



Menuvorschläge 2022

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

Zum Apero

Bruschetta mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	17.00
--	-------

Bündner Rohschinken-Plättli	17.00
-----------------------------	-------

Salate und Vorspeisen

INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing	8.50
---	------

INSALATA MISTA Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate italian- oder french-Dressing nach Wahl	10.50
--	-------

NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	13.50
---	-------

NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	14.50
---	-------

NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan an Balsamico-Dressing	16.50
---	-------

MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50
--	-------

MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO Mozzarella di Buffalo mit Bündner Rohschinken, Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesansplittern, Balsamico und Olivenöl	19.50
--	-------

CARPACCIO AI ASPARAGI / Frühling (im Herbst / Winter mit Steinpilzen) Rindscarpaccio mit Spargelspitzen und Parmesansplittern, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	20.50
--	-------

CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	17.50
--	-------

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	9.50
--	------

BRODO ALLE VERDURE E PORTO Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	9.50
---	------

ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	9.50
---	------

ZUPPA AI PORCINI Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	10.50
---	-------

Hauptgänge

SALTIMBOCCA MILANESE Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse	32.00
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	32.00
PICCATA VERONESE Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	39.00
SCALOPPINE AL LIMONE Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	37.00
PETTO DI POLLO FIRENZE Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	28.00
BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse	33.00
BISTECCA DI MAIALE VERONELLI Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Morchelrahmsauce dazu Pommes frites und Tagesgemüse	38.00
BISTECCA DI VITELLO PEPPONE Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce oder Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse	49.00
BRASATO AL MERLOT (ab 25 Personen) Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jäggarnitur dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse	34.00
FILETTO DI SALMONE AL BASILICO Lachsfilet gebraten an Basilikumrahmsauce dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse	34.00
PICCATA DI MELANZANE (vegetarisch) Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	28.00

Im Frühling auf Wunsch: Spargel-Mascarpone-Risotto mit Prosecco und Parmesan
Im Herbst und Winter: Steinpilzrisotto mit Prosecco und Parmesan

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren		9.50
Tirami-su mit Espresso und Amaretto		9.50
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker		9.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter		9.50
Zitronensorbet mit San bitter		9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.50
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		11.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	klein 7.50	11.00
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	klein 7.50	11.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein 7.50	11.00
Zitronensorbet mit Wodka	klein 9.50	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	klein 9.50	11.00



Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

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

Wir bitten Sie um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.
Herzlichen Dank

Zahlung

Barzahlung

Kredit-Karte (keine Amexco)

Banküberweisung: IBAN CH34 0483 5095 3596 0100 0

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

am Abend: 18.00 bis 24.00 Uhr

Kontakt

Rene Walker, Restaurant Hofmatt, Hofmattweg 6, 6010 Kriens, 041/320 34 34 www.pizzeria-hofmatt.ch mail: waresta@bluewin.ch