

Höfli

WEIL'S CHARME HAT

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns zu begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Geniessen Sie den Gaumenschmaus des Zusammenspiels
zwischen der währschaften und der Fine Dine Küche.

Wir setzen auf beste Qualität unserer Lebensmittel und produzieren
mit täglich frischen, saisonalen und regionalen Produkten. Zudem stehen der
Geflügelhof Halde, Suisse Garantie & 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.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

HÖFLI - WEIL'S CHARME HAT

WWW.HOEFLI-PRATTELN.CH

SAISONMENÜ

GENIESSEN SIE RAFFINIERTE KREATIONEN & PUREN GAUMENSCHMAUS

Hausgemachte HD (HugDoudard) Butter | Vier Sorten | Bayonne-Schinken

☆☆☆

Camembert Velouté | Basse-Normandie | Brotcroûtons

☆☆☆

Ravioli | Margaux-Rotkraut Füllung
Petersilien-Butter Sauce | Frittierter Weisskabis

☆☆☆

WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Rindsfilet | Kalbsfilet | Lammentrecôte
Herbstpilzsauce | Comtesse du Barry Blumenkohlterrine | Pompadour Stock

☆☆☆

Mont-d'Or Mini Gratin | Butternuss Kürbiskompott | Espelette Aroma

☆☆☆

La Petite Duchesse 1850
Schokoladen Eclair | Pekannuss Espuma

Menü mit Rindsfilet: 98.50 | Menü mit Kalbsfilet: 99.50 | Menü mit Lammentrecôte: 96.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

KLASSIKER

ZUM EINSTIMMEN

Tagessuppe (Dienstag - Donnerstag)	10.50
Camembert Velouté Basse-Normandie Brotcroûtons	15.50
Butternuss-Kürbiscrèmesuppe Kräuterseitlinge Salbei	15.50
Bunter Blattsalat Haussauce Feigen Trauben	12.50
Gemischter Saisonsalat Haussauce	15.50
Rinds Tatar Pure Simmental Sauerkraut Armagnac-Parmesan Espuma Kartoffel Pops	29.50
Hausgemachte HD (HugDoudard) Butter Vier Sorten Bayonne-Schinken	26.50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rindsfilet Rosa Pfeffersauce Gemüsevariation	58.50
Iberico Schweinsfilet Balsamicosauce Apfel Gremolata Saisongemüse	53.50
Cordon-Bleu vom Kalb Appenzeller Käse Bauernschinken Speck-Roscoff Sauce Méli-Mélo Gemüse	49.50
Kalbssteak Herbstpilzsauce Gemüsebouquet	56.50
Maispoulardenbrust Indische Sauce Tagesgemüse	42.50
Lammcarrée Rosmarin-Honig Sauce Marktgemüse	51.50

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Venere-Parmesan Risotto | Knoblauch Tagliatelle | Kartoffelgratin | Zwiebel Dauphine Kartoffeln

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH

Black Tiger Riesencrevetten Knoblauch Tagliatelle	45.50
Seezungenfilet Gemüsebouquet Kerbelsauce	51.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli Margaux-Rotkraut Füllung Petersilien-Butter Sauce Frittiertes Weisskabis	34.50
Comtesse du Barry Blumenkohlterrinen Sauerkraut Kräuterseitlinge Champagner Espuma	34.50

CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN

SERVIERT IN 2 GÄNGEN

DINIEREN SIE BEI EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE UND LASSEN SIE SICH VOM KÜCHENCHEF KULINARISCH VERWÖHNEN

CHATEAUBRIAND KLASSISCH VOM RIND

Preis pro Person 62.50

1. GANG: Zartes Rindsfilet | Sauce Bernaise | Saisongemüse

2. GANG: Zartes Rindsfilet | Herbstpilzsauce | Saisongemüse

WÄHLEN SIE ZU IHREM HAUPTGERICHT EINE BEILAGE:

Butterspätzli | Venere-Parmesan Risotto | Knoblauch Tagliatelle | Kartoffelgratin | Zwiebel Dauphine Kartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée 1858 Rouge | Gamme Super Valaisans AOC

Charles Bonvin SA | Sion, Wallis, CH | Cornalin d. Ballettes, Syrah d. Brûlefer, Humagne Rouge
Fruchtig, vollmundig, leicht holzig

7.5dl 79.00

Stricto Sensu AOC Valais | Gamme Super Valaisans

Philippe Varone Vins | Sion, Wallis, CH | Humagne, Cornalin, Syrah
Komplex, kräftig, edel, rassig mit Würzarmomen im Finale

7.5dl 112.00

Barbaresco La Gallina DOCG

Negro Giuseppe | Barbaresco, Piemont, ITA | Nebbiolo
Elegant, harmonisch, zart tanninhaltig, anhaltend

7.5dl 95.00

36+6 Aglianico del Taburno DOC

Az. Agr. Torre Varano | Torrecuso, Kampanien, ITA | Aglianico
Samtig, kräftig, dezente Tabaknote, elegante Tannine

7.5dl 72.00

Amarone „Beautiful Monster“

Konrad Wines | Valpolicella, ITA | Corvina, Corvinone, Rondinella, Coratina
Samtige Tannine, breites Bouquet, beerig, sanft

7.5dl 115.00

El Belisario

Agricola Labastida | Rioja Alavesa, ESP | Tempranillo
Dörrfruchtaromen, voluminös mit Holz und Würze, samtige Tannine

7.5dl 98.00

Don Jacobo Gran Reserva DOC

Bodegas Corral, Navarrete, Rioja, ESP | Tempranillo, Grachano, Mazuela
Intensives, komplexes Bouquet, balsamische Noten, Röstaromen, vollmundig

7.5dl 89.00

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Höfli Surprise Überraschungskreation unseres Küchenchefs	19.50
Crema Catalana Birnen Parfum Baumnuss Sorbet	15.50
The Black Pearl Dunkle Schokoladenvariation Guanaja Schokolade Joconde Biskuitgarnitur (Nüsse enthalten)	14.50
La Petite Duchesse 1850 Schokoladen Eclair Pekannuss Espuma	14.50
Rendezvous Schweizer Redlove Apfel Variation	14.50
Herbstharmonie Weisses Marroniwurzel Sorbet Birnen Meringue	14.50
Coupe Dänemark Vanille Bourbon Glace Schlagrahm Höfli Top Secret Schokoladensauce	14.50
Le Retour Caffè Barista Glace Kirsch Schlagrahm	14.50
Käseteller Hartkäse Weichkäse Fruchtkompott Birnenbrot Éleveur de fromages Antony	17.50
Für's chlinä Glüschтли Espresso, Kaffee, Tee Süsse, kleine Überraschung	12.50

GIOLITO - DIE SEELE DES ITALIENISCHEN GELATO

Vanille Bourbon Glace Caffè Barista Glace Baumnuss Sorbet Birnen Sorbet Panettone Sorbet	Pro Kugel	4.90
Zusätzlich Schlagrahm		1.50

EIN PASSENDES SCHNÄPSCHEN GEFÄLLIG?

Ganz aktuell bei uns erhältlich sind zum Beispiel die Prättler Hasenbirne sowie unser exklusiver Show Grappa. Viele weitere Schnäpse finden Sie auf unserer Getränkekarte. Unser Servicepersonal berätet Sie gerne.

WISSENSWERTES - ALLERGIEN: Bitte fragen Sie bei Allergien & Unverträglichkeiten unser Personal. **FLEISCHDEKLARATION:** Swiss Farmer Kalbfleisch: Viel freie Bewegung, besonders tierfreundliche und sehr 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. Viel Bewegung und Auslauf im Freien sowie besonders tierfreundliche Stallhaltung. Wagyu Rind: Australien. **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:** Éleveur de fromages Antony, Vieux-Ferrette, FR. **FISCHDEKLARATION:** Nordostatlantik. Aus zertifizierter Fischerei. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.