

## Vorspeisen

INSALATA VERDE SPECIALE  
gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten  
und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing 9.50

---

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

---

## Pasta I Gnocchi

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

---

SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Parmesan 23.50

---

SPAGHETTI MARINA  
Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum,  
Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl 27.50

---

GNOCCHI DELLA CASA **vegetarisch**  
Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten  
und Rucola an Rahmsauce und Parmesan 26.50

---

## Mittags-Hits

PETTO DI POLLO FIRENZE **vom Grill**  
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce, Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 29.00

---

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS **vom Grill**  
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück  
mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse ca. 250 Gr. 34.00

---

KALBSLEBER VENEZIANA  
Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse 35.00

---

SCALOPPINE AL LIMONE  
Schweizer Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone, Weissweinsrisotto, Tagesgemüse 37.00

---

WIENER SCHNITZEL  
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren  
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 39.00

---

RIB EYE STEAK **vom Grill** vom Schweizer Weiderind  
mit Hofmatt-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse 300 Gr. 47.00

---

## Pizzen aus dem Holzfeuerofen

PIZZA MARGHERITA vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	17.50
PIZZA TOSCANA vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Mascarpone, Rucola, Basilikum, Oregano	23.50
PIZZA RENATO vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Rucola, Aceto Balsamico, Parmesan, Oregano	22.50
PIZZA FIORENTINA NUOVA vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Spinat, Mascarpone, Oregano	23.50
PIZZA FANTASIA	Tomaten, Cherry-Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Mascarpone, Basilikum und Oregano	24.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano	23.50
PIZZA PROSCIUTTO	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	21.50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	21.50
PIZZA CALABRESE	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	21.50
PIZZA SICILIANA	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Oregano	22.50
PIZZA VESUVIO	Tomaten, Mozzarella, Speck, pikante Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Oregano	23.50
PIZZA DIAVOLA	Tomaten, Mozzarella, Speck, pikante Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano	23.50
PIZZA 506	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuterbutter, Oregano	25.50
PIZZA MÖCKE	 Tomaten, Mozzarella, marinierte Rindschuttstreifen, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuterbutter und Oregano	26.50

Schinken = Vorderschinken / Parmesan = Grana Padano

Deklaration      Kalbfleisch: swiss veal, schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten  
Schweinefleisch: „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Poulet und Rindfleisch: Schweiz  
Rinds-Entrecote und Rib-Eye: Schweizer Weide-Rind / Fischknusperli, Riesencrevetten: Vietnam  
Rehfleisch: Oesterreich / Lachs: Norwegen / Schinken = Vorderschinken / Parmesan = Grana Padano

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

## SOMMER-SPECIAL UND FITNESSTELLER

POULETSALAT MAHARANI Pouletsalat aus Schweizer Pouletbrust an Currysauce mit exotischen Früchten, dazu gemischte saisonale Blattsalate garniert	26.50
PETTO DI POLLO MILANO vom Grill Schweizer Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Melone und gemischte saisonale Blattsalate garniert	29.00
FILETTO DI SALMONE E INSALATE Lachsfilet gebraten mit Olivenöl und Zitrone, dazu gemischte Blattsalate garniert	29.00
FISCHKNUSPERLI PANGASIUS MIT SAUCE TARTARE dazu Melone und gemischte saisonale Blattsalate garniert	29.00
SCHWEIZER KALBSSCHNITZEL mit Olivenöl und Zitrone dazu Melone und gemischte saisonale Blattsalate garniert	37.00
LUZERNER SCHWEINSSTEAK vom Grill ca. 250 Gr. mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Melone und gemischte saisonale Blattsalate garniert	34.00
SWISS VEAL KALBSSTEAK vom Grill ca. 200 Gr. mit Hofmatt-Kräuterbutter, dazu Melone und gemischte saisonale Blattsalate garniert	42.00
SCHWEINS-CORDON-BLEU HOFMATT Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse	36.—
kleine Portion Pommes frites Beilage	4.00
Portion Pommes frites	7.50