

# Höfli

WEIL'S CHARME HAT

## HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Geniessen Sie den Gaumenschmaus des Zusammenspiels  
zwischen der währschaften und der Fine Dine Küche.

Wir setzen auf beste Qualität unserer Lebensmittel und produzieren  
mit täglich frischen, saisonalen und regionalen Produkten. Zudem stehen der  
Geflügelhof Halde, Suisse Garantie & Swiss Farmer für eine besonders  
tierfreundliche, artgerechte Haltung mit gutem Klima.

Wir befassen uns auch mit dem Thema Nachhaltigkeit und unterstützen so  
unseren Menükarten Produzenten, welcher das Holz aus nicht bedrohten Waldteilen  
bezieht und pro Bestellung einen Baum pflanzt.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

**HÖFLI - WEIL'S CHARME HAT**

[WWW.HOEFLLI-PRATTELN.CH](http://WWW.HOEFLLI-PRATTELN.CH)

# SAISONMENÜ

GENIESSEN SIE RAFFINIERTE KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Japanische Wagyu Rind Tranche  
auf einem Krautstielbeet an einer warmen, weissen Zwiebelsauce

☆☆☆

Artischockencrèmesüppchen  
mit einem Chorizo Schaum garniert mit gerösteten Mandeln

☆☆☆

Mit Spargeln gefülltes Ravioli  
an einer HD Kokos-Butter Sauce garniert mit rosa Radieschen

☆☆☆

## WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte  
an einer Morchelsauce  
serviert mit Espelette Dauphine-Kartoffeln und saisonalem Gemüsebouquet

☆☆☆

Hart- & Weichkäse vom Éleveur de fromages Antony  
begleitet von saisonalem Fruchtkompott und Höfli Birnenbrot

☆☆☆

Gariguetten Erdbeeren serviert mit einem rosa Rhabarbermousse  
auf einem Basilikum-Apfel Coulis Spiegel

Menü mit Rindsfilet: 98.50 | Menü mit Kalbsfilet: 99.50 | Menü mit Lammfilet: 96.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# KLASSIKER

## ZUM EINSTIMMEN

Suppe nach Tagesangebot (Dienstag - Donnerstag)	10.50
Artischockencremesuppe mit einem Chorizo Schaum garniert mit gerösteten Mandeln	14.50
Erbsencremesuppe mit einer Parmesancreme garniert mit Crispy-Kirschen	14.50
Bunter Frühlingssalat an Haussauce garniert mit frischen Gariguette Erdbeeren	12.50
Gemischter Saisonsalat an Haussauce	15.50
Gratin aus weissen und grünen Spargeln mit Taleggio Käse überbacken	24.50
Rindstatar Pure Simmental an einer Bärlauch Espuma begleitet von einem grün-weissen Spargeltanz	27.50

## HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet an einer Morchelsauce serviert mit saisonalem Gemüsebouquet	58.50
Grilliertes Lammrecôte an einer Knoblauch-Petersilien Sauce begleitet von Frühlingsgemüse	49.50
Höfli Special Kalbsfilet Cordon-Bleu New Version gefüllt mit einem Käse im Schinkenmantel und einer Appenzeller Käse Espuma umrahmt von einem hausgemachten Kartoffel Pops Mantel begleitet mit frischem Méli-Mélo Gemüse	62.50
Grilliertes Kaninchenfilet an einer Pistacchi di Bronte Sauce serviert mit einem Spargeltanz	44.50
Grilliertes Kalbssteak an einer Frühling-Morchel Sauce, dazu ein saisonales Gemüsebouquet	59.50

## WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli, Knoblauch Tagliatelle, Venere Risotto, Parmesan Risotto, Kartoffelgratin, Höflis Dauphine Kartoffeln

## SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Gebratenes Steinbuttfilet an einer Chorizo Espuma serviert mit einem Spargeltanz	49.50
Black Tiger Riesencrevetten auf einem mit schwarzer Zitrone parfümierten Tagliatelle Beet	45.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Mit Spargeln gefüllte Ravioli an einer HD Kokos-Butter Sauce garniert mit rosa Radieschen	33.50
Gratin aus weissen und grünen Spargeln überbacken mit einem Brillat Savarin Käse	33.50

# CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

## SERVIERT IN 2 GÄNGEN

DINIEREN SIE BEI EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE UND LASSEN SIE SICH VOM CHEFKOCH KULINARISCH VERWÖHNEN

### CHATEAUBRIAND KLASSISCH VOM RIND

Preis pro Person 62.50

**1. GANG:** Zartes Rindsfilet an einer Sauce Bernaise mit frischem Saisongemüse

**2. GANG:** Zartes Rindsfilet an einer Morchelsauce mit frischem Saisongemüse

### WÄHLEN SIE ZU JEDEM GANG IHRE BEILAGE:

Butterspätzli, Knoblauch Tagliatelle, Venere Risotto, Parmesan Risotto, Kartoffelgratin, Höflis Dauphine Kartoffeln

### UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

#### Humagne Rouge I Gamme Domaine AOC Valais

Charles Bonvin SA I Sion, Wallis I Humagne Rouge

Säure-Fülle Harmonie, feine Gerbstoffe, ein Hauch von Schoko und Karamell

7.5dl 69.00

#### Stricto Sensu AOC Valais I Gamme Super Valaisans

Philippe Varone Vins I Sion, Wallis I Humagne, Cornalin, Syrah

Komplex, kräftig, edel, rassig mit Würzarmomen im Finale

7.5dl 112.00

#### Barbaresco DOCG

Az. Agr. Demarie I Barbaresco, Piemont I Nebbiolo

Fruchtig, florale Noten, leicht würzig, samtige Tannine, harmonisch

7.5dl 95.00

#### 36+6 Aglianico del Taburno DOC

Az. Agr. Torre Varano I Torrecuso, Kampanien I Aglianico

Samtig, kräftig, dezente Tabaknote, elegante Tannine

7.5dl 72.00

#### El Belisario

Agricola Labastida I Rioja Alavesa I Tempranillo

Dörrfruchtaromen, voluminös mit Holz und Würze, samtige Tannine

7.5dl 98.00

#### Don Jacobo Gran Reserva DOCa

Bodegas Corral, Navarrete, Rioja I Tempranillo, Grachano, Mazuela

Intensives, komplexes Bouquet, balsamische Noten, Röstaromen, vollmundig

7.5dl 82.00

#### Pinot Noir Sexy Bitch 2011

Konrad Wines I Baden Tauberfranken I Pinot Noir, 18 Mte im Barrique

Seidige Eleganz, feine Tannine, fruchtige Struktur

7.5dl 169.00

# DIE SÜSSE VERSUCHUNG

<b>Höfli Surprise</b> Eine Kreation unseres Küchenchefs	19.50
<b>Crème Brûlée</b> Mit Rhabarber parfümiert begleitet von einer Kugel Erdbeer Sorbet	14.50
<b>The Black Pearl</b> Dunkle Schokoladenvariation aus Guanaja Schokolade mit einer Joconde Biskuitgarnitur (Nüsse enthalten)	14.50
<b>Farandole</b> Lauwarmer Kaiserschmarrn mit frischen Gariguetten Erbeeren auf einer Himbeer Coulis serviert mit einem Kirsch Sorbet	14.50
<b>Pistache Panna Cotta</b> Mit Höflis Meringue aus schwarzer Zitrone begleitet von frischen Erdbeeren	14.50
<b>Rumtopf</b> Hausgemachter Zwetschgen Rumtopf mit einer Kugel Vanille Bourbon Glace	14.50
<b>Coupe Dänemark</b> Mit Vanille Bourbon Glace an einer warmen Höfli Top Secret Schokoladensauce	14.50
<b>Le Retour</b> Eiskaffee Höfli-Style mit Kirsch	14.50
<b>Käseteller</b> Hart- und Weichkäse vom Éleveur de fromages Antony, dazu Höflis Birnenbrot & ein saisonaler Fruchtkompott	17.50
<b>Für's chlinä Glüschtli</b> Ein Espresso, ein Kaffee oder ein Tee serviert mit einer kleinen, süssen Überraschung	12.50

## GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Glace   Caffè Barista Glace   Erdbeer Sorbet   Kirsch Sorbet	Pro Kugel	4.90
Zusätzlich Rahm		1.50

## EIN PASSENDES SCHNÄPSCHEN GEFÄLLIG?

Ganz aktuell bei uns erhältlich sind zum Beispiel die Prattler Hasenbirne sowie unser exklusiver Show Grappa. Viele weitere Schnäpse finden Sie auf unserer Getränkekarte. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter.

**WISSENSWERTES** - **ALLERGIEN:** Bitte fragen Sie bei Allergien & Unverträglichkeiten unser Personal. **FLEISCHDEKLARATION:** Swiss Farmer Kalbfleisch: Viel freie Bewegung, besonders tierfreundliche und sehr gesunde Stallhaltung mit viel Frischluft und gutem Klima. Jedes Kalb wird mit mind. 1000 Liter Vollmilch ernährt | Poulet, Schwein, Lamm; Schweiz | Rind: Australien (kann mit hormonellen sowie nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein). Suisse Garantie steht für Schweizer Herkunft mit inländischer Verarbeitung. Viel Bewegung und Auslauf im Freien sowie besonders tierfreundliche Stallhaltung. Wagyu Rind: Australien. **EIER:** Freiland Eier vom Geflügelhof Halde in Ziefen. Die Legehennen profitieren von einem Auslaufbereich im Freien, einem gedeckten Wintergarten und einer Voletage (Trink- & Fresszone, Ruhe- & Schlafzone, Legezone). **KÄSE:** Éleveur de fromages Antony, Vieux-Ferrette, FR. **FISCHDEKLARATION:** Nordostatlantik. Aus zertifizierter Fischerei. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.