

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 und frischen Keimlingen +	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Thymian-Gin Rahmhaube +	10.50
Limettenhummus mit Granatapfelkernen, frischem Rucola und pochiertem Ei mit Pinsabrot +	12.50
Panierter Buche de Chèvre an hausgemachten Apfel Chutney dazu wilder Blattsalat +	14.50
Hausgebeizter Lachs an Meerrettichschaum mit Fenchel-Grapefruit Salat an Honig-Ingwermarinade	16.00
Vorspeise Rindstatar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei	19.50

Burger

Hofmatt Rindsburger mit Bergkäse an Honig-Senf Sauce	30.50
Buure Burger mit Spiegelei, Speck an Honig-Senf Sauce	32.50
Crispy-Chicken mit Balsamico und Rucola an Honig-Senf Sauce	30.50
Veganer Gemüse-Burger mit Tomaten und Avocado an Hummus *	29.50
Vegi-Burger mit paniertem Ziegenkäse und Avocado an Honig-Senf Sauce +	29.50

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Cordon bleu

Hofmatt Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und würzigem Bergkäse in Kürbis-Sesampanade mit Gemüsebeilage	34.50
Cordon bleu vom Schwein mit Chili, Bergkäse und Rohschinken	31.50
Cordon bleu vom Kalb mit frischem saisonalen Gemüse	46.50
Panierte Pouletbrust mit Tomate und Mozzarella gefüllt dazu frisches Marktgemüse	30.50

Klassiker

Badische Rindsrouladen gefüllt mit Essiggurke, Zwiebeln und Speck an Rotweinsauce dazu gebratenes Gemüse	29.50
Wiener Schnitzel vom Baselbieter Kalb garniert mit Kapern und Sardelle dazu frisches saisonales Gemüse	41.00
Zartes Kalbsragout mit frischen Champignons in brauner Rahmsauce und Gemüse	33.00
Saftiges Rib Eye Steak an Tagesbutter mit gebratenen grünen Spargelstangen	40.50
Tomaten-Weisswein Risotto mit Ziegenkäse, Zuckerschoten und frittiertem Rucola +	26.50
Veganes Zürcher Geschnetzeltes mit frischen Champignons und Brokkoliröschen *	30.50
Erbsen Minze Ravioli mit frischen Tomatenwürfel und Blattspinat an Butter-Parmesansauce +	29.50
Hofmatt Rindstatar vom Schweizer Weiderind fein mariniert mit kleinem Salat und pochiertem Ei	29.50
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse	17.50
Schweizer Wurstsalat mit Klöpfer und Greyerzer Käse mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate	19.50

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Aus dem Wasser

Gebratenes Lachfilet im Quinoa Mantel an Zitronen-Pfefferrahmsauce mit grünem Spargel	29.50
Gebratener Steinbutt an Prosecco-Rahmsauce mit frischem Brokkoli	37.50
Tagliatelle mit Lachs, Tomatenwürfel und frischem Blattspinat an Rahmsauce mit Parmesan	28.50

Für die kleinen Gäste

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.50
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites	12.00
Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce +	10.50
Tagliatelle mit Tomatensauce +	9.50

Zu allen Gerichten haben Sie die Wahl

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

Fleischdeklaration Poulet – Schweiz • Schwein – Schweiz • Kalb – Schweiz • Rind – Schweiz

+ = vegetarisch / * = vegan

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Dessertkarte

Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Glacé nach Wahl	14.50
Grand Marnier Crêpe Suzette mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm	13.50
Hausgemachts Lächerli Parfait an lauwarmen Zwetschen	12.50
Mousse von der Toblerone	9.50
Kleines Handdessert	6.00
Kleine Käseplatte mit frischen Früchten garniert	14.50

Unser Glacé Sortiment

Kaffee, Vanille, Schokolade, Stracciatella Zwetschgen, Mango, Zitrone, Erdbeere, Saisonal *	pro Kugel	4.00
Portion Rahm		1.50

Unsere Coupes & Sorbets

Coupe Dänemark Vanille Glacé mit Schokoladensauce	12.50
Heisse Liebe Vanille Glacé mit heissen Beeren	12.50
Eiskaffee Gerührte Kaffee Glacé mit Espresso	12.50
Eisschokolade Gekühlter Drink aus Schokoladen und Vanille Glacé	12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka Absolut	12.00
Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.00
Sorbet Teller Zitronen-, Zwetschgen- und Mangosorbet garniert mit saisonalen Früchten	14.50