



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

Kalbs Tatar | Parmesansauce
Kräuterpüree | Käse Chips | Sakura Sprossen | Apfelperlen

☆☆☆

Piemontesische Parmesan-Walnuss Velouté | Eigelb | Weisses Trüffelöl

☆☆☆

Ravioli | Confierte Zwiebelfüllung | Muskatsauce | Balsamico

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte | Kabeljaufilet
Portweinsauce | Glasierte Karotten | Honig | Thymian

☆☆☆

Gebackener Camembert | Rosmarin | Soja-Balsamico-Banane Marinade

☆☆☆

Grand Marnier Sabayon | Mandarinen Sorbet | Lebkuchen Crumble

Menü mit Rindsfilet: 124.50 | Menü mit Kalbsfilet: 128.50 | Menü mit Lammentrecôte: 124.50 | Menü mit Kabeljaufilet: 125.50

MIT WEINBEGLEITUNG

Menü mit Rindsfilet: 204.50 | Menü mit Kalbsfilet: 208.50 | Menü mit Lammentrecôte: 204.50 | Menü mit Kabeljaufilet: 205.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Tagessuppe (Dienstag - Donnerstag)	12.50
Piemontesische Parmesan-Walnuss Velouté Eigelb Weisses Trüffelöl	16.50
Corail Linsen Velouté Kokos Espuma Chorzio Würfel	15.50
Winterlicher Blattsalat Haussauce Kürbiskernen	13.50
Kalbs Tatar Parmesansauce Kräuterpüree Käse Chips Sakura Sprossen Apfelperlen	28.50
Ravioli Confierte Zwiebelfüllung Muskatsauce Balsamico	28.50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet Rotweinsauce Wintergemüse	61.50
Lammentrecôte Timut Pfeffersauce Gemüsevariation	49.50
Kalbsfilet Cognacsauce Gemüsebouquet	59.50
Ibérico Pluma Teriyaki Sauce Sauerkraut Lardi di Colonnata	63.50

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Knoblauch Tagliatelle
Venere Risotto | Parmesan-Kurkuma Risotto
Kartoffelgratin | Roscoff Dauphine Kartoffeln

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Black Tiger Riesencrevetten Parmesan-Kurkuma Risotto	47.50
Lachsfilet Tonkatsu Sauce Wintergemüse	48.50
Kabeljaufilet Agrume Sauce Röstgemüse	49.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Pastinakenpüree Sellerie Espuma Petersilien Butter Knusprige Gemüsescheiben	39.50
Ravioli Confierte Zwiebelfüllung Muskatsauce Balsamico	43.50

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 | Portweinsauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU JEDEM GANG EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Knoblauch Tagliatelle

Venere Risotto | Parmesan-Kurkuma Risotto

Kartoffelgratin | Roscoff Dauphine Kartoffeln

CHATEAUBRIAND VOM US GREATOR OMAHA RIND

Preis pro Person 86.50

1. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Sauce Bernaise | Saisongemüse

2. GANG: Zarte Rindsfiletstücke | Rosa Pfeffersauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU JEDEM GANG EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Knoblauch Tagliatelle

Venere Risotto | Parmesan-Kurkuma Risotto

Kartoffelgratin | Roscoff Dauphine Kartoffeln

WISSENSWERTES

Das US Greater Omaha Rind bezieht sich auf hochwertiges Rindfleisch der Firma Greater Omaha Packers aus Nebraska, USA. Das Fleisch ist bekannt für seine außergewöhnliche Marmorierung und seinen harmonischen Geschmack, der durch eine spezielle Fütterung entsteht, bei der die Rinder nach der Weidehaltung mindestens 120 Tage mit Mais gefüttert werden. Das Unternehmen bezieht seine Rinder hauptsächlich von den Rassen Angus und Hereford und legt großen Wert auf höchste Qualitätsstandards.

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Höfli Surprise Überraschkreation unseres Küchenchefs	27.00
Crème Brûlée Pralinen Parfum Vanille Bourbon Glace	16.50
Sabayon Grand Marnier Sabayon Mandarinen Sorbet Lebkuchen Crumble	15.50
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse)	16.50
Carpaccio Weisses Schokoladenmousse Getrocknete Fruchtvariation	14.50
Panna Cotta Lackritz Mango Passionsfrucht Perlen	14.50
Madeleine Karamell-Baileys Fondue Vanille Bourbon Glace	14.50
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

AMARETTO SABAYON AB ZWEI PERSONEN

Lauwarme Amaretto Sabayon, direkt am Tisch für Sie aufgeschlagen und serviert mit einer Glacekugel von Giolito nach Ihrer Wahl:

Vanille Bourbon Glace Caffè Barista Glace Schokoladen Glace	Pro Person	21.50
---	------------	-------

GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Glace | Caffè Barista Glace | Schokoladen Glace

Mandarinen Sorbet 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:** 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.