

# ALS VORSPIIS

«Im HÖFLI wird täglich frisch und regional gekocht. Qualitativ hochwertige Produkte sind uns wichtig.» -- Marco Rasera, Küchenchef

|  | als Vorspiis | als Hauptgang |
|--|--------------|---------------|
| <b>Frischer saisonaler Blattsalat</b><br>mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce   | 8.00         | 12.50 ✓       |
| <b>Bunte Cherrytomaten mit Büffelmozzarella</b><br>und Basilikum   | 12.50        | 18.50 ✓       |
| <b>Wurst-Käse Salat</b><br>mit Zwiebeln, Essiggurken und Apfelstücken  | 14.50        | 19.50         |
| <b>Riesling-Sylvaner Schaumsuppe mit karamellisierten Trauben</b><br>mit oder ohne Rahm  | 8.50         | 12.50 ✓       |
| <b>Tatar vom heimischen Rind mit Olivenöl und Kräuter</b> 70g / 130g<br>frisch aus der Huft geschnitten, dazu getoastetes, selbstgebackenes Rüebl-Brot | 18.50        | 28.50         |

# RÜEBLI EGGE

|  | als Vorspiis | als Hauptgang |
|--|--------------|---------------|
| <b>Bunter Rüebl Quiche mit Kräuterquark</b><br>in der Form serviert                                  | 10.50        | 14.00 ✓       |
| <b>Aargauer Rüebl-Birnen Süpli</b><br>mit oder ohne Rahm   | 8.50         | 12.50 ✓       |
| <b>Rüebl-Kartoffel Gratin mit Ei und Brösmeli</b> 15min Backzeit<br>dazu saurer Halbrahm und Gruyère | 11.00        | 14.00 ✓       |

# ALS HAUPTGANG

|  | <i>normal</i> | <i>chlii</i> |
|--|---------------|--------------|
| <b>Aargauer «Schnitz und Drunder»</b>  | 36.00         | 29.00        |
| <i>48 Stunden sous-vide gegarter, geräucherter Schweinebauch und Schweinsvorenissen aus dem Aare-Rhein Gebiet dazu frischer Gala-Apfel, Birnenkompott und Bratkartoffeln</i> |               |              |

## **Fitnesssteller**

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <i>mit Pouletbrust</i>                 | 26.50 |       |
| <i>mit Hackbraten</i>                  | 23.00 | 18.00 |
| <i>mit Kalbs-Flank Steak</i>           | 29.50 |       |
| <i>mit Schweinssteak vom Nierstück</i> | 29.50 | 26.50 |

## **„Zürcher Geschnetzeltes“**

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| <i>vom Kalb mit Rösti</i>    | 42.00 | 35.00 |
| <i>vom Schwein mit Rösti</i> | 29.00 | 22.00 |
| <i>mit Nierchen 50g</i>      | +2.50 | +2.50 |

## **Schweizer Forellenfilet „en papillote“**

|   |          |         |
|---|----------|---------|
| <i>mit Zitronen-Kartoffel Stampf und Peperonata</i> | 30.50    | 19.50   |
|   | 2 Filets | 1 Filet |

## **Hausgemachter Hackbraten**

|                          |       |       |
|--------------------------|-------|-------|
| <i>mit Chäs-Chnöpfli</i> | 23.00 | 18.00 |
|--------------------------|-------|-------|

## **Weissweinrisotto**

|                                 |       |       |   |
|---------------------------------|-------|-------|---|
| <i>mit getrockneten Tomaten</i> | 19.50 | 14.50 | ✓ |
|---------------------------------|-------|-------|---|

## **HÖFLI-Wurst in unserem Smoker geräuchert 160g**

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <i>mit Bratkartoffeln</i> | 19.50 |  |
|---------------------------|-------|--|

## **Steak Sandwich mit grilliertem Rüeblli-Brot**

|   |       |  |
|---|-------|--|
| <i>Kalbs-Flank Steak 110g medium gebraten</i> | 26.50 |  |
|---|-------|--|

