

Frühlingskarte

ANTIPASTI

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

CARPACCIO AI ASPARAGI
Rindscarpaccio mit marinierten Spargelspitzen und
Grana Padano, Zitrone, Balsamico und Olivenöl 24.50 36.50

CARPACCIO E PORCINI
Carpaccio Veneziana zusätzlich mit gebratenen Steinpilzen 25.50 37.50

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

FRÜHLINGS – SPECIAL

PIZZA ASPARAGI **vegetarisch**
Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Cherrtomaten, Mascarpone, Basilikum, Oregano 25.50

PIZZA PRIMAVERA
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Spargeln, Mascarpone,
Cherrytomaten, Champignons, und Oregano 26.50

PICCATA DI MELANZANE E ASPARAGI **vegetarisch**
Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken
dazu Weisswein-Mascarpone-Risotto mit grünem Spargel, Tomatencoulis 30.00

BRASATO TICINELLO
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur
dazu gerührte Bramata-Polenta mit Grana Padano und Tagesgemüse 39.00

TAGLIATELLE AL SALMONE
Tagliatelle mit Lachs und Spinat an Tomatenrahmsauce 27.50

FILETTO DI SALMONE AL BASILICO
Lachsfilet gebraten an Basilikumrahmsauce
dazu Weissweirisotto und Tagesgemüse 36.00

FILETTO DI MANZO STROGANOFF
Rindsfilet-Würfel gebraten an Paprikarahmsauce mit Peperoni
und Champignons, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 52.00

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI
Pastetli mit Kalbsbrät und Champignons
an Rahmsauce dazu Pommes frites und Tagesgemüse 35.00
