



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

Mini Burrata | Tomaten Tatar | Basilikum Vinaigrette

☆☆☆

Kalte Zucchini Velouté | Ricotta | Sesam Öl

☆☆☆

Frittiertes Ravioli | Damassine Pflaumen-Ricotta Füllung
Saint Nectaire Espuma | Sakura Mix

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte | Meerwolffilet
Eierschwämmli Sauce | Butterschnecken | Saisongemüse

☆☆☆

Käsevariation von Jumi mit Hart- und Weichkäse
Saisonaler Fruchtkompott | Birnenbrot

☆☆☆

HD (HugDoudard) Pfirsich Sorbet | Joghurt Mousse | Meringue | Tee-Nuss Gelee

Menü mit Rindsfilet: 124.50 | Menü mit Kalbsfilet: 126.50 | Menü mit Lammentrecôte: 121.50 | Menü mit Meerwolffilet: 125.50

MIT WEINBEGLEITUNG

Menü mit Rindsfilet: 204.50 | Menü mit Kalbsfilet: 206.50 | Menü mit Lammentrecôte: 201.50 | Menü mit Meerwolffilet: 205.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Tagessuppe (Dienstag - Donnerstag)	12.50
Kalte Zucchini Velouté Ricotta Sesam Öl	14.50
Parmesan-Knoblauch Suppe Eierschwämmli Gremolata	17.50
Bunter Blattsalat Haussauce Blaubeeren	13.50
Mini Burrata Tomaten Tatar Basilikum Vinaigrette	26.50
Vitello Tonnato Kapern aus Jávea Waldbeeren Babysalat	28.50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet Eierschwämmli Sauce Gemüsevariation	61.50
Lammentrecôte Portosauce Kräuter Gremolata	49.50
Iberico Pluma vom Schwein Honigsauce Thailändisches Ratatouille	51.50
Kalbsfilet Sommer-Trüffel Sauce Gemüsebouquet	62.50
Schweinsfiletmedaillon Chipotle Sauce Saisongemüse	49.50

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Taglierini | Venere Risotto | Parmesan Risotto | Kartoffelgratin | Trüffel Dauphine Kartoffeln

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Black Tiger Riesencrevetten Hummer Risotto	47.50
Sashimi vom Thunfisch Tom Kha Gai Sauce Méli-Mélo Gemüse	49.50
Meerwolffilet Kräuter-Tomaten-Oliven Gremolata Sommergemüse	49.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Taglierini Parmesan Jus Frische Eierschwämmli	39.50
Tiramisù Tomaten Butter Aubergine Parmesan	39.50
Frittierte Ravioli Damassine Pflaumen-Ricotta Füllung Saint Nectaire Espuma Sakura Mix	42.50

CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

SERVIERT IN 2 GÄNGEN

CHATEAUBRIAND KLASSISCH VOM RIND

Preis pro Person 65.50

1. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Sauce Bernaise | Saisongemüse

2. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Eierschwämmli sauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU JEDEM GANG EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Taglierini | Venere Risotto | Parmesan Risotto | Kartoffelgratin | Trüffel Dauphine Kartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

WEITERE EDLE TROPFEN FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE

Cuvée 1858 Rouge | Gamme Super Valaisans AOC

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

75cl 95.00

Le Bourguignon Grand Cru

Château Souaillon | Neuchâtel, CH | Pinot Noir
Elegante Tannine, intensive Fruchtaromatik, leichtanhaltender Abgang

75cl 95.00

Cuvée Rouge Barrique, Clos du Château AOC Valais

Charles Bonvin SA | Sion | Pinot Noir, Merlot, Syrah
Dezent holzig, fruchtig, vollmundig, reichhaltig mit langem Abgang

75cl 85.50

Taurasi DOCG Vigna Macchia dei Goti

Cantine Antonio Caggiano | Taurasi, ITA | Aglianico
Füllig, mächtig, fruchtig, samtige Tannine, extrem elegant
Handlese, 12 - 18 Mte im Eichenfass

75cl 89.50

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Il Macchione | Montepulciano | Sangiovese - Elegant, kräftig, fruchtig, straffe Tannine, feinwürziges Finale
Handlese, 15Tg im Zementfass, 30 Monate im franz. Eichenfass, 12 Monate Flaschenreife, keine Filtration

75cl 79.00

Sagrantino di Montefalco Medeo DOCG (Bio)

Cantina Rominelli | Montefalco | Sagrantino
Balsamische Würz- und Holznoten, grosse Struktur, fruchtig, ausgewogene Tannine
Ruht 2 Monate auf Schalen, zwei Jahre in franz. Eichenfässern, 18 Monate in der Flasche, 600 -800 Flaschen pro Jahr

75cl 129.00

Barolo Mosconi

Prunotto | Barolo | Nebbiolo
Sehr elegant, markante Tannine, charakterstark, langes Finale

75cl 195.00

Châteauneuf-du-Pape AC

Victor Berard | Châteauneuf-du-Pape, FR | Syrah, Mourvèdre, Grenache
Beerendaromen, sehr würzig, pfeffrig, langer Abgang

75cl 89.00

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Höfli Surprise Überraschungskreation unseres Küchenchefs	27.00
Crema Catalana Baileys Parfum Caffè Barista Glace	16.50
HD Sorbet HD (HugDoudard) Pfirsich Sorbet Joghurt Mousse Meringue Tee-Nuss Gelee	15.50
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse)	16.50
Rêves Valaisan Aprikose Vanille-Thymian Sabayon	14.50
Sunshine Aprikosen Sorbet Himbeeren Batida de Côco Aprikosen Nektar	14.50
Tartelette Pistache Tartelette Himbeeren Veilchen-Vanille Sauce	14.50
Le Retour Caffè Barista Glace Kirsch Schlagrahm	16.50
Früchtetraum Variation aus roten Gartenfrüchten à la Küchenchef	16.50
Käseteller Saisonale Käsevariation von Jumi mit Hart- und Weichkäse Fruchtkompott Birnenbrot	20.50
Für's chlinä Glüschtlì Espresso, Kaffee, Tee Süsse, kleine Überraschung	12.50

GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Glace Caffè Barista Glace	
Aprikosen Sorbet Blaubeer Sorbet Himbeer Sorbet	Pro Kugel 4.90
Zusätzlich Schlagrahm	1.50

HD GLACE - HUGDOUDARD EXKLUSIV UND NUR IM HÖFLI

HD (HugDoudard) Pfirsich Sorbet	Pro Kugel 5.50
Zusätzlich Schlagrahm	1.50

EIN PASSENDES SCHNÄPSCHEN GEFÄLLIG?

Ganz aktuell bei uns erhältlich - Die Prattler Hasenbirne sowie auch unser exklusiver Show Grappa.
Lassen Sie sich von unserem Servicefachpersonal beraten.

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. Ausertifizierter Fischerei. **BROT, BACKWAREN:** Alle Produkte mit Herkunft CH sind Swiss GAP- und alle Importprodukte GLOBAL G.A.P.-zertifiziert. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt..