

# DER HOFGARTEN IM WINTER

*Frisch, lokal, überraschend. Lassen Sie sich verwöhnen von unserem kulinarischen Angebot und spüren Sie die Freude an der marktfrischen Vielfalt, die Küchenchef Mathias Loosli und sein Team auf Karte und Tisch bringen.*

<i>Vorspeisen und Salate</i>	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
Winterlicher Blattsalat an Passionsfrucht-Dressing mit Rotkabis, Granatapfelkernen und gerösteten Baumüssen		12.50
Junger Nüsslersalat an Frenchdressing mit Dallenwiler Geisskäse, getrockneten Cranberries und Croutons		16.50
Onsen Ei auf Selleriepüree, Kernöl und Shiso-Kresse		14.50
Rauchlachs von der Fischerei Hofer in Meggen mit Mango-Sesamsalat, Randen-Mayonnaise und Safranchip		24.50
<i>Klassiker</i>		
Rindstatar von der Bio-Metzgerei Uelihof serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	29.50	39.50
<i>Suppen</i>		
Tagessuppe nach Marktangebot		10.50
Geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Zimtcroustons		12.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast		12.50
<i>Vegetarisch</i>	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel sautierten Artischocken und jungem Spinat	28.50	36.00

Crèmiges Randenrisotto mit gerösteten Cashewnüssen, jungem Nüssler und Fetaschnee		28.00
Crèmige Tessiner Bio-Polenta aus dem Maggiatal mit geschmorten Karotten und gehobeltem Sbrinz		29.00
Hauchdünne Ravioli gefüllt mit geräuchertem Bergricotta, Salbeibutter, roten Zwiebeln und gerösteten Mandeln	27.00	37.00

## *Fleisch*

Geschnetzeltes vom Bio-Jungrind (Uelihof) an Portweinjus mit Tessiner Polenta und jungem Spinat	34.00	39.00
Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein an Kernöl mit Randenrisotto und Selleriepüree		41.00
Wiener Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Rosmarinkartoffeln und geschmorten Karotten		44.00
Maispouletbrust mit schwarzen Walnüssen an Miso-Joghurt mit hausgemachten Tagliatelle und sautiertem Pak Choi		39.00

## *Fisch*

Gebratenes Saiblingsfilet aus Bremgarten auf Randenrisotto, mariniertem Nüssler und Cashewnüssen		39.50
Kurz gebratenes Thunfischsteak auf orientalischem Bulgur mit Artischocken, Oliven, roten Zwiebeln und Safranjoghurt		41.50

### Deklaration:

Rind = Schweiz

Saibling = Schweiz

Maispoulet = Frankreich

Thunfisch = Nordwest-Pazifik

Schwein = Schweiz