

# HÖFLI

## *Liebe Gäste, Sympathisanten und Freunde des Restaurant «Höfli»*

*Es freut uns, dass Sie den Weg zu uns in den «Flecken» von Bad Zurzach gefunden haben.*

*Die gemütliche und familiäre Atmosphäre unseres Restaurants und ein motiviertes, zuvorkommendes Küchen- und Serviceteam unter der Leitung von Gastgeberin Birgit Rogg, lassen Ihren Aufenthalt zu einer kleinen Auszeit vom Alltag werden.*

*Ob im lichten Höfli-Wintergarten, im lauschigen Restaurant mit Sternenhimmel, auf unserer Sommer-Terrasse oder in unserem prächtigen Höfli-Saal, Platz zum Verweilen und Geniessen ist bei uns genügend vorhanden. Wir sind in der Lage, sowohl im Restaurant als auch auf der Terrasse bis zu 150 Personen mit Speis und Trank zu versorgen.*

*Das kulinarische Angebot im Höfli überzeugt durch eine bunte Vielfalt an ausgesuchten Gerichten für den kleinen und grossen Hunger. Ein spezielles Augenmerk gilt der umfangreichen Palette unserer Spaghetti-Variationen, die Sie auch als Spaghetti-Plausch geniessen können. Saisonale und regionale Köstlichkeiten sowie die beliebten Flammkuchen runden das Angebot perfekt ab.*

*Unsere Weinkarte mit populären Preisen berücksichtigt einerseits in grosser Vielfalt die feinen einheimischen Gewächse, andererseits auch eine erlesene Auswahl von Weinen aus den bekanntesten europäischen Destinationen.*

*Seien Sie unser geschätzter Gast, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.*

*Ihr Höfli-Team in Küche und Service*





# Herbst- & Wildspezialitäten

## Salate

**Kleiner gemischter Salatteller** (Beilagen-Salat)



CHF

9

**Bunt gemischte Salatvariation**



bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, dazu Brotwürfeli

14

**Nüsslisalat «Mimosa»**



mit Ei und gerösteten Brotwürfeli an Frenchdressing

14

**Herbstsalat "Höfli"**



Bunte saisonale Blattsalate mit sautierten Waldpilzen und Birnen,  
garniert mit Brotwürfeli und gerösteten Kernen, an Balsamicodressing

15

## Suppen

**Tagessuppe** (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)

9

**Wildrahmsuppe**



garniert mit frischen Kräutern

11



## Vorpeisen-Variationen

### Caesar Salad

mit Lattichherzen, knusprigen Speckstreifen, Parmesanlamellen und Focacciabrot

- zusätzlich mit lauwarmen Pouletstreifen
- oder mit 2 Stück Riesencrevetten

mittlere Portion	12
grosse Portion	15
	17
	19

### Bunt gemischter Salatteller «Fläckä»



mit lauwarmen Pouletstreifen, Champignons, gerösteten Brotwürfeli und Kernen

mittlere Portion	14
grosse Portion	18

### Piatto «Höfli»



mit würzigem Pastrami, pikanter Köferli-Wurst, Bündner Rohschinken, Salsiz, Salami Milano sowie delikater Käseauswahl u.a. "Urchiger Bergkäse", garniert mit Trauben, Feigen und Baumnüssen

mittlere Portion	22
grosse Portion	29

## Feinschmecker empfehlen

### Rindstatar

mit Zwiebeln, Kapern und frischem Chili  
parfümiert mit Cognac,  
serviert mit Toastbrot

kleine Portion	120 g	23
grosse Portion	200 g	30





## Unsere Herbst- und Wildklassiker



### Rindsburger «Jäger Art»

Mit Champignons, Speckstreifen, garniert mit Spiegelei, dazu knackige Pommes frites

24

### Herbst-Gemüseteller

serviert mit Butterspätzli und Spiegelei, Apfelrotkraut mit Marroni, Kürbis, Wirz à la crème und Preiselbeerapfel

