

# Höfli

WEIL'S CHARME HAT

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

# KLASSIKER AM MITTAG

## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat   Haussauce   Rote Beeren	15
Süssmais Velouté   Sesam Öl   Espelette-Kartoffel Pops	16
Taglierini   Eierschwämmli Gremolata   Kräuter Sauce	29

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

Rindsfilet   Frischer Sommer Trüffel   Saisongemüse	62
Lammrecôte   Aztec Sauce (pikant)   Gemüsebouquet	49

### FISCH

Steinbuttfilet   Champagner Sauce   Iberico-Schinken Gremolata Petersilien-Kartoffel Mousseline   Gartengemüse	55
---	----

### VEGETARISCH

Taglierini   Parmesan Sauce   Eierschwämmli	39
---	----

## 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 | Eierschwämmli 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  
Beerenaromen, würzig, pfeffrig

# DIE SÜSSE VERSUCHUNG AM MITTAG

<b>Espresso DUO - Für's chlinä Glüschtlì</b> Espresso, Kaffee, Tee   Süsse, kleine Überraschung	15
<b>Höfli Surprise</b> Überraschkreation unseres Küchenchefs	17
<b>The Black Pearl</b> Dunkle Schokoladenvariation   Guanaja Schokolade   Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse)	17
<b>Sunshine</b> Aprikosen Sorbet   Rote Beeren   Walliser Aprikosen Nektar   Kardamom Schaum	17
<b>HD Dream</b> Hibiscus-Pfefferminz Glace   Kalte Sangria Consommé   Rote Beeren	17
<b>Coupe Dänemark</b> Vanille Bourbon Glace   Schlagrahm   Top Secret Schokoladensauce (enthält Alkohol)	16
<b>Käse Harmonie</b> 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 Dulce de Leche Glace	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: 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. BROT, BACKWAREN: Alle Produkte mit Herkunft CH sind SwissGAP- und alle Importprodukte GLOBALG.A.P.-zertifiziert. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.