



## 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](http://WWW.HOEFLI-PRATTELN.CH)

# 6 - GANG SAISONMENÜ

GENIESSEN SIE RAFFINIERTE KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Kalbs Tatar | Parmesansauce

Kräuterpüree | Käse Chips | Sakura Sprossen | Apfelperlen



Piemontesische Parmesan-Wallnuss Velouté | Eigelb | Weisses Trüffelöl



Ravioli | Confierte Zwiebelfüllung | Muskatsauce | Balsamico



## WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte | Kabeljaufillet

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 Kabeljaufillet: 125.50

## MIT WEINBEGLEITUNG

Menü mit Rindsfilet: 204.50 | Menü mit Kalbsfilet: 208.50 | Menü mit Lammentrecôte: 204.50 | Menü mit Kabeljaufillet: 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 Würfeli	15.50
Winterlicher Blattsalat   Haussauce   Kürbiskernen	13.50
Kalbs Tatar   Parmesansauce   Kräuterpuree   Käse Chips   Sakura Sprossen   Apfelperlen	28.50
Ravioli   Confierte Zwiebelfüllung   Muskatsauce   Balsamico	28.50

## HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet   Rotweinsauce   Wintergemüse	61.50
Lammencôte   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
Kabeljaumfilet   Agrume Sauce   Röstgemüse	49.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

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

# CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

## SERVIERT IN 2 GÄNGEN

### CHATEAUBRIAND KЛАSSISCH 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 Greator 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

<b>Höfli Surprise</b>	Überraschungskreation unseres Küchenchefs	27.00
<b>Crème Brûlée</b>	Pralinen Parfum   Vanille Bourbon Glace	16.50
<b>Sabayon</b>	Grand Marnier Sabayon   Mandarinen Sorbet   Lebkuchen Crumble	15.50
<b>The Black Pearl</b>	Dunkle Schokoladenvariation   Guanaja Schokolade   Joconde Biskuitgarnitur (enthält Nüsse)	16.50
<b>Carpaccio</b>	Weisses Schokoladenmousse   Getrocknete Fruchtvariation	14.50
<b>Panna Cotta</b>	Lackritz   Mango   Passionsfrucht Perlen	14.50
<b>Madeleine</b>	Karamell-Baileys Fondue   Vanille Bourbon Glace	14.50
<b>Coupe Dänemark</b>	Vanille Bourbon Glace   Schlagrahm   Top Secret Schokoladensauce (enthält Alkohol)	15.50
<b>Käseteller</b>	Saisonale Käsevariation von Jumi mit Hart- und Weichkäse   Fruchtkompott   Birnenbrot	20.50
<b>Für's chlinä Glüschtli</b>	Espresso, Kaffee, Tee   Süsse, kleine Überraschung	14.50

## AMARETTO SABAYON AB ZWEI PERSONEN

Lauwarne Amaraetto 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  
Zusätzlich Schlagrahm

Pro Kugel 4.90  
1.50

**WISSENSWERTES - ALLERGEN:** 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 werden sein), Suisse Garantie steht für Schweizer Herkunft mit inländischer Verarbeitung. Sehr tierfreundliche Haltung, Wild: Deutschland. **EIER:** Freilandreiter vom Geflügelhof Halde in Ziefen. Die Legehennen profitieren von einem Auslaufbereich im Freien, einem gedeckten Wintergarten und einer Vorlage (Trink- & Fresszone, Ruhe- & Schlafzone, Legezone). **KASE:** Juniti, die sympathischen Familienkäsefitter aus dem Emmental. **FISCHEDEKLARATION:** Nordostasien. **BROT & BACKWAREN:** Alle Produkte mit Herkunft sind SwissGAP- und alle Importprodukte GLOBALG.A.P.-käserifert. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.