



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 RAFFINIERTER KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Sashimi vom Thunfisch
Kabissalat | Mango-Shiso Sauce

☆☆☆

Alte Rüben Velouté
Barista Kaffeeöl | Confiertes, gezupftes Entenfleisch

☆☆☆

Fregola Risotto
Parmesan Schaum | Weisses Trüffelschaum | Frischer Perigord Trüffel

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lamm-trecôte | Skreifilet
Schalottensauce | Blumenkohl Terrine | Linsen Sprossen

☆☆☆

Vacherin Fribourgeois Espuma | Kümmel Mouillettes

☆☆☆

Carpaccio
Getrocknete Früchte | Kokos Mousse | Vanillecrème

Menü mit Rindsfilet: 124.50 | Menü mit Kalbsfilet: 128.50 | Menü mit Lamm-trecôte: 125.50 | Menü mit Skreifilet: 125.50

MIT WEINBEGLEITUNG

Menü mit Rindsfilet: 204.50 | Menü mit Kalbsfilet: 208.50 | Menü mit Lamm-trecôte: 205.50 | Menü mit Skreifilet: 205.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

| | |
|--|-------|
| Tagessuppe (Dienstag - Donnerstag) | 12.50 |
| Alte Rüben Velouté Barista Kaffeeöl Confiertes, gezupftes Entenfleisch | 15.50 |
| Mandelcrèmesuppe Karamellisierte Schalotten | 16.50 |
| Winterlicher Blattsalat Haussauce Linsen Sprossen | 13.50 |
| Sashimi vom Thunfisch Kabissalat Mango-Shiso Sauce | 28.50 |
| Taglierini Parmesan Sauce Frischer Perigord Trüffel | 39.50 |

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

| | |
|--|-------|
| Rindsfilet Schalottensauce Wintergemüse | 61.50 |
| Kalbsmedaillons Lardo di Colonnata Liebstöckel Jus Gemüsevariation | 59.50 |
| Lammentrecôte Lebkuchen Sauce Gemüsebouquet | 49.50 |
| Glasierte Kalbsmilken Tonkatsu Sauce Mandel-Panko Asiatisches Gemüse | 51.50 |

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 Piemontesische Haselnuss Butter Blumenkohl Espuma Kale Chips | 51.50 |
| Jakobsmuscheln Trüffel-Sellerie Crème Sellerie Grüne Garnitur | 52.50 |

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|---|-------|
| Fregola Risotto Parmesan Schaum Weisses Trüffelschaum Frischer Perigord Trüffel | 39.50 |
| Tandoori Taglierini Ingwer Sauce Mango Baby Karotten Kale Chips | 37.50 |
| 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 | Schalotten Sauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Stricto Sensu AOC Valais | Gamme Super Valaisans - 2018

75 cl 95.00

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

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 - 2018

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

Châteauneuf-du-Pape AC - 2023

75 cl 89.00

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

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

| | |
|--|-------|
| Höfli Surprise Überraschkreation unseres Küchenchefs | 27.00 |
| Crème Brûlée Orangen Parfum Weisse Mocca Glace | 16.50 |
| Brioche Perdu Vanille Sauce Milch-Honig-Schwarzer Trüffel Glace | 15.50 |
| The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse) | 16.50 |
| Carpaccio Kokos Mousse Vanille Crème Getrocknete Fruchtvariation | 15.50 |
| Bollywood Pavlova Exotische Früchte Coulis Mango Sorbet | 14.50 |
| Schokoladentraum Dunkle Schokolade Weisse Schokolade Chrunch Garnitur | 15.50 |
| Coupe Dänemark Vanille Bourbon Glace Schlagrahm Top Secret Schokoladensauce (enthält Alkohol) | 15.50 |
| Käseteller Saisonale Käsevariation von Jumi mit Hart- und Weichkäse Fruchtkompott Birnenbrot | 20.50 |
| Für's chlinä Glüschtti 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-Grapefruit Sorbet | Pro Kugel | 4.90 |
|--|-----------|------|

| | | |
|-----------------------|--|------|
| 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: Nordostatlant. 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..