



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

KLASSIKER AM MITTAG

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat Haussauce Rote Beeren	15
Gelbe Zucchini Velouté Zitronen-Eisenkraut Öl Frische Mandeln	16
Kalbs Carpaccio Vitello-Trüffel Sauce Frischer Trüffel	32

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rindsfilet Eierschwämmli Sauce Saisongemüse	62
Lamm-trecôte Timut Pfeffer Sauce Gemüsebouquet	49
Iberico Schweinssteak Kalbs-Heu-Hydromel Jus Marktgemüse	55

FISCH

Zanderfilet Salicorne Fenchel Pastis Sauce	51
--	----

VEGETARISCH

Tiramisù Zucchini Tomaten Mascarpone Espuma Petersilien-Knoblauch Pesto	41
---	----

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGANG EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Kartoffelgratin | Parmesan Risotto

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 | Kartoffelgratin | Parmesan Risotto

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
Beerendaromen, würzig, pfeffrig

DIE SÜSSE VERSUCHUNG AM MITTAG

Espresso DUO - Für's chlinä Glüschtli

Espresso, Kaffee, Tee | Süsse, kleine Überraschung 15

Höfli Surprise

Überraschkreation unseres Küchenchefs 17

The Black Pearl

Dunkle Schokoladenvariation | Guanaja Schokolade | Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse) 17

Sunshine

Aprikosen Sorbet | Rote Beeren | Walliser Aprikosen Nektar | Weissler Käse Schaum 17

HD Dream

Hibiscus-Pfefferminz Glace | Kalte Sangria Consommé | Rote Beeren 17

Sizilianisches Schmuckstück

Vanille Bourbon Glace | Kadayif-West | Warme Pistacchi di Pronte Sauce
Schlagrahm | Geröstete Pistacchi di Pronte 17

Coupe Dänemark

Vanille Bourbon Glace | Schlagrahm | Top Secret Schokoladensauce (enthält Alkohol) 16

Käse Harmonie

Hart- & Weichkäse von Jumi | Fruchtcompott | Birnenbrot 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 Glace

HD Weisses Pfirsich Sorbet

HD Mirabellen Sorbet Pro Kugel 6

Zusätzlich Schlagrahm 2

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

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:** Freilandei 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. **BROT, BACKWAREN:** Alle Produkte mit Herkunft CH sind SwissGAP- und alle Importprodukte GLOBALG.A.P.-zertifiziert. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt..