

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.HOEFLI-PRATTELN.CH

SAISONMENÜ

GENIESSEN SIE RAFFINIERTE KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Gebratenes Steinbuttfilet
auf einem exotischen Ratatouillebeet an einer indischen Tikka Masala Sauce

☆☆☆

Chou Blanc Velouté
garniert mit Comté Käse & gerösteten Kürbiskernen

☆☆☆

Mit Pastinaken gefülltes Ravioli
an einer Baumnuss Sauce garniert mit Sakura Sprossen

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammencôte
an einer Cognacsauce serviert mit Butterschnecken
garniert mit frittierten Schwarzwurzeln

☆☆☆

Käsevariation von Jumi, dazu Höflis Birnenbrot & Quittenkompott

☆☆☆

Höflis Schokoladentraum

Menü mit Rindsfilet: 97.50 | Menü mit Kalbsfilet: 99.50 | Menü mit Lammfilet: 93.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Suppe nach Tagesangebot (Dienstag - Donnerstag)	10.50
Chou Blanc Velouté garniert mit Comté Käse & gerösteten Kürbiskernen	13.50
Topinambur Velouté mit einem Klecks HD-Morchelbittersauce (HD=HugDoudard)	14.50
Bunter Blattsalat an Haussauce garniert mit Kürbiskernen	12.50
Gemischter Saisonsalat an Haussauce	15.50
Rindstatar auf einem Schwarzwurzelbeet an einem Parmesanschaum garniert mit Kartoffel Pops	26.50
Gebratenes Steinbuttfilet auf einem exotischen Ratatouillebeet an einer indischen Tikka Masala Sauce	25.50
Mit Pastinaken gefüllte Ravioli an einer Baumnuss Sauce garniert mit Sakura Sprossen	19.50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet an einer Rosa Pfeffersauce serviert mit saisonalem Gemüsebouquet	56.50
Höfli Cordon-Bleu vom Kalb gefüllt mit Bauernschinken & Appenzeller Käse an einer Steinpilz Espuma mit Saisongemüse	45.50
Lammkotelett an einer karamellisierten Knoblauchsauce serviert mit Méli-Mélo Gemüse	44.50
Schweinsfilet an einer Barbecue Sauce begleitet von frischem Marktgemüse	42.50

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli, Nudeln, Venere Risotto, Kokos-Parmesan Risotto, Kartoffelgratin, Höflis Dauphine Kartoffeln

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Gebratenes Steinbuttfilet auf einem exotischen Ratatouillebeet an einer indischen Tikka Masala Sauce	46.50
Black Tiger Riesencrevetten auf einem Kokos-Parmesan Risotto	44.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Mit Pastinaken gefüllte Ravioli an einer Baumnuss Sauce garniert mit Sakura Sprossen	36.50
Waldpilz Cassolette garniert mit einem Farandole aus krokanten Kartoffelblättern	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 59.50

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

2. GANG: Zartes Rindsfilet an einer Cognacsauce mit frischem Saisongemüse

CHATEAUBRIAND SPEZIAL - RINDSENTRECÔTE VOM WAGYU 400GR

Preis pro Person 160.00

1. GANG: Zartes Rindsentrecôte vom Wagyu mit hausgemachter HD Morchelbuttersauce & frischem Gemüse

2. GANG: Zartes Rindsentrecôte vom Wagyu mit hausgemachter HD Roscoffbuttersauce & frischem Gemüse

WÄHLEN SIE ZU JEDEM GANG IHRE BEILAGE:

Butterspätzli, Nudeln, Venere Risotto, Kokos-Parmesan Risotto, Kartoffelgratin, Höflis Dauphine Kartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée 1858 Rouge | Gamme Super Valaisans AOC

Charles Bonvin SA | Sion, Wallis | Cornalin d. Ballettes, Syrah d. Brûlefer, Humagne Rouge
Fruchtige Kirschendüfte, dezente Holznoten, vollmundiger Cru, schöne Gerbstoffe

7.5dl 79.00

Il Pino di Biserno

Tenuta di Biserno, M.L.A | Bibbona, Toscana | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Intensive Dörrfruchtaromen, erdige Nuancen, seidige Tannine, endloses Finale

7.5dl 95.00

Pago de Santa Cruz

Bodega HNOS Sastre | La Horra, Ribera del Duero | Tinta del País (Tempranillo)
Würzig, harmonische Frucht, Holzaromen, endloser Abgang

7.5dl 95.00

Don Jacobo Gran Reserva DDCa

Bodegas Corral, Navarette, Rioja | Tempranillo, Grachano, Mazuela
Intensives, komplexes Bouquet, balsamische Noten, Röstaromen, vollmundig

7.5dl 82.00

Amarone della Valpolicella Classico DDCG

Az. Agr. La Quena | Valpolicella, Veneto | Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Intensive Dörrfruchtaromen, erdige Nuancen, seidige Tannine, endloses Finale

7.5dl 95.00

Pinot Noir Sexy Bitch 2011

Konrad Wines | Baden Tauberfranken | Pinot Noir (18 Mte im Barrique)
Seidige Eleganz, feine Tannine, fruchtige Struktur

7.5dl 169.00

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Höfli Surprise Eine Kreation unseres Küchenchefs	19.50
Crema Catalana Mit Grand Marnier parfümiert begleitet von einer Kugel Clementinen Sorbet	14.50
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation aus Guanaja Schokolade mit einer Joconde Biskuitgarnitur (Nüsse enthalten)	14.50
Mango Fantasy Mango in verschiedensten Strukturen & Formen	13.50
Schokoladentraum Die Vielfältigkeit purer Schokolade in drei Farben	15.50
La Vitrine Macarons begleitet von Schokoladentrüffel Pralinen (Alkohol enthalten)	14.50
Madeleines Warme Madeleines begleitet von einem Karamell-Baileys Fondue & einer Kugel Vanille Bourbon Glace	13.50
Coupe Dänemark Mit Vanille Bourbon Glace an einer warmen Höfli Top Secret Schokoladensauce	14.50
Le Retour Eiskaffee Höfli-Style mit Kirsch	14.50
Käseteller Vier verschiedene Käsesorten von Jumi, dazu Höflis Birnenbrot & ein saisonaler Kompott	16.50
Für's chlinä Glüschtl Ein Espresso, ein Kaffee oder ein Tee serviert mit einer kleinen, süssen Überraschung	10.50

GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Caffè Barista Kastanie Mango Sorbet Birnen Sorbet Clementinen Sorbet	Pro Kugel	4.90
Zusätzlich Rahm		1.50

EIN PASSENDES SCHNÄPSCHEIN 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:** Freilandeier 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:** Jumi, die sympathische Familienkäserei aus dem Emmental. **FISCHDEKLARATION:** Nordostatlantik. Aus zertifizierter Fischerei. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.