26

### «Höfli-Hackbraten» hausgemacht

an Rahmsauce, mit Spätzli und Saisongemüse

27

### Rehpfeffer

serviert mit Butterspätzli, dazu Apfelrotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

27

### Siedfleisch vom Rind (CH) mit Apfel-Meerrettich

dazu Salzkartoffeln, Sellerie & Rüebl

34

### Rehschnitzel «Mirza»

an Wildrahmsauce, serviert mit Butterspätzli, Apfelrotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

37



## Empfehlung des Küchenchefs

### Hirschfilet vom Grill

dazu Butterspätzli, Apfelrotkraut mit Marroni,  
an Wildrahmsauce, garniert mit Preiselbeerapfel

180g

40

## Fisch

### Zanderfilet vom Grill

an Prosecco-Kräutersauce  
angerichtet auf Kürbisrisotto

150g

29

## Herbst-Flammkuchen

### Flammkuchen «VEGI»



mit Birne, Gorgonzola, Zwiebeln und Preiselbeeren

17

### Elsässer Flammkuchen

mit Schinken und Zwiebeln

18

### Flammkuchen «Salmone»

Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln, Rucola, Crème fraîche und Fromage blanc



19

# Höfli's Spaghetti-Variationen

## Kreationen des Hauses

- Spaghetti «Antonio»** 27  
Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce
- Spaghetti «Höfli»** 31  
Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten, Duett von Kräuter- und Tomatensauce


## Unsere Saisonalen

- Spaghetti «Herbsttraum»**  26  
mit frischen Feigen und Datteln, Dörrzwetschgen und Aprikosen  
an Baileys-Rahmsauce
- Spaghetti "Gorgonzola"**  27  
mit gekochtem Schinken, Birnen und Preiselbeeren  
an Gorgonzolasauce
- Spaghetti «Mirza»** 32  
mit Rehmedaillon, an Wildrahmsauce  
dazu glacierte Marroni und Preiselbeerapfel




## Mit Fisch und Krustentieren

- Spaghetti «Salmone»** 27  
mit Rauchlachs, an leichter Dillrahmsauce
- Spaghetti «Gamberi»** 28  
mit Riesencrevetten, an Proseccosauce und frischen Kräutern

## Die Klassiker

- Spaghetti «Pomodoro»**  17  
Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter
- Spaghetti «Carbonara»** 20  
Speck und Knoblauch, an einer feinen Rahmsauce

## Die Vegetarischen

- Spaghetti «Pesto»**  18  
An Kräuterrahmsauce, mit Pinienkernen
- Spaghetti «Tartufi»**   20  
an Trüffelöl, mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten, garniert mit Rucola und Pinienkernen

**Sämtliche Spaghetti-Varianten können als kleine Portion mit einem Preisabschlag von CHF 3 bestellt werden!**



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der definitiven Bestellung über Unverträglichkeiten und Allergien, damit die Küche vor der Produktion rechtzeitig informiert werden kann.

### Deklaration der Fleisch- & Fischherkunft

#### Fleisch

Rindfleisch/Tatar	Schweiz (Region)
Schweinefleisch, Kalbfleisch	Schweiz (Region)
Entrecôte, Huft, Filet	Schweiz/Europa
Lammfleisch	Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz

#### Fisch

Eglifilets, Forellen, Felchen	Schweiz
Lachs	Schottland/Norwegen/Dänemark
Loup de mer	Europa
Crevetten	Italien
Zander	Estland



