



## 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 Marsalasaucе mit Orzo Risotto & Gemüse

**MENÜ 3 | 26.50**

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

### TAGESDESSERTS

Coupe Romanoff - 12.50

Mini Dessert HÖFLI Surprise - 13.50

Frische Gariguette 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.