



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Insalata | Antipasti | Zuppe

INSALATA VERDE SPECIALE

gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing

9.50

RUCOLA CON PARMIGGIANO

Rucola mit Balsamico, Olivenöl, Cherry-Tomaten und Parmesansplittern

12.50

NUSSLISALAT MIMOSA

Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing

14.50 23.50

NUSSLISALAT BOSCAIOLA

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico-Dressing

17.50 26.50

MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE

Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl

16.50

BRUSCHETTA HOFMATT Vorspeise für 2 Personen **vegetarisch**

geschnittene Pizzetta mit Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, Knoblauch- Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan

19.50

PROSCIUTTO CRUDO Vorspeise für 2 Personen

Bündner Rohschinken gehobelt, dazu Olivenöl mit Balsamico und Rosmarin

22.50

CARPACCIO VENEZIANA

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

19.50 28.50

CAPACCIO AI PORCINI

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, gebratenen Steinpilzen, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

24.50 33.50

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum

10.50

ZUPPA AI PORCINI

Steinpilzsuppe mit Rahmhaube

11.50

ZUPPA DI ZUCCA

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

11.50



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Pasta | Gnocchi | GAMBERONI

SPAGHETTI MARINA

Spaghetti mit Riesengarnelen, Knoblauch, Basilikum,
Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl

27.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Parmesan

23.50

TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA **vegetarisch**

Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan

23.50

TAGLIATELLE POSTINO

Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Parmesan

27.50

GNOCCHI DELLA CASA **vegetarisch**

Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten
und Rucola an rezenten Rahmsauce und Parmesan

26.50

GAMBERONI ZAFFERANO

Black Tiger Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch
und Olivenöl auf Rucola, dazu Safranrisotto

39.50

Parmesan = Grana Padano

WILD

REHSCHNITZEL TORINO

Rehschnitzel gebraten, an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien

42.—

REHGESCHNETZELTES HOFMATT

Rehgeschnetzeltes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien

37.—

WILDER HERBSTELLER **vegetarisch**

hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Kastanien
dazu sautierte Eierschwämmli mit Kräutern, Calvados-Wildrahmjus mit Apfel

28.—



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Carne

PETTO DI POLLO AUTUNNO

Pouletbrust gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfel
dazu Spätzli, Rotkraut und Kastanien

33.—

PETTO DI POLLO FIRENZE vom Grill

Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

29.—

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

37.—

SCALOPPINE PAVAROTTI

Kalbsschnitzel gebraten auf Rucola, mit Parmesan und zerlassener Butter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

39.—

KALBSLEBER VENEZIANA

Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

35.—

SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT

Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und
Fontina-Käse, dazu Pommes frites

36.—

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS vom Grill

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse

250 Gr.

34.—

RIB EYE STEAK vom Grill

Rib eye Steak vom Schweizer Weiderind
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse

300 Gr.

45.—

ENTRECOTE vom Grill

Entrecote vom Schweizer Weiderind
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse

300 Gr.

49.—

Beilagen zur Wahl:

Weisswein-Parmesan-Risotto, Pommes frites, panierte Kartoffelkroketten, Tagliatelle, Gemüse

Salsa Chimichurri: Oregano, Petersilie, Chili, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Weissweinessig

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

Dessert-Spezialitäten

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit 11.—

Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Zwetschensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit 11.—

Duett von Panna Cotta mit Himbeersauce und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit 11.—

Herkunftsländer

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

Schweiz „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind

Eier: Freiland Eier ab Hof Familie Bachmann, Malters LU

Wild: Oesterreich

Lachs: Norwegen

Miesmuscheln: Holland, Spanien, Italien

Werter Gast

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.