Insalata I Antipasti

INSALATA VERDE SPECIALE vegetarisch
gemischte grüne Blattsalate garniert an italian- oder french-Dressing 10.50

INSALATA MISTA vegetarisch
gemischte grüne Blatt- und Gemüsesalate an italian- oder french-Dressing
Cherrytomaten, Karotten, Zucchetti, Randen und Mais 13.50 18.50

ZUPPA DI POMODORO vegetarisch
Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum 13.50

MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE vegetarisch
Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten, Rucola, Basilikum,
Grana Padano, Crema Balsamico und Olivenöl extra vergine 17.50

MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen
Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken, Datterini-Tomaten und Grana Padano 29.50

PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE Vorspeise für 2 Personen
Bündner Rohschinken und grüne Oliven, dazu Pizzabrot aus dem Holzfeuerofen 24.50

Pasta e Gnocchi

TAGLIATELLE TOMMASO vegetarisch
Tagliatelle an Tomatenrahmsauce mit Basilikum, Büffel-Mozzarella und Grana Padano 24.50

TAGLIATELLE POSTINO
Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Grana 28.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln, Eigelb, Rahmsauce und Grana Padano 24.50

SPAGHETTI MARINA
Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum,
Cherrytomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl extra vergine 32.50

GNOCCHI DELLA CASA vegetarisch
Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten
und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano 28.50

Carne

PETTO DI POLLO FIRENZE
Schweizer Pouletbrust gebraten auf Orangensauce
dazu Weissweinrisotto, Grana Padano und Tagesgemüse 33.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 34.—

SCALOPPINE AL LIMONE
Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse 45.—

KALBSLEBER VENEZIANA
Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce
dazu Weissweinrisotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 39.—

SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und
Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse 39.—

RIB EYE STEAK vom Grill
Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse 300 Gr. 57.—

Gamberoni

GAMBERONI ZAFFERANO
Black Tiger Riesencrevetten gebraten mit Knoblauch
und Olivenöl extra vergine auf Rucola, dazu Safranrisotto 44.—

Alle unsere Fleisch- und Fisch-Gerichte servieren wir Ihnen auch als «Fitness-Tellen»
mit saisonalen Blatt- und Gemüse-Salaten als Beilage.

Beilagen:
Pommes frites, Weissweinrisotto, Tagliatelle, Gemüse, Safran-Risotto + Fr. 2.50

Dessert-Spezialitäten

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit 14.—

Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto
und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit 14.—

Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit 14.—

Herkunftsländer / Lieferanten

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

Schweiz „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Prodega Kriens, Aligro Emmen

Poulet und Geflügel: Schweiz / Metzgerei Matter, Kriens

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind / Rindsfilet: Paraguay, Uruguay, Irland / Prodega Kriens

Eier: Freilandeier ab Hof Familie Bachmann, Malters LU

Wild: Ost-Europa / Schweiz

Lachs: Norwegen

Miesmuscheln: Holland, Spanien, Italien

Riesencrevetten: Vietnam

Werter Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unser Brot backen wir halb-täglich frisch aus unserem selbst hergestellten Pizza-Teig, welchen wir aus Weichweizenmehl Tipo „00“ rot der Firma Caputo aus Napoli, Italien herstellen.

Zölliakie:

Alle unsere Fleischgerichte vom Grill mit Pommes frites oder Salat als Beilage. Bitte Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter bei der Bestellung, das Fleisch wird in diesem Fall ausschliesslich mit Salz und Pfeffer gewürzt. Bei gebratenem Fleisch verzichten wir in diesem Fall auf die Behandlung mit Mehl. Salate oder Salatbeilagen mit Olivenöl und Balsamico-Essig auf Wunsch.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST.