

MITTAGS KARTE

11–14 Uhr

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen Suppe oder Salat vorweg

HOF KLASSIKER

Kalbsbratwurst (CH) mit Zwiebelsauce und Rösti

24

WEIDE

Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter, Bohnen und Pommes Duchesses

46

AUS DEM WASSER

Gebratene Crevetten auf einem Tomatenrisotto und Rucola

38

Hit

Gehacktes (CH) mit Hörnli und Apfelmus

24

FISCHE DES MONATS

2.–30. April 2025

Lachs

Lachsstrudel (SCO) an Safransauce mit Lauchgemüse
36

Seezunge

Gebratene Seezungenfilets (NDL) auf einer Speck-Morchel-Sauce mit
Broccoli und Salzkartoffeln
68

Pulpo

Leicht gebratener Pulpo (ESP) mit Balsamicojus, Ratatouille und Reis
39

Forelle

Luzerner Forellenfilets (CH) an einer leichten Limettensauce
und Gemüsenudeln
34

Rotbarsch

Rotbarschfilet (ISL) im Rohschinkenmantel
mit Spargel und neuen Kartoffeln
28

Thunfisch

Rosa grillierter Thunfisch (PHL) an einer einreduzierter Sojasauce
mit Gemüseragout und Jasminreis
49

FRÜHLINGSKARTE

SUPPEN

Herzhafte Minestrone

klassische italienische Gemüsesuppe

13

Zitronengras-Currysuppe

Eine aromatische, exotische Suppe aus würzigem Curry und dem Geschmack von Zitronengras mit gebratenem Gamba

14

Spargel-Cremesuppe

Eine samtige Suppe aus frischem Spargel

13

VORSPEISEN

Hausgemachtes Entenlebermousse

serviert mit frischem Lattich an einer Himbeer-Vinaigrette

21

Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten,
mit einer cremigen Thunfischsauce und verfeinert mit Kapern

23

Ceasar Salad

Knackiger Romanasalat mit knusprigen Croutons,
zarter Poulet Brust und einem cremigen Caesar-Dressing

18

Rindstatar

Frisch zubereitetes, fein gewürztes Rinderhackfleisch
serviert mit klassischen Beilagen

24

Frischer Grüner Salat

11

Gemischter Salat

14

Pulpo Carpaccio mit Apfel-Vinaigrette

16

Nordseekrabbencocktail

Frische Nordseekrabben, serviert auf knackigem Salatbett
und verfeinert mit einer würzigen Cocktailsauce

28

VEGETARISCH

Tagliarini mit Trüffel	25
Gemüse Thai-Curry mit Jasminreis	25
Spargelrisotto mit frischem Spargel und Parmesan	25

AUS DEM WASSER

Fischteller " Hof " (im Bierteig gebacken)	34
verschiedene Süsswasserfische gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	
Zanderfilet begleitet von frischem Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	55
Gambas al Ajillo Saftige, frisch gebratene Gambas, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und einem Hauch von frischen Kräutern	31
Bouillabaisse Ein traditionelles französisches Fischgericht	45

Nach Möglichkeit verwenden wir die Süsswasserfische *aus dem Bodensee oder dem Zürichsee*

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes an einer Cognac-Pilzrahmsauce dazu knuspriger Rösti	44
Poulet Thai-Curry an Koriander, Zitronengras und Kokosmilch mit Jasmin-Reis	28
Schweinssaltimbocca alla romana mit cremigem Spargelrisotto und frischem Gemüse	28
Rindsfilet an Sauce Béarnaise dazu Speckbohnen und Dauphine-Kartoffeln	61
Pochiertes Rindsfilet mit Gemüse Julienne, frisch geriebenem Meerrettich und Salzkartoffeln	61
Kalbsinvoltini gefüllte Kalbsröllchen serviert mit frischem Spargel und neuen Kartoffeln	45
Lammkoteletts mit Thymianjus Kartoffelgratin Ratatouille-Türmchen	53
Kalbs Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites	45
Kalbsleberli an Kräuterjus mit knuspriger Rösti	34
Rindsburger Saftiges Rindsfleisch Patty mit Trüffelmayo, frittiertem Rucola, Rotweinzwiebeln und Hof Pommes	32

DESSERT

Coupe Romanoff Frische Erdbeeren mit Vanille Glace und Rahm	14
Tiramisu im Glas	13
Hausgemachtes Caramelköpfl	11
Duett helle und dunkle Toblerone-Mousse mit Früchten garniert und Rahm	14
Crème brûlée mit Beeren serviert	14
Erdbeerstrudel mit Mint-Chocolate Glace	15
Mascarpone-Crème mit frischen Erdbeeren und Zitronen Sorbet	12
Baileys Eiskaffee Vanille Glace mit Baileys und Rahm	14
Käsevariation (ca. 120 bis 130 gr.) Mit Birnenbrot und Chutney	15