*dazu Tomaten, Rucola, Gurke, rote Zwiebel und rassige Chili-Mayo*

## **Gebratenes Schweinssteak vom Nierstück 230g**

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <i>vom Loohof mit Kräuterbutter überbacken</i> | 29.50 | 24.50 |
|--|-------|-------|

*dazu Weissweinrisotto mit getrockneten Tomaten*

## **Beilagen: Bratkartoffeln, Rösti, Zitronen-Kartoffel Stampf, Chäs-Chnöpfli, Kartoffel-Rüeblicuts, Weissweinrisotto**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unser Fleisch, welches wir von der Metzgerei Köferli aus Döttingen oder vom Loohof aus Eendingen beziehen, kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# ZUM DESSERT

«Schleckmäuler aufgepasst! Zusammen mit unserem Schwester-Hotel «Chesa Rosatsch» in Celerina haben wir ein Vanille Softeis entwickelt. Das sämige Softeis wird nach geheimer Rezeptur mit echter Vanille und Bio-Milch hergestellt. Gnüsseds!» -- Ramona Hartung, Gastgeberin

**Vanille Softeis nature** 6.50

**Vanille Softeis „Müsterli“ zum Kaffee** 3.00

**Vanille Softeis mit Schoggisauce und Bananen** 7.50

**Vanille Softeis mit Erdberen** 9.50

**Vanille Softeis mit Ananas-Minzsauce** 7.50

**Vanille Softeis „Affogato al Cafè“ mit einem Espresso à part** 7.00

**Vanille Softeis mit Caramel & Baumnusskrokant** 7.50

**Vanille Softeis mit Baileys oder Erdbeerlikör** 8.00

Gerne servieren wir Ihnen zudem täglich:

**Hausgemachte Aargauer Rüebliorte** Stück 4.50

**Schokoladenkuchen mit Nüssen** Stück 4.50

**Legendäre Crèmeschnitte der Konditorei Maier** „es hät solangs hät“ 4.50

Immer samstags und sonntags backen wir frische Wähen:

**Früchtewähe des Tages** pro Stück, „es hät solangs hät“ 5.00

# FÖR D'RÄUCHLER

Das HÖFLI verfügt über ein «Open Air Fumoir». Auf unserer gedeckten Garten-Terrasse darf genüsslich geraucht und geschmaucht werden. Gerne servieren wir Ihnen das passende Schnäpsli dazu.

**Whisky Adelphi Blended Scotch** 4cl 9.80

**Whisky Auchentoshan American Oak** 4cl 13.00

**Whisky Lagavulin 16 Jahre** 4cl 19.00

**Negroni aus dem Holzfass** 2cl Campari, 2cl Vermouth, 2cl Gin 11.50

# QUALITÄT GLASWEISE GENIESSEN

|   |      |
|---|------|
| SPRUDELND   | 10cl |
| <b>Prosecco DOC Treviso Extra Dry</b><br>Glera<br><i>Azienda Agricola Marsuret</i>                    | 6.30 |
| WEISS   |      |
| <b>Féchy La Colombe 2017</b><br>Chasselas<br><i>Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy</i>         | 6.60 |
| <b>Chardonnay Chürzi 2017</b><br>Chardonnay<br><i>Baumgartner Weinbau, Tegerfelden</i>                | 7.00 |
| <b>kalmücke 2017</b><br>Grüner Veltliner<br><i>Weingut Gritsch Mauritiushof</i>                       | 6.50 |
| <b>Fritz's Riesling 2015</b><br>Riesling<br><i>Weingut Gunderloch, Nackenheim</i>                     | 7.90 |
| ROT   |      |
| <b>Steimüri 2017</b><br>Pinot Noir<br><i>Baumgartner Weinbau, Tegerfelden</i>                         | 7.00 |
| <b>Weidmanns Dank 2017</b><br>Malbec Barrique<br><i>Weingut Goldwand, Michael Wetzler, Ennetbaden</i> | 7.70 |
| <b>Chianti Classico 2016</b><br>Sangiovese, Merlot (Barrique)<br><i>Fattoria Casaloste, Panzano</i>   | 7.50 |
| <b>Zweigelt 2015</b><br>Zweigelt<br><i>Weingut Bründlmayer, Langenlois</i>                            | 6.60 |

# SCHWEIZ WEISS

## AARGAU

**Chardonnay Chürzi 2017** 49.00  
Chardonnay

**Riesling-Sylvaner Sandacher 2018** 49.00  
Riesling-Sylvaner  
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

**Sélection weiss 2017** 49.00  
Riesling-Sylvaner, Pinot blanc, Chardonnay  
Weingut zum Sternen, Würenlingen

**Unter der Linde weiss 2017** <sup>50cl</sup> 52.00  
Sémillon, Sauvignon blanc  
Weingut zur Linde, Michel Jaussi, Oberflachs

**Tunglskin 2017** 52.00  
Müller-Thurgau  
Hauksson Weine, Rüfenach

## BÜNDNER HERRSCHAFT

**Fläscher Chardonnay 2017** 62.00  
Chardonnay  
Jann Marugg, Fläsch

## THURGAU

**Pinot Gris 2017** 54.00  
Pinot Gris  
Martin Wolfer, Weinfelden

## TESSIN

**Il Sauvignon bianco Ticinese 2017** 52.00  
Sauvignon blanc  
Angelo Delea, Losone

## WALLIS

**Païen 2017** 52.00  
Heida  
Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson

## WAADT

**Féchy La Colombe 2017** <sup>70cl</sup> 46.00  
Chasselas  
Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy

## **DEUTSCHLAND WEISS**

RHEINGAU

**Kiedricher Riesling 2017** 55.00  
Riesling  
Weingut Robert Weil, Kiedrich

RHEINLAND-PFALZ

**Fritz's Riesling 2015** 55.00  
Riesling  
Weingut Gunderloch, Nackenheim

NAHE

**Bockenauer Riesling vom Schiefergestein 2016** 57.00  
Riesling  
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenu

**Weisser Burgunder 2017** 49.00  
Weissburgunder  
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenu

## **ITALIEN WEISS**

AOSTATAL

**Cuvée Bois 2015** 86.00  
Chardonnay  
Les Crêtes, Vini di Montagna, Aosta

SÜDTIROL

**K Weiss 2017** 43.00  
Chardonnay, Weissburgunder, Sauvignon blanc

**Soll 2017** 49.00  
Pinot Grigio  
Kellerei Cantina Kaltern

**Südtiroler Chardonnay 2017** 46.00  
Chardonnay  
Erste und Neue Kellerei Kaltern

**Myra 2017** 54.00  
Sauvignon blanc  
Weingut Ansitz Waldgries, Bozen

PIEMONTE

**Roero Arneis Serra Lupini 2017** 46.00  
Arneis  
Angelo Negro & Figli, Monteu Roero

## FRANKREICH WEISS

LOIRE

**Pouilly-Fumé „Villa Paulus“ AC 2017** 53.00  
Sauvignon blanc  
Domaine Masson-Blondelet, Pouilly sur Loire

BURGUND

**Mâcon-Verzé 2016** 63.00  
Chardonnay  
Domaines Leflaive, Mâcon Villages

BORDEAUX

**Château Thieuley blanc 2017** 45.00  
Sémillon, Sauvignon blanc  
Domaines Leflaive, Mâcon Villages

## ÖSTERREICH WEISS

NEUSIEDLERSEE

**TO 2016** 51.00  
Chardonnay, Sauvignon blanc, Welschriesling

**Darscho 2015** 68.00  
Chardonnay (Barrique)  
Weingut Velich, Apetlon

TRAISENTAL

**Der Wein Vom Stein 2016** 68.00  
Sauvignon blanc  
Weinbau Ludwig Neumayer, Traisental

WACHAU

**kalmücke 2017** 45.00  
Grüner Veltliner

**Grüner Veltliner Smaragd Steinporz 2017** 59.00  
Grüner Veltliner

**Riesling Smaragd Setzberg 2017** 59.00  
Riesling  
Weingut Gritsch Mauritiushof

## **SPANIEN WEISS**

GALIZIEN

**Albariño Rías Baixas 2017** 51.00  
Albariño  
Pazo Señorans, Vilanovina

SOMONTANO

**Enate Chardonnay 234 2017** 45.00  
Chardonnay  
Enate, Viñed y Crianza d. Alto Aragon

## **ARGENTINIEN WEISS**

MENDOZA

**Taymente Torrontés 2017** 49.00  
Torrontés  
Huarpe Wines, Agrelo

## **USA WEISS**

KALIFORNIEN

**Chardonnay 2016** 51.00  
Chardonnay  
Cannonball Wine Company, Sonoma County

## **SCHWEIZ ROT**

AARGAU

**Edelblut Barrique 2014** 54.00  
Pinot Noir

**Pinot Noir Chürzi 2016** 49.00  
Pinot Noir

**Steimüri 2017** 49.00  
Pinot Noir  
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

**Rüeget Pinot Noir 2015** 63.00  
Pinot Noir

**Chalofe Pinot Noir 2016** 75.00  
Pinot Noir  
Tom Litwan, Oberhof



|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Sélection Malbec 2016</b>                     | 53.00 |       |
| Malbec   |       |       |
| Weingut zum Sternen, Würenlingen                 |       |       |
| <b>Weidmanns Dank 2017</b>                       | 54.00 |       |
| Malbec Barrique                                  |       |       |
| Weingut Goldwand, Michael Wetzel, Ennetbaden     |       |       |
| BÜNDNER HERRSCHAFT                               |       |       |
| <b>Fläscher Pinot Noir 2017</b>                  | 55.00 | 45.00 |
| Pinot Noir (Stahltankausbau)                     |       |       |
| <b>Bovel Pinot Noir Sélection 2015</b>           | 68.00 |       |
| Pinot Noir (Barrique)                            |       |       |
| Weingut Bovel, Daniel & Monika Marugg, Fläsch    |       |       |
| THURGAU  |       |       |
| <b>Pinot Noir Sélection 2015</b>                 | 54.00 |       |
| Pinot Noir                                       |       |       |
| Martin Wolfer, Weinfelden                        |       |       |
| <b>Pinot Noir N°2 2016</b>                       | 63.00 |       |
| Pinot Noir                                       |       |       |
| Schlossgut Bachtobel, Johannes Meier, Weinfelden |       |       |
| TESSIN   |       |       |
| <b>Viguria Merlot 2016</b>                       | 52.00 |       |
| Merlot   |       |       |
| Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo      |       |       |
| <b>Merlot Rosso del Principe 2015</b>            | 66.00 |       |
| Merlot   |       |       |
| Tenuta Agricola Luigina, Fabio Bruni, Stabio     |       |       |
| WALLIS   |       |       |
| <b>Dôle de la Liaudisaz 2017</b>                 | 56.00 |       |
| Pinot Noir, Gamay                                |       |       |
| Marie-Thérèse Chappaz, Fully                     |       |       |
| <b>Humagne Rouge 2016</b>                        | 52.00 |       |
| Humagne Rouge                                    |       |       |
| Cave Ardévaz, Boven Famille, Chamoson            |       |       |
| <b>Syrah 2016</b>                                | 72.00 |       |
| Syrah  |       |       |
| Domaine Histoire d'Enfer, Sierre                 |       |       |

## DEUTSCHLAND ROT

BADEN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Ehretstein Pinot Noir 2015</b>               | 52.00 |
| <i>Pinot Noir (Qualitätswein)</i>               |       |
| <b>Pinot Noir «je suis gentille ainsi» 2015</b> | 68.00 |
| <i>Pinot Noir (Qualitätswein)</i>               |       |
| <i>Weingut Jürgen von der Mark</i>              |       |

## ITALIEN ROT

TOSKANA

|  |        |
|--|--------|
| <b>Guidalberto 2016</b>  | 65.00  |
| <i>60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</i>                        |        |
| <i>Tenuta San Guido, Bolgheri</i>                                |        |
| <b>Tignanello 2015</b>   | 114.00 |
| <i>80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i> |        |
| <i>Marchesi Antinori, Toscana Centrale</i>                       |        |
| <b>Magari 2016</b>   | 80.00  |
| <i>50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc</i>    |        |
| <i>Angelo Gaja, Ca'Marcanda, Bolgheri</i>                        |        |
| <b>Chianti Classico 2016</b>                                     | 52.00  |
| <i>Sangiovese, Merlot (Barrique)</i>                             |        |
| <b>Inversus 2015</b>   | 86.00  |
| <i>Merlot (Barrique)</i>   |        |
| <i>Fattoria Casaloste, Panzano</i>                               |        |
| <b>La Massa 2014</b>   | 54.00  |
| <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet</i>  |        |
| <i>Fattoria La Massa, Panzano</i>                                |        |
| <b>Brunello di Montalcino 2012</b>                               | 72.00  |
| <i>Sangiovese</i>  |        |
| <i>Azienda Agricola Piancornello</i>                             |        |

|   |       |   |
|---|-------|---|
| VENETO  |       |  |
| <b>Amarone della Valpolicella classico 2015</b>                                     | 67.00 | 143.00  |
| <i>Corvina, Rondinella, Molinara – Selezione Castagnedi<br/>Tenuta Sant'Antonio</i> |       |   |
| EMIGLIA ROMAGNA   |       |  |
| <b>Pethra Honorii 2012</b>  | 59.00 | 120.00  |
| <i>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva<br/>Tenuta la Viola, Bertinoro</i>       |       |   |
| MARKEN  |       |  |
| <b>Boranico Marche Riserva 2016</b>   | 68.00 | 143.00  |
| <i>Montepulciano, Merlot<br/>Azienda Agricola Alberto Serenelli</i>                 |       |   |
| SIZILIEN  |       |   |
| <b>Lorlando Terre Siciliane 2016</b>  | 45.00 |   |
| <i>Nero d'Avola<br/>Assuli Baglio, Trapani</i>                                      |       |   |
| SARDINIEN   |       |   |
| <b>Cannonau di Sardegna Riserva 2015</b>  | 53.00 |   |
| <i>Cannonau (Barrique)<br/>Azienda Agricola Pala Serdiana</i>                       |       |   |
| APULIEN   |       |   |
| <b>Cosimo Varvaglione Primitivo di Manduria 2014</b>                                | 56.00 |   |
| <i>Primitivo<br/>Old Vines Varvaglione, Manduria</i>                                |       |   |
| PIEMONTE  |       |   |
| <b>Barbaresco Rabaja 2015</b>   | 80.00 |   |
| <i>Barbera</i>  |       |   |
| <b>Barbera d'Alba Morassina 2014</b>  | 55.00 |   |
| <i>Barbera<br/>Azienda Agricola Giuseppe Cortese</i>                                |       |   |
| <b>Barolo 2011</b>  | 75.00 |   |
| <i>Nebbiolo<br/>Société la Morra, Aurelio Settimo</i>                               |       |   |

VELTLIN

**San Gregorio Rosso di Valtellina 2017** 50.00

Nebbiolo

**Sfursat di Valtellina 2015** 71.00

Nebbiolo (angetrocknet)

