



Menuvorschläge www.pizzeria-hofmatt.ch 041 320 34 34

Kriens, im Herbst 2021

Menuvorschläge 2021

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.

Wir bitten Sie, das einheitlich für die ganze Gesellschaft ausgewählte Menu spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Dazu hilft es uns in der Planung Ihres Anlasses, wenn wir – sofern möglich – eine möglichst genaue Zahl der Gäste erhalten.

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

Festtagsmenu 1

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Tortilla portugiesische Art und grüne Oliven

CARPA MOZZA

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten
Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Tagesgemüse

Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit

84.00

Festtagsmenu 2

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Tortilla portugiesische Art und grüne Oliven

MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO

Mozzarella di buffalo mit Bündner Rohschinken, Parmesansplittern
Cherry-Tomaten und Rucola, Olivenöl und Balsamico

BRASATO AL MERLOT

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jäggarnitur
dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse

Duett von Crema Catalana mit caramelsierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit San Bitter, Amaretto-Bisquit

72.00

Festtagsmenu 3

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Tortilla portugiesische Art und grüne Oliven

NÜSSLISALAT AI PORCINI

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan an Balsamico-Dressing

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Swiss-veal Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

75.00

Menu 1

INSALATA VERDE SPECIALE

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

SALTIMBOCCA MILANESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tiramisu mit Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit

46.50 Menu komplett

36.50 ohne Dessert

55.50 mit Kalbfleisch

45.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 2

INSALATA VERDE SPECIALE

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

PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

46.50 Menu komplett

36.50 ohne Dessert

55.50 mit Kalbfleisch

45.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 3

bis 20 Personen

INSALATA VERDE SPECIALE

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

PETTO DI POLLO FIRENZE

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

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit San Bitter, Amaretto-Bisquit

46.50 Menu komplett

36.50 ohne Dessert

Menu 4

INSALATA VERDE SPECIALE

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

BISTECCA DI MAIALE VERONELLI

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Tagesgemüse

Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

52.00 Menu komplett

42.00 ohne Dessert

Menu 5

bis 20 Personen

INSALATA VERDE SPECIALE

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

SCALOPPINE AL LIMONE

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

Duett von Tiramisu mit Amaretto
und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit

55.50 Menu komplett

45.50 ohne Dessert

Menu 6

INSALATA VERDE SPECIALE

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

BISTECCA DI VITELLO PEPPONE

Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Tagesgemüse

Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquor, Amaretto-Bisquit

65.00 Menu komplett

55.00 ohne Dessert

Menu 7

September bis März

INSALATA VERDE SPECIALE

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

BRASATO AL MERLOT

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur
dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanille-Glace und Rahm

52.00 Menu komplett

43.00 ohne Dessert

Menu 8

01. September bis 30. Oktober / bis 20 Personen

NÜSSLISALAT MIMOSA

mit gehacktem Ei an french-Dressing

REHSCHNITZEL TORINO

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

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanille-Glace und Rahm

58.00 Menu komplett

48.00 ohne Dessert

Menu 9

vegetarisch

INSALATA VERDE SPECIALE

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

PICCATA DI MELANZANE

Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tiramisu mit Amaretto und

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit

45.00 Menu komplett

35.00 ohne Dessert



Zum Apero

| | | |
|--|------------|-----------|
| Kombi Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum und Bündner Rohschinken gehobelt | pro Person | 9.00 |
| Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum für 3 Personen | Plättli | 16.00 |
| Bündner Rohschinken gehobelt für 3 Personen | Plättli | 22.00 |
| Parmesan gebrochen für 3 Personen | Schale | 17.00 |
| Grüne Oliven für 3 Personen | Schale | 9.00 |
| Tortilla portugiesische Art Eierkuchen mit Kartoffeln und grünen Erbsen Für 3 Personen | Plättli | 20.00 |
| Halbe Gamberoni in der Schale gebraten mit Knoblauch und Olivenöl, lauwarm serviert für 3 Personen | Plättli | 27.00 |
| Melonen-Rohschinken-Spiess (Mai bis September) | Stück | 3.50 |
| Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiess | Stück | 3.50 |
| Pizza-Brot aus dem Holzfeuerofen | | inklusive |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| INSALATA VERDE gemischte, grüne Blattsalate an italian- oder french-Dressing | 7.00 |
| INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing | 8.00 |
| INSALATA MISTA Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Süssmais, Peperoni tricolore Cherry-Tomaten und gemischten Blattsalaten, Dressing nach Wahl | 10.00 |
| NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons an french dressing | 11.00 |
| NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing | 12.00 |
| NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan an Balsamico-Dressing | 14.00 |
| MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl | 14.00 |
| CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl | 16.00 |
| CARPA MOZZA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl | 18.00 |
| MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO Mozzarella di buffalo mit Bündner Rohschinken, Parmesansplittern Cherry-Tomaten und Rucola, Olivenöl und Balsamico | 16.00 |

