

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

À la carte

Vorspeisen

Hausgemachtes Kichererbsen Püree mit lauwarmer Pinsa *	8.50
Blattwerkvariation mit gerösteten Kernen und frischen Keimlingen *	8.50
Gemischte Salatvariation mit gerösteten Kernen, Ei und frischen Keimlingen +	10.50
Pfälzer Rüeбли-Orangen-Ingwersuppe mit Popkorn und Trüffelöl	10.50
Limettenhummus mit Granatapfelkernen, frischem Rucola und pochiertem Ei mit Pinsabrot +	12.50
Panierter Bûche de Chèvre an hausgemachten Apfel Chutney dazu wilder Blattsalat +	14.50
Hausgebeizter Lachs an Papayasalat und Honig-Ingwermarinade	16.00
Rindstatar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei	21.50

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Burger

Hofmatt Rindsburger mit Bergkäse im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	30.50
Chili Rindsburger mit Bergkäse, im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	31.00
Buure Burger mit Bergkäse, Spiegelei und Speck im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	32.50
Burger mit Pouletbrust, Tomaten, Mozzarella überbacken dazu Balsamico und Rucola im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce	31.50
Veganer Gemüse-Burger mit gegrillten Gemüse, frischem Rucola und Guacamole *	29.50
Vegi-Burger mit paniertem Ziegenkäse, Guacamole und Rucola im hausgemachten Brioche Bun an Honig-Senf Sauce oder hausgemachter BBQ Sauce +	31.50

Cordon bleu

Hofmatt Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und würzigem Bergkäse in Kürbis-Sesampanade	34.50
Cordon bleu vom Schwein mit Chili, Bergkäse und Rohschinken	34.50
Cordon bleu vom Kalb mit Buureschinken und Greyerzer gefüllt	48.50
Panierte Pouletbrust mit Buureschinken und Camambert gefüllt	32.50

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb dazu frisches saisonales Gemüse und Preiselbeeren	45.00
Zartes Rindsragout mit frischen Champignons in Portweinsauce und Gemüse	33.00
Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta auf einer braunen Rahmsauce und gebackenen Kirschtomaten	34.50
Saftiges Rib Eye Steak an hausgemachter Café de Paris mit gebratenem mediterranen Gemüse	45.50
Tomaten-Weisswein Risotto mit Ziegenkäse, Zuckerschoten, Pinienkerne und frittiertem Federkohl +	26.50
Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons und frischem Brokkoli *	30.50
Handgemachte Girasoli mit Ricotta und Trüffelöl gefüllt auf frischen Waldpilzen mit Prosecco Rahmsauce, Speck und Kräuter	31.50
Hofmatt Rindstatar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei	34.00
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse	18.50
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate	20.50

Aus dem Wasser

Gebrautes Lachsfilet Saltimbocca mit Rohschinken und frischem Salbei an Portweinsauce und frischem Brokkoli	31.50
Gebrautes Petersfischfilet an einer Provencialsauce an Tomaten Kräuterragout	29.50
Tagliatelle mit Lachs, Tomatenwürfel und frischem Blattspinat an Rahmsauce mit Parmesan	31.50

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	13.50
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites	13.00
Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce +	10.50
Tagliatelle mit Tomatensauce +	9.50

Zu allen Gerichten haben Sie die Wahl

Weisswein-Risotto +
Venere Reis *
Kichererbsenpüree *
Handgemachte Tagliatelle +
Hausgemachte Spätzli +
Süsskartoffel Pommes frites *
American Fries (dicke Pommes frites) *

+ = vegetarisch / * = vegan

Fleischdeklaration

Poulet – Schweiz, Schwein – Schweiz, Kalb – Schweiz, Rind – Schweiz

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Dessertkarte

Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Glacé nach Wahl	15.50
Grand Marnier Crêpe Suzette mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm	16.50
Hausgemachts Lächerli Parfait an lauwarmen Zwetschen	14.50
Mousse von der Toblerone	9.50
Kleines Handdessert	6.00

Giolito Glacé Sortiment

Kaffee, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Zwetschgen, Mango, Zitrone, Erdbeere (saisonal) *	pro Kugel	4.50
--	-----------	------

alle Glacekugeln werden mit Rahm und Früchten dekoriert

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Unsere Coupes & Sorbets

Coupe Dänemark Vanille Glacé mit Schokoladensauce	13.50
Heisse Liebe Vanille Glacé mit heissen Beeren	13.50
Eiskaffee Gerührte Kaffee Glacé mit Espresso	14.50
Eisschokolade Gekühlter Drink aus Schokoladen und Vanille Glacé	14.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka Absolut	11.00
Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.00
Sorbet Teller Zitronen-, Zwetschgen- und Mangosorbet garniert mit saisonalen Früchten	15.50