

Höfli

WEIL'S CHARME HAT

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Geniessen Sie den Gaumenschmaus des Zusammenspiels
zwischen der währschaften und der Fine Dine Küche.

Wir setzen auf beste Qualität unserer Lebensmittel und produzieren
mit täglich frischen, saisonalen und regionalen Produkten. Zudem stehen der
Geflügelhof Halde, Suisse Garantie & 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.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

HÖFLI - WEIL'S CHARME HAT

WWW.HOEFLI-PRATTELN.CH

SAISONMENÜ

GENIESSEN SIE RAFFINIERTE KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Kabeljaurückenfilet | Avocado Risotto | Kokos-Espelette Sauce

☆☆☆

Choux Blanc Velouté | Comté Frischkäse | Granny Smith Apfel

☆☆☆

Ravioli | Lauch-Ricotta Füllung | Gorgonzola Sauce

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte

Orzo Risotto | Saisongemüse | Caesar Schaum

☆☆☆

Karamellisierter Munster | Müesli | Weisser Schokoladen Schaum

☆☆☆

Macaron Poire Belle Hélène | Birnen Sorbet | Birnen Sauce

Menü mit Rindsfilet: 112.50 | Menü mit Kalbsfilet: 114.50 | Menü mit Lammentrecôte: 108.50

MIT WEINBEGLEITUNG

Menü mit Rindsfilet: 192.50 | Menü mit Kalbsfilet: 194.50 | Menü mit Lammentrecôte: 188.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Tagessuppe (Dienstag - Donnerstag)	10.50
Camembert Velouté Basse-Normandie Brotcroûtons	15.50
Choux Blanc Velouté Comté Frischkäse Granny Smith Apfel	16.50
Bunter Blattsalat Haussauce Feigen Trauben	12.50
Gemischter Saisonsalat Haussauce	15.50
Rinds Tatar Pure Simmental Sauerkraut Armagnac-Parmesan Espuma Kartoffel Pops	29.50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet Rosa Pfeffersauce Gemüsevariation	58.50
Iberico Schweinsfilet Calvadossauce Apfel Gremolata Saisongemüse	53.50
Cordon-Bleu vom Kalb Appenzeller Käse Bauernschinken Speck-Roscoff Sauce Méli-Mélo Gemüse	49.50
Kalbssteak Waldpilzsauce Gemüsebouquet	56.50
Maispouardenbrust Indische Sauce Tagesgemüse	42.50
Lammcarrée Rosmarin-Honig Sauce Marktgemüse	51.50

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Parmesan Risotto mit Avocado | Knoblauch Tagliatelle | Kartoffelgratin | Zwiebel Dauphine Kartoffeln

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Black Tiger Riesencrevetten Knoblauch Tagliatelle	45.50
Kabeljaurückenfilet Avocado Risotto Kokos-Espelette Sauce	50.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli Lauch-Ricotta Füllung Gorgonzolasauce	36.50
Comtesse du Barry Blumenkohlterrine Sauerkraut Kräuterseitlinge Champagner Espuma	34.50

CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

SERVIERT IN 2 GÄNGEN

DINIEREN SIE BEI EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE UND LASSEN SIE SICH VOM KÜCHENCHEF KULINARISCH VERWÖHNEN

CHATEAUBRIAND KLASSISCH VOM RIND

Preis pro Person 63.50

1. GANG: Zartes Rindsfilet | Sauce Bernaise | Saisongemüse

2. GANG: Zartes Rindsfilet | Caesar Sauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Parmesan Risotto mit Avocado | Knoblauch Tagliatelle | Kartoffelgratin | Zwiebel Dauphine Kartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée 1858 Rouge | Gamme Super Valaisans AOC

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

75 cl 95.00

Stricto Sensu AOC Valais | Gamme Super Valaisans

Philippe Varone Vins | Sion, Wallis, CH | Humagne, Cornalin, Syrah
Komplex, kräftig, edel, rassig mit Würzarmomen im Finale

75 cl 112.00

Barbaresco La Gallina DOCG

Negro Giuseppe | Barbaresco, Piemont, ITA | Nebbiolo
Elegant, harmonisch, zart tanninhaltig, anhaltend

75 cl 98.00

Barolo Mosconi

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

75 cl 195.00

Il Pino di Biserno

Tenuta di Biserno, M.L.A | Bibbona | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Lebendig, frisch, ausgewogen

75 cl 107.00

El Belisario

Agricola Labastida | Rioja Alavesa, ESP | Tempranillo
Dörrfruchtaromen, voluminös mit Holz und Würze, samtige Tannine

75 cl 119.00

Châteauneuf-du-Pape AC

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

75 cl 89.00

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Höfli Surprise Überraschungskreation unseres Küchenchefs	19.50
Crema Catalana Marroni Parfum Giolito Castagna Glace	15.50
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (Nüsse enthalten)	14.50
Le Macaron Poire Belle Hélène Birnen Sorbet Birnensauce	15.50
La Vitrine Japanische Yuzu Patisserie Mandeln Schwarzer Sesam	15.50
Herbstharmonie Weisses Marroniwurzel Sorbet Birnen Meringue	14.50
Coupe Dänemark Vanille Bourbon Glace Schlagrahm Höfli Top Secret Schokoladensauce	14.50
Le Retour Caffè Barista Glace Kirsch Schlagrahm	14.50
Käseteller Hartkäse Weichkäse Fruchtkompott Birnenbrot Jumi Familien-Käserei aus Bern	17.50
Für's chlinä Glüschтли Espresso, Kaffee, Tee Süsse, kleine Überraschung	12.50

GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Glace Caffè Barista Glace Castagna Glace Birnen Sorbet Mandarinen Sorbet	Pro Kugel	4.90
Zusätzlich Schlagrahm		1.50

EIN PASSENDES SCHNÄPSCHEN GEFÄLLIG?

Ganz aktuell bei uns erhältlich sind zum Beispiel die Prattler Hasenbirne sowie unser exklusiver Show Grappa. Viele weitere Schnäpse finden Sie auf unserer Getränkekarte. Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.

WISSENSWERTES - ALLERGIEN: Bitte fragen Sie bei Allergien & Unverträglichkeiten unser Personal. **FLEISCHDEKLARATION:** Swiss Farmer Kalbfleisch: Viel freie Bewegung, besonders tierfreundliche und sehr gesunde Stallhaltung mit viel Frischluft und gutem 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. Viel Bewegung und Auslauf im Freien sowie besonders tierfreundliche Stallhaltung. Wagyu Rind: Australien. **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:** Éleveur de fromages Antony, Vieux-Ferrette, FR. **FISCHDEKLARATION:** Nordostatlantik. Aus zertifizierter Fischerei. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.