



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 RAFFINIERTE KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Tataki vom Thunfisch
Sesam Taglierini | Teriyaki Sauce

☆☆☆

Tarbais-Bohnen Velouté
Confiertes, gezupftes Entenfleisch

☆☆☆

Gebratene Avocado
Morchel Gremolata | Parmesan Espuma

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte | Skreifilet
Maître d'Hôtel Schaum | Saisongemüse

☆☆☆

Käsevariation von Jumi
Hartkäse | Weichkäse | Saisonaler Fruchtkompott

☆☆☆

Crème Brûlée
Pandanblätter | Vanille Bourbon Glace

Menü mit Rindsfilet: 124.50 | Menü mit Kalbsfilet: 128.50 | Menü mit Lammentrecôte: 125.50 | Menü mit Skreifilet: 125.50

MIT WEINBEGLEITUNG

Menü mit Rindsfilet: 204.50 | Menü mit Kalbsfilet: 208.50 | Menü mit Lammentrecôte: 205.50 | Menü mit Skreifilet: 205.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Tarbais-Bohnen Velouté Confiertes, gezupftes Entenfleisch	16.50
Sellerie Velouté Schwarzer Trüffel aus Spanien	18.50
Bunter Blattsalat Haussauce Linsen Sprossen	13.50
Tataki vom Thunfisch Sesam Taglierini Teriyaki Sauce	29.50
Taglierini Parmesan Sauce Schwarzer Trüffel aus Spanien	39.50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet Maître d'Hôtel Sauce Saisongemüse	61.50
Kalbsmedaillons Lardo di Colonnata Liebstock Jus Gemüsevariation	59.50
Lammentrecôte Rosa Pfeffer Sauce Gemüsebouquet	49.50
Kalbsmilken Cassolette Morchel Sauce Marktgemüse	54.50

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Butter Taglierini | Venere Risotto | Parmesan Risotto | Kartoffelgratin

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Black Tiger Riesencrevetten Tandoori Taglierini	48.50
Skreifilet Muschel-Frühlings Sauce Gemüsebouquet	51.50
Jakobsmuscheln Trüffel-Sellerie Crème Sellerie Grüne Garnitur	52.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratene Avocado Morchel Gremolata Parmesan Espuma Gemüse-Krokant	39.50
Burgunder Trilogie Brillat-Savarin Risotto Pilz Ragout Gougère Comté	42.50

CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

SERVIERT IN 2 GÄNGEN

CHATEAUBRIAND KLASSISCH VOM RIND

Preis pro Person 68.50

1. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Sauce Bernaise | Saisongemüse

2. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Rosa Pfeffer Sauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Butter Taglierini | Venere Risotto | Parmesan Risotto | Kartoffelgratin

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Cuvée 1858 Rouge | Gamme Super Valaisans AOC - 2021

75 cl 95.00

Charles Bonvin SA | Sion | Cornalin d. Ballettes, Syrah d. Brûlefer, Humagne Rouge - Fruchtig, vollmundig, leicht holzig

Brunello di Montalcino - 2019

75 cl 125.00

Tenuta Le Macioche | Montalcino | Sangiovese - Tiefgründig, würzig, elegant, seidige Tannine, sehr langer Abgang

Montecucco Sangiovese DOCG Riserva - 2012

75 cl 125.00

Az. Agr. Monte Antico | Civitella Paganico | Sangiovese - Vielschichtig, charaktervoll, fruchtig, balsamische Noten

Sassicaia - 2019

75 cl 298.00

Tenuta San Guido | Bolgheri | Cabernet S., Cabernet Franc - Kompakt, saftig, griffiges Tannin, satte Frucht, würzig

Don Jacobo Gran Reserva DOC - 2010

75 cl 105.00

Bodegas Corral, Navarrete | Tempranillo, Grachano, Mazuela - Intensiv, komplex, Röstaromen, vollmundig

Pago de Santa Cruz - 2021

75 cl 99.00

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

Châteauneuf-du-Pape AC - 2023

75 cl 89.00

Victor Berard | Châteauneuf-du-Pape | Syrah, Mourvèdre, Grenache - Beerenaromen, würzig, pfeffrig, langer Abgang

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Höfli Surprise Überraschungskreation unseres Küchenchefs	27.00
Crème Brûlée Orangen Parfum Weisse Mocca Glace	16.50
Crème Brûlée Pandanblätter Kokos Macaron HD (HugDoudard) Pfefferminz Glace	17.50
Brioche Perdu Vanille Sauce Vanille Bourbon Glace	15.50
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse)	16.50
Bollywood Pavlova Exotische Früchte Coulis Mango Sorbet	15.50
Schokoladentraum Dunkle Schokolade Weisse Schokolade Crunch Garnitur	16.50
Coupe Dänemark Vanille Bourbon Glace Schlagrahm Top Secret Schokoladensauce (enthält Alkohol)	15.50
Käseteller Saisonale Käsevariation von Jumi Hartkäse Weichkäse Fruchtkompott Birnenbrot	20.50
Für's chlinä Glüschtli Espresso, Kaffee, Tee Süsse, kleine Überraschung	14.50

LIMONCELLO SABAYON AB ZWEI PERSONEN

Lauwarme Limoncello Sabayon direkt am Tisch für Sie aufgeschlagen und serviert mit einer Glacekugel von Giolito nach Ihrer Wahl:

Vanille Bourbon Glace Caffè Barista Glace	Pro Person	21.50
---	------------	-------

GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Glace Caffè Barista Glace Weisse Mocca Glace		
Milch-Honig-Schwarzer Trüffel Glace Mango Sorbet Grapefruit Sorbet	Pro Kugel	4.90
Zusätzlich Schlagrahm		1.50

HD GLACE - HUGDOUDARD EXKLUSIV UND NUR IM HÖFLI

HD (HugDoudard) Pfefferminz Glace	5.80
Zusätzlich Schlagrahm	1.50

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.