



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

Sashimi vom Thunfisch
Kabissalat | Mango-Shiso Sauce



Alte Rüben Velouté
Barista Kaffeeöl | Confiertes, gezupftes Entenfleisch



Fregola Risotto
Parmesan Schaum | Weisser Trüffelschaum | Frischer Perigord Trüffel



WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte | 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 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

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 Weisser 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, Navarette | Tempranillo, Grachano, Mazuela - Intensiv, komplex, Röstaromen, vollmundig

Châteauneuf-du-Pape AC - 2023

75 cl 89.00

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

Die süße Versuchung

Höfli Surprise	Überraschungskreation 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 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-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 I Rind: Australien (kann mit hormonellen sowie nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt werden sein). Suisse Garantie steht für Schweizer Herkunft mit inländischer Verarbeitung. Sehr tierfreundliche Haltung. Wild: Deutschland. **EIER:** Freilandreiser vom Geflügelhof Halde in Ziefen. Die Legegehegen profitieren von einem Auslaufbereich im Freien, einem gedeckten Wintergarten und einer Voliere (Trink- & Fresszone, Ruhe- & Schlafzone, Legezone). **KASE:** Jumi, die sympathischen Familienkäseerei aus dem Emmental. **FISCHEDEKLARATION:** Nordostdeutschland. **BROT, BACKWAREN:** Alle Produkte mit Herkunft CH sind SwissGAP- und alle Importprodukte GLOBALG.A.P.-zertifiziert. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.