



MITTAGSMENÜ

BUSINESS LUNCH | 49.90

Mit Blumenkohl gefülltes Ravioli garniert mit Iberico Schinken

Grilliertes Kalbssteak an einer Cognacsauce mit Butterspätzli & Méli-Mélo Gemüse

Dessert Höfli Surprise

HÖFLI TELLER | 20.50

Kalbshaxen an einer Balsamicosauce mit Parmesan Risotto

WÄHLEN SIE BEI DEN MENÜS 1 - 3 VORAB ZWISCHEN:

Gemüsecrèmesüppchen | Blattsalat an Haussauce | Drink

MENÜ 1 | 22.50

Gnocchi an einer Parmesansauce mit Artischocken & frischen Erdbeeren

MENÜ 2 | 25.50

Saltimbocca vom Schwein an einer Marsalasauc mit Orzo Risotto & Gemüse

MENÜ 3 | 26.50

Gebratenes „Lieu Jaune“ Filet an einer Schnittlauchsauc mit Venere Risotto & Saisongemüse

TAGESDESSERTS

Coupe Romanoff - 12.50

Mini Dessert HÖFLI Surprise - 13.50

Frische Gariguetten Erdbeeren mit Rahm - 11.50

Espresso Duo Surprise: Kaffee, Espresso oder Tee mit einer kleinen, süssen Überraschung - 11.50

DAS GANZE HÖFLI TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT

WISSENSWERTES - ALLERGIEN: Bitte fragen Sie bei Allergien & Unverträglichkeiten unser Personal. FLEISCHDEKLARATION: Swiss Farmer Kalbfleisch: Freie Bewegung, besonders tierfreundliche und 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. 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. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.