnen wir Fr. 6.00 pro Person

Bestellung

Wir bitten Sie um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.
Herzlichen Dank

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST.

Oeffnungszeiten

für Bankette:

am Mittag: 11.30 bis 15.00 Uhr am Abend: 18.00 bis 23.00 Uhr

Kontakt

Rene Walker, Restaurant Hofmatt, Hofmattweg 6, 6010 Kriens, 041/320 34 34 www.pizzeria-hofmatt.ch mail: waresta@bluewin.ch