Casa Vinicola, Aldo Rainoldi

SÜDTIROL/TRENTINO

**Lason Südtiroler Merlot 2015** 52.00

Merlot

**Quintessenz 2015** 68.00

Cabernet Sauvignon

Kellerei Cantina Kaltern

**Lagrein Riserva 2016** 63.00

Lagrein

Weingut Ansitz Waldgries

**14Quindici16** 73.00

Cabernet Franc

Eugenio Rosi, Viticoltore Artigiano

## FRANKREICH ROT

BURGUND

**Pommard Les Poutures 1er Cru 2013** 72.00

Pinot Noir

Domaine Lejeune, Francois de Pommerol & Aubert Lefas

**Gevrey-Chambertin 2014** 93.00

Pinot Noir (bio-dynamisch)

Domaine Trapet Père et Fils

RHONE

**Crozes-Hermitages «Les Trois Chênes» 2016** 55.00

Syrah

Emmanuel Darnaud, La Roche du Glun

**Télégramme Châteauneuf-du-Pape 2016** 64.00

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Domaine Vieux Télégramme, Famille Brunier, Bédarrides

BORDEAUX

**Grand Enclos 2012** 54.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
Château de Cérons, Graves

**Château Moncets 2015** 51.00  
Merlot, Cabernet Franc  
Château Moncets, Lalande de Pomerol

**Château de Chambrun 2011** 63.00  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Château de Chambrun, Lalande de Pomerol

## ÖSTERREICH ROT

NEUSIEDLERSEE

**Priamos 2015** 53.00  
Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, St. Laurent (Barrique)  
Weingut Familie Wendelin, Gols

MITTELBURGENLAND

**Opus Eximium No.28 2016** 63.00  125.00  
Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent

**Bela Rex 2015** 81.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot (Barrique)  
Weingut Gesellmann, Deutschkreuz

NIEDERÖSTERREICH

**Zweigelt 2015** 46.00  
Zweigelt  
Weingut Bründlmayer, Langenlois

## SPANIEN ROT

RIBERA DEL DUERO

**Tr3smano 2016** 76.00  
Tempranillo  
Lagar Tr3smano, Ribera del Duero

RIOJA

**Sela Rioja 2014** 52.00  
Tempranillo  
Bodegas Roda, Haro

**Rioja Grano a Grano 2015** 88.00  
Tempranillo (Barrique)  
Bodegas Abel Mendoza, San Vicente de la Sonsierra

VALENCIA

**El Bon Homme 2016** 42.00  
Cabernet Sauvignon, Monastrell  
Bodega Rafael Cambra

MALLORCA

**Sestalino 2015** 52.00 111.00   
Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro  
Finca Ses Talaioles, Manacor

## ARGENTINIEN ROT

MENDOZA

**Lancatay Malbec Agrelo 2016** 44.00  
Malbec  
Luján de Cuyo

SALTA

**Tacuil RD Valle Calchaqui 2016** 56.00  
Malbec, Cabernet Sauvignon  
Bodega Tacuil, Valle Calchaqui

## AUSTRALIEN ROT

BAROSSA VALLEY

**Rod & Spur 2015** 59.00  
Shiraz, Cabernet Sauvignon

**Basket Press Shiraz 2013** 71.00  
Shiraz  
Rockford Wines, Tanunda

## **USA ROT**

KALIFORNIEN

**Cabernet Sauvignon 2014** 51.00  
Cabernet Sauvignon  
Cannonball Wine Company, Sonoma County

**East Beach Zinfandel 2014** 62.00  
Zinfandel  
Ridge Vineyards, Dry Creek Valley, Sonoma County

**Estate Cabernet Sauvignon 2014** 95.00  
Cabernet Sauvignon  
Joseph Phelps Vineyards, Napa Valley

## **ROSÉ & SCHAUMWEIN**

WACHAU

**Kalmuck Pink Rosé 2017** 47.00  
Zweigelt, Cabernet Sauvignon  
Weingut Gritsch Mauritiushof

CHAMPAGNE

**Champagner Janisson Brut Tradition** 68.00  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Janisson-Baradon & Fils

VENETO

**Prosecco DOC Treviso Extra Dry** 44.00  
Glera  
Azienda Agricola Marsuret

*Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.*