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

***

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

***

BISTECCA DI MAIALE BOSACIOLA
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Steinpilzrahmsauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto
und Marktgemüse

***

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

Fr. 65.00

Hofmatt

Menu 3

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

***

BISTECCA DI VITELLO TENERO
Swiss-veal Kalbssteak gebraten
mit Steinpilzrahmsauce
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 Weissweinrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 32.00

PICCATA PIEMONTESE
Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus
dazu Weissweinrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 32.00

BISTECCA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück an Steinpilzrahmsauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 38.00

Kalb:

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI (ab 20 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 Weissweinrisotto und Tagesgemüse 43.00

BISTECCA DI VITELLO TENERO (ab 12 Portionen)
Swiss-veal Kalbssteak 200 Gr. an Steinpilzrahmsauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 54.00

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE
Schweizer Pouletbrust gebraten, auf Orangensauce
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse 32.00

PETTO DI POLLO STROGANOFF (ab 15 Portionen)
Schweizer Pouletbrust gebraten mit Peperoni und Champignons
an Paprikarahmsauce dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse 34.00

Hauptgänge

Rind:

BRASATO TICINELLO ab 25 Personen(Bestellung bis 7 Tage vor dem Anlass)
Rindsschmorbraten vom Schweizer Weiderind in kräftiger Merlot-Sauce,
Jägergarnitur dazu gerührte Bramata-Polenta oder Risotto und Tagesgemüse 39.00

Vegetarisch:

PICCATA DI MELANZANE
Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken
auf Marsala-Jus, dazu Prosecco-Risotto mit Grana Panado und Tagegemüse 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 Bünder 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

Herkunftsbezeichung

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