



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

Iberico Bellota Schinken
Rosa Radieschen-Petersilien Butter | Schwarze Parmesan Crumble

☆☆☆

Tomaten Velouté
Kokos-Espelette Schaum | Kokos Chips

☆☆☆

Ravioli
Zucchini Füllung | Salbei Butter | Gemüse Gremolata

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte
Frischer Sommer Trüffel | Butter Taglierini | Saisongemüse

☆☆☆

Käse Harmonie
Hart- & Weichkäse von Jumi | Fruchtkompott | Höfli Birnenbrot

☆☆☆

Rendezvous
Zitronen Mousse | Kokos Meringue | Himbeeren | Gurken Sauce

SAISONMENÜ: 126 | SAISONMENÜ MIT WEINBEGLEITUNG: 206

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Tomaten Velouté Kokos-Espelette Schaum Kokos Chips	16
Süssmais Velouté Sesam Öl Espelette-Kartoffel Pops	16
Cromesquis von Schnecken Maître d'Hôtel Crème Petersilien-Kartoffel Moussline Maggikraut Coulis	29
Taglierini Eierschwämmli Gremolata Kräuter Sauce	29
Entenleber Pain perdu Karamellisierte Aprikosen Gewürztraminer Fond	32

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet Frischer Sommer Trüffel Saisongemüse	62
Kalbsfilet Eierschwämmli Sauce Gemüse Farandole	60
Lammentrecôte Aztec Sauce (pikant) Gemüsebouquet	49
Maispouardenbrust Mais Espuma Marktgemüse	46

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Steinbuttfilet Champagner Sauce Iberico-Schinken Gremolata Petersilien-Kartoffel Mousseline Gartengemüse	55
Wolfsbarschfilet Blätterteig Kissen Gemüse Brunoise Füllung Provençale Butter Schwertmuschel Tatar Schwertmuschel Fond	51
Black Tiger Riesencrevetten Knoblauch Taglierini	48

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli Butter Taglierini
Venere Risotto Parmesan Risotto
Bohnenkraut Dauphine Kartoffeln Kartoffelgratin

VEGETARISCHE GERICHTE

Taglierini Parmesan Sauce Eierschwämmli	39
Ravioli Zucchini Füllung Salbei Butter Gemüse Gremolata	48

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 | Butter Taglierini

Venere Risotto | Parmesan Risotto

Bohnenkraut 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 Überraschungskreation unseres Küchenchefs	27
Crème Brûlée Blütenhonig Dulce de leche Glace	16
Sunshine Aprikosen Sorbet Rote Beeren Walliser Aprikosen Nektar Kardamom Schaum	17
Panna Cotta Basilikum Parfum Feigen Kompott Pfirsich Kaviar	17
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse)	17
Rendezvous Zitronen Mousse Himbeeren Kokos Meringue Gurken Sauce	16
HD Dream Hibiscus-Pfefferminz Glace Kalte Sangria Consommé Rote Beeren	17
Coupe Dänemark Vanille Bourbon Glace Schlagrahm Top Secret Schokoladensauce (enthält Alkohol)	16
Käse Harmonie Hart- & Weichkäse von Jumi Fruchtkompott Höfli Birnenbrot	22
Für's chlinä Glüschtl 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 Glace		
HD Dulce de Leche Glace	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:** 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.