Suppen

| | |
|---|------|
| ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum | 8.00 |
| ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube | 9.00 |
| ZUPPA DI ZUCCA (Herbst / Winter) Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen | 9.00 |

Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| SALTIMBOCCA MILANESE Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse (mit Safranrisotto + 2.00) | 29.00 |
| SALTIMBOCCA BELLA ROMA Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse | 39.00 |
| PICCATA PIEMONTESE Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | 29.00 |
| PICCATA VERONESE Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | 37.00 |
| SCALOPPINE AL LIMONE (bis 20 Personen) Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | 36.00 |
| PETTO DI POLLO FIRENZE (bis 20 Personen) Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | 28.00 |
| BISTECCA DI MAIALE VERONELLI Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse | 34.00 |
| BISTECCA DI VITELLO PEPPONE Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse | 47.00 |
| BRASATO AL MERLOT (Oktober bis März) Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse | 34.00 |
| REHSCHNITZEL TORINO (15. September bis 30. Oktober / bis 20 Personen) Rehschnitzel an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu hausgemachte Spätzli mit Rotkraut und Kastanien | 39.00 |
| REHGESCHNETZELTES HOFMATT (15. September bis 30. Oktober / bis 20 Personen) Rehgeschnetzeltes an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu hausgemachte Spätzli mit Rotkraut und Kastanien | 36.00 |
| PICCATA DI MELANZANE (vegetarisch) Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse | 27.00 |

Desserts

| | | |
|--|------------|-------|
| Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren | klein 6.00 | 8.00 |
| Tirami-su mit Espresso und Amaretto | klein 6.00 | 8.00 |
| Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker | klein 6.00 | 8.00 |
| Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter | klein 6.00 | 8.00 |
| Zitronensorbet mit San bitter | klein 6.00 | 8.00 |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm | | 11.00 |
| Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit | | 10.00 |
| Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit | | 10.00 |
| Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit | | 10.00 |
| Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit | | 10.00 |
| Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör | klein 7.00 | 10.00 |
| Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm | klein 7.00 | 10.00 |
| Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm | klein 7.00 | 10.00 |
| Coupe Nesselrode, Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Rahm | klein 7.00 | 10.00 |
| Zitronensorbet mit Wodka | klein 8.50 | 11.00 |
| Zwetschensorbet mit Vieille Prune | klein 8.50 | 11.00 |



all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 1

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Saltimbocca milanese
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Safran-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tiramisu mit Amaretto
und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldfrüchten

Basis-Preis 97.00 pro Person, mit Kalbfleisch + 9.00

Getränke a discretion Zum Aperio: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions, Veneto
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt ***
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

*** Sie möchten einen anderen Rotwein ? wir senden Ihnen unsere Alternativen

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 2

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Piccata piemontese
Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit San Bitter, Amaretto-Bisquit

Basis-Preis 97.00 pro Person, mit Kalbfleisch + 9.00

Getränke a discretion Zum Apero: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions, Veneto
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt ***
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

*** Sie möchten einen anderen Rotwein ? wir senden Ihnen unsere Alternativen

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 3

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Luzerner Schweinssteak gebraten
mit Steinpilzrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit

Basis-Preis 97.00 pro Person

Getränke a discretion Zum Apero: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions, Veneto
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt ***
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

*** Sie möchten einen anderen Rotwein ? wir senden Ihnen unsere Alternativen

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 4 (Oktober bis März)

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Brasato al Merlot

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur
dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Basis-Preis 105.00 pro Person

Getränke a discretion Zum Apero: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions, Veneto
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt ***
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

*** Sie möchten einen anderen Rotwein ? wir senden Ihnen unsere Alternativen

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

Hahnenwasser

1 Liter Grandewasser 6.00

Kaffee und Espresso

Ticino und Franco 4.70

Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

„Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Bestellung / Verrechnung

Wir bitten um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass. Nicht gemeldete, überzählige Menus werden zu 100% verrechnet.

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Bei Anlässen über 40 Personen benötigen wir eine Anzahlung. Berechnung: 80% der reservierten Personenzahl x Menüpreis pro Person = Summe der Anzahlung

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

Oeffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 11.30 – 14.00 und 18.00 – 23.00 Uhr

für Bankette:

am Mittag: 11.30 bis 15.00 Uhr

amAbend: 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