

# 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](http://WWW.HOEFLI-PRATTELN.CH)

# SAISONMENÜ

GENIESSEN SIE RAFFINIERTE KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Meerwolf Tatar | Miso | Gurken-Himbeer Praline | Reis-Teig Chip

☆☆☆

Zucchetticrèmesuppe | Parmesan Chip

☆☆☆

Ravioli | Pfirsich-Espelette Füllung | Majoransauce

☆☆☆

## WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte

Sommer Trüffel Sauce | Butterschneideli | Gemüsebouquet

☆☆☆

Hartkäse | Weichkäse | Fruchtkompott | Höfli Birnenbrot  
Éleveur de fromages Antony

☆☆☆

Weisses Schokoladenmousse | Kokos | Rote Beeren | Himbeer Coulis

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

Tagessuppe (Dienstag - Donnerstag)	10.50
Zucchetticrèmesuppe   Parmesan Chip	14.50
Cavaillon Melonen Velouté   Porto Espuma	14.50
Bunter Blattsalat   Haussauce   Nektarinen	12.50
Gemischter Salat   Haussauce	15.50
Crostini   Cecina de León   Butter Trüffel Mousse	26.50
Vitello Tonnato Höfli Style	28.50

## HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet   Gorgonzolasauce   Gemüsevariation	58.50
Kalbsmilken Cassolette   Morchelsauce   Gemüse	49.50
Kalbsfilet Cordon-Bleu Höfli Style	64.50
Käsefüllung   Schinkenmantel   Sommer Trüffel Espuma   Kartoffel Pops Mantel   Méli-Mélo Gemüse	64.50
Kalbssteak   Weisse Provençale Sauce   Gemüsebouquet	55.50
Lammentrecôte   Schwarzer Knoblauch-Oliven Sauce   Marktgemüse	44.50

## WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Kräuter Tagliatelle | Venere Risotto | Trüffel Risotto | Kartoffelgratin | Dauphine Kartoffeln

## SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Jakobsmuscheln   Sellerie Terrine   Sommer Trüffel	49.50
Black Tiger Riesencrevetten   Venere Risotto	45.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli   Pfirsich-Espelette Füllung   Majoransauce	33.50
Mini Vegi Burger   Trüffel Espuma   Sommergemüse   Petersilien Butter	30.50

# 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 | Sauce Bernaise | Sommergemüse

**2. GANG:** Zartes Rindsfilet | Weisse Provençale Sauce | Sommergemüse

### WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Kräuter Tagliatelle | Venere Risotto | Trüffel Risotto | Kartoffelgratin | Dauphine Kartoffeln

### UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

#### Humagne Rouge | Gamme Domaine AOC Valais

Charles Bonvin SA | Sion, Wallis | Humagne Rouge

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

7.5dl 69.00

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

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

Komplex, kräftig, edel, rassig mit Würzarmomen im Finale

7.5dl 112.00

#### Barbaresco DOCG

Az. Agr. Demarie | Barbaresco, Piemont | Nebbiolo

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

7.5dl 95.00

#### 36+6 Aglianico del Taburno DOC

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

Samtig, kräftig, dezente Tabaknote, elegante Tannine

7.5dl 72.00

#### El Belisario

Agricola Labastida | Rioja Alavesa | Tempranillo

Dörrfruchtaromen, voluminös mit Holz und Würze, samtige Tannine

7.5dl 98.00

#### Don Jacobo Gran Reserva DGCa

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

Intensives, komplexes Bouquet, balsamische Noten, Röstaromen, vollmundig

7.5dl 89.00

#### 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

<b>Höfli Surprise</b> Überraschungskreation unseres Küchenchefs	19.50
<b>Crema Catalana</b> Majoran Parfum   Aprikosen Sorbet	14.50
<b>The Black Pearl</b> Dunkle Schokoladenvariation   Guanaja Schokolade   Joconde Biskuitgarnitur (Nüsse enthalten)	14.50
<b>Himbeer Tartelette</b> Pistache Sauce   Himbeer Sorbet	14.50
<b>Aprikosen Punch</b> Aprikosen Sorbet   Walliser Aprikosen Nektar   Rum Sabayon	14.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanille Bourbon Glace   Schlagrahm   Höfli Top Secret Schokoladensauce	14.50
<b>Le Retour</b> Caffè Barista Glace   Kirsch   Schlagrahm	14.50
<b>Käseteller</b> Hartkäse   Weichkäse   Fruchtkompott   Birnenbrot   Éleveur de fromages Antony	17.50
<b>Für's chlinä Glüschtli</b> Espresso, Kaffee, Tee   Süsse, kleine Überraschung	12.50

## GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Glace   Caffè Barista Glace Blaubeer Sorbet   Himbeer Sorbet   Aprikosen Sorbet	Pro Kugel	4.90
Zusätzlich Schlagrahm		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 berätet Sie gerne.

**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:** Éleveur de fromages Antony, Vieux-Ferrette, FR. **FISCHDEKLARATION:** Nordostatlantik. Aus zertifizierter Fischerei. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.