



HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

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

Bei uns kommen Sie in den Genuss einer kreativen Gourmet Küche auf Gault&Millau Niveau.

Wir setzen auf beste Qualität unserer Lebensmittel und produzieren mit täglich frischen, saisonalen und regionalen Produkten. Zudem stehen der Geflügelhof Halde, Suisse Garantie und 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.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Gastgeber
Denise & Markus Hug

HÖFLI - WEIL'S CHARME HAT

WWW.HOEFLI-PRATTELN.CH

6 - GANG SAISONMENÜ

GENIESSEN SIE RAFFINIERT KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Forellenfilet

Melonen-Stangensellerie Tatar | Meerrettich-Kräuter Crème | Forellen Kaviar

☆☆☆

Gelbe Zucchini Velouté

Zitronen-Eisenkraut Öl | Frische Mandeln

☆☆☆

Ravioli

Steinpilz Füllung | Nuss-Salbei Butter | Comté Espuma

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte | Fisch nach Tagesangebot
Eierschwämmli Sauce | Kartoffel-Sellerie Mousseline | Schalotten Confit

☆☆☆

Käse Harmonie

Hart- & Weichkäse von Jumi | Fruchtkompott | Höfli Birnenbrot

☆☆☆

Rendezvous

Weisses Pfirsich Sorbet | Joghurt Mousse | Thymian-Zitronen Meringue

SAISONMENÜ: 126 | SAISONMENÜ MIT WEINBEGLEITUNG: 206

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Gelbe Zucchini Velouté Zitronen-Eisenkraut Öl Frische Mandeln	16
Kalte Gurken Gazpacho Kokos Senf-de-Meaux Sorbet	16
Cromesquis von Schnecken Maître d'Hôtel Crème Kartoffel-Sellerie Mousseline	29
Entenleber Tranche Eierschwämmli Gremolata Rosmarin Sauce Frische Brombeeren	32
Kalbs Carpaccio Vitello-Trüffel Sauce Frischer Trüffel	32

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet Eierschwämmli Sauce Saisongemüse	62
Kalbsfilet Geräucherter Ratatouille Schaum Gemüse Farandole	60
Lammentrecôte Timut Pfeffer Sauce Gemüsebouquet	49
Iberico Schweinssteak Kalbs-Heu-Hydromel Jus Marktgemüse	55

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Langustinen Carpaccio Weisses, molekularer Pfirsich Kaviar Himbeer Vinaigrette Grüne Shiso Sprossen	44
Zanderfilet Salicorne Fenchel Pastis Sauce	51
Black Tiger Riesencrevetten Randen Taglierini Petersilien Pesto	48

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli Randen Taglierini	
Venere Risotto Parmesan Risotto	
Trüffel Dauphine Kartoffeln Kartoffelgratin	

VEGETARISCHE GERICHTE

Tiramisù Zucchini Tomaten Mascarpone Espuma Petersilien-Knoblauch Pesto	41
Ravioli Steinpilz Füllung Nuss-Salbei Butter Comté Espuma	42

CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

SERVIERT IN 2 GÄNGEN

CHATEAUBRIAND KLASSISCH VOM RIND

Preis pro Person 68

1. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Sauce Bernaise | Saisongemüse

2. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Calvados Sauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Randen Taglierini

Venere Risotto | Parmesan Risotto

Trüffel Dauphine Kartoffeln | Kartoffelgratin

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Le Bourguignon Grand Cru - 2018

75 cl 89

Château Souaillon | Neuchâtel | **SCHWEIZ** | Pinot Noir
Elegante Tannine, Fruchtaromatik, leichtanhaltender Abgang

Brunello di Montalcino - 2019

75 cl 125

Tenuta Le Macioche | Montalcino | **ITALIEN** | Sangiovese
Tiefgründig, würzig, elegant, seidige Tannine, langer Abgang

Federica Riserva (Bio & Vegan) - 2015

75 cl 98

Cantina Marilina | Noto | **ITALIEN** | Nero d'Avola
Würzig, ausgewogene Tannine, mineralischer Abgang

Sassicaia - 2020

75 cl 298

Tenuta San Guido | Bolgheri | **ITALIEN** | Cabernet S., Cabernet Franc
Kompakt, saftig, griffiges Tannin, fruchtig, würzig

Pago de Santa Cruz - 2022

75 cl 99

Bodega HNOS Sastre | La Horra | **SPANIEN** | Tempranillo
Würzig, harmonische Frucht, Holzaromen, endloser Abgang

El Belisario - 2020

75 cl 119

Agricola Labastida | Rioja Alavesa | **SPANIEN** | Tempranillo
Dörrfrucht, voluminös, holzig, würzig, samtige Tannine

Châteauneuf-du-Pape - 2023

75 cl 89

Victor Berard | Châteauneuf-du-Pape | **FRANKREICH** | Syrah, Mourvèdre, Grenache
Beerenaromen, würzig, pfeffrig

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Höfli Surprise Überraschkreation unseres Küchenchefs		27
Crema Catalana Trüffel Parfüm HD Mirabellen Sorbet Mirabellen Kompott		18
Sunshine Aprikosen Sorbet Rote Beeren Walliser Aprikosen Nektar Weisses Käse Schaum		17
Mini Tartelette à la Minute (20 Minuten Wartezeit) Sommerpfirsich HD Pfirsich Sorbet Pfirsich Jus		17
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse)		17
Sizilianisches Schmuckstück Vanille Bourbon Glace Kadayif-West Warme Pistacchi di Pronte Sauce Schlagrahm Geröstete Pistacchi di Pronte		17
HD Dream Hibiscus-Pfefferminz Sorbet Kalte Sangria Consommé Rote Beeren		17
Coupe Dänemark Vanille Bourbon Glace Schlagrahm Top Secret Schokoladensauce (enthält Alkohol)		16
Käse Harmonie Hart- & Weichkäse von Jumi Frucht Kompott Höfli Birnenbrot		22
Für's chlinä Glüschtli Espresso, Kaffee, Tee Süsse, kleine Überraschung		15
KIRSCH SABAYON AB ZWEI PERSONEN		
Lauwarme Kirsch Sabayon direkt am Tisch für Sie aufgeschlagen, serviert mit einer Kugel Vanille Bourbon Glace und mit frischen, roten Beeren garniert	Pro Person	22
GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO		
Vanille Bourbon Glace Caffè Barista Glace		
Himbeer Sorbet Aprikosen Sorbet	Pro Kugel	5
Zusätzlich Schlagrahm		2
HD GLACE - HUGDOUDARD EXKLUSIV UND NUR IM HÖFLI		
HD Hibiscus-Pfefferminz Sorbet		
HD Weisses Pfirsich Sorbet		
HD Mirabellen Sorbet	Pro Kugel	6
Zusätzlich Schlagrahm		2

WISSENSWERTES - ALLERGIEN: Bitte melden Sie sich bei Allergien & Unverträglichkeiten bei unserem Servicefachpersonal. **FLEISCHDEKLARATION:** Swiss Farmer Kalbfleisch: Freie Bewegung, tierfreundliche, gesunde Stallhaltung, viel Frischluft, gutes 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. Sehr tierfreundliche Haltung. Wild: Deutschland. **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:** Jumi, die sympathische Familienkäserei aus dem Emmental. **FISCHDEKLARATION:** Nordatlantik. Aus zertifizierter Fischerei. **BROT, BACKWAREN:** Alle Produkte mit Herkunft CH sind SwissGAP- und alle Importprodukte GLOBALG.A.P.-zertifiziert. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt..