

Unser Angebot für Gruppen

Ab 12 Personen – Angebot 1

MENU

GESCHNITTENE PIZZETTE MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM
BÜNDNER ROHSCHINKEN GEHOBELT

NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECKWÜRFELI AN FRENCHDRESSING

SALTIMBOCCA MILANESE

SCHWEINSSCHNITZEL MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI
DAZU SAFRANRISOTTO UND TAGESGEMÜSE

DUETT VON TIRAMISU UND PANNA COTTA MIT WALDBEEREN

Preis

79 Franken pro Person
89 Franken pro Person mit Kalbfleisch

Getränke à discrétion

Prosecco
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass

Mineralwasser San Pellegrino und Aqua Panna,
Coca Cola, Apfelschorle, Rivella blau und rot

Kaffee und Espresso

Unser Angebot für Gruppen

Ab 12 Personen – Angebot 2

MENU

GESCHNITTENE PIZZETTE MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM
BÜNDNER ROHSCHINKEN GEHOBELT

BÜFFEL-MOZZARELLA MIT KIRSCHTOMATEN AUF RUCOLA

PICCATA MILANESE
SCHWEINSSCHNITZEL IN EI UND KÄSE GEBACKEN
DAZU SAFRANRISOTTO UND TAGESGEMÜSE

DUETT VON SCHOKOLADENMOUSSE MIT HIMBEERSAUCE, RAHM
UND MANGO-PASSIONSFRUCHT-SORBET MIT PASSOA-LIQUEUR

Preis	79 Franken pro Person 89 Franken pro Person mit Kalbfleisch
Getränke à discrétion	Prosecco Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt Bier: Eichhof Lager vom Fass Mineralwasser San Pellegrino und Aqua Panna, Coca Cola, Apfelschorle, Rivella blau und rot Kaffee und Espresso

Unser Angebot für Gruppen

Ab 12 Personen – Angebot 3

MENU

GESCHNITTENE PIZZETTE MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM
BÜNDNER ROHSCHINKEN GEHOBELT

NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECKWÜRFELI AN FRENCHDRESSING

SCHWEINSSTEAK LUCCULLUS GEBRATEN
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER
DAZU PROSECCO-PARMESAN-RISOTTO UND TAGESGEMÜSE

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLEGLACE UND RAHM

Preis 79 Franken pro Person

Getränke à discrétion

Prosecco
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass

Mineralwasser San Pellegrino und Aqua Panna,
Coca Cola, Apfelschorle, Rivella blau und rot

Kaffee und Espresso

Unser Angebot für Gruppen

Ab 12 Personen – Angebot 4

MENU

GESCHNITTENE PIZZETTE MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM
BÜNDNER ROHSCHINKEN GEHOBELT

GEMISCHTER SAISONSALAT MIT FRENCHDRESSING

SCHWEINSSTEAK GEBRATEN
AN CHAMPIGNONS-STEINPILZRAHMSAUCE
DAZU BUTTERNUEDELN UND TAGESGEMÜSE

DUETT VON TIRAMISU MIT AMARETTO UND EISKAFFEE-GLACE

Preis

79 Franken pro Person

Getränke à discrétion

Prosecco
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass

Mineralwasser San Pellegrino und Aqua Panna,
Coca Cola, Apfelschorle, Rivella blau und rot

Kaffee und Espresso

Unser Angebot für Gruppen

Ab 12 Personen – Angebot 5

MENU

GESCHNITTENE PIZZETTE MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM
BÜNDNER ROHSCHINKEN GEHOBELT

BÜFFEL-MOZZARELLA MIT KIRSCHTOMATEN AUF RUCOLA

SCALOPPINE AL LIMONE
KALBSSCHNITZEL MIT OLIVENÖL UND ZITRONE
DAZU PROSECCO-PARMESAN-RISOTTO UND TAGESGEMÜSE

DUETT VON SCHOKOLADENMOUSSE MIT HIMBEERSAUCE UND RAHM
UND MANGO-PASSIONSFRUCHT-SORBET MIT PASSOA-LIQUER

Preis 89 Franken pro Person

Getränke à discrétion

Prosecco
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass

Mineralwasser San Pellegrino und Aqua Panna,
Coca Cola, Apfelschorle, Rivella blau und rot

Kaffee und Espresso