## *Tipps vom Küchenchef, damit Ihnen auch zuhause Nudeln & Spaghetti perfekt gelingen:*

1. Breite Nudeln passen besonders gut zu kräftigen, dicken Saucen, schmale Nudeln zu flüssigen, leichten Saucen
2. Rechnen Sie mit einem Liter Wasser pro 100 Gramm Teigwaren
3. Ins Kochwasser gehört reichlich Salz - etwa ein Teelöffel pro Liter
4. Kein Öl ins Wasser geben: Es benetzt die Oberfläche der Nudeln - sie können die Sauce nicht mehr gut aufnehmen
5. Die Teigwaren sollten noch Biss haben, wenn Sie sie vom Herd nehmen - sie garen nach dem Abschütten noch etwas nach
6. Nudeln nicht abschrecken - das spült die Stärke ab und die Sauce haftet nicht mehr richtig. Außerdem werden die Nudeln schneller kalt. Dafür ein wenig Kochwasser mit in die Schüssel geben - das verhindert, dass sie zusammenkleben.
7. Teigwaren schon vor dem Servieren mit der Sauce mischen - so bleiben sie warm und verkleben nicht.
8. Eine italienische Weisheit: Die Gäste warten auf die Nudeln, nicht umgekehrt!
9. Der (Spaghetti)-Knigge besagt: Könner verzichten auf den Löffel und rollen auf ihre Gabel mundgerechte Portionen



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## Spaghettiplausch

Gerne servieren wir Ihnen den Spaghettiplausch ab 4 Personen à discrétion  
Freuen Sie sich auf:

- **Spaghetti «Antonio»**  
Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce
- **Spaghetti «Salmone»**  
Rauchlachs an Dillrahmsauce
- **Spaghetti «Carbonara»**  
Speck und Knoblauch an einer feinen Rahmsauce
- **Spaghetti «Pesto»**  
Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen

pro Person

27

## Für unsere kleinen Gäste

Bestellen Sie als Elternteil eine Spaghetti-Kreation, erhält Ihr Kind bis 12 Jahre einen der nachfolgenden **Kinderteller gratis**.

- Spaghetti "Pomodoro"
- Spaghetti "Carbonara"
- Spaghetti "Antonio"

Bitte beachten Sie auch unsere separate Papa-Moll-Kinderkarte.



## Unsere Herbst-Deserts

### Vermicelles

mit Kirsch parfümiert, angerichtet auf Meringue  
garniert mit Rahm

klein **10** **13**

### Coupe Nesselrode

mit Kirsch parfümiert, angerichtet auf Meringue  
und Vanilleglace, garniert mit Rahm

klein **11** **14**

## Ein ganz besonderer Genuss zu jeder Jahreszeit!

Verlangen Sie nach unserer separaten Glacékarte mit dem naturgesunden Fricktaler-Glacé vom Söhrenhof, das ganz ohne künstliche Aromen, Farbstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren auskommt. Die Karte umfasst 11 verschiedene Glacéaromen und 9 verschiedene Glacé-Coupes, welche sowohl als Midi- als auch als Maxi-Coupes genossen werden können.



*Jeden Samstag und Sonntag das besondere Frühstück von 9 bis 12 Uhr*

### *Étagère « Supérieur »*

Rohschinken, Coppa, Salami  
Bergkäse, Weichkäse, Frischkäse  
Rauchlachs mit Kapern, Zwiebeln, Gurken, Sahnemeerettich  
Spiegelei mit oder ohne Speck  
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"  
Pancake mit Schoggi-Haselnuss-Crème  
Prosecco

**CHF 36 p.P.**

### *Étagère « Vitale » (VEGI)*

Bergkäse, Weichkäse, Frischkäse  
Gurken, Tomaten und Gemüsesticks mit Avocadodip  
Rührei mit Champignons  
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"  
Pancake mit Schoggi-Haselnuss-Crème  
Prosecco

**CHF 31 p.P.**



Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

#### **Zu jedem Frühstück reichen wir folgende Brot- und Getränkeauswahl**

Zweierlei Gipfeli, verschiedene Minibrötli, Butterzopf, Holzofenbrot, UrDinkel-Sonnenblumenbrot, Bio-Hirtenbrot, UrDinkelbrot Paillasse-Rustico, Butter, hausgemachte Konfi und Honig vom Söhrenhof, Orangensaft und zwei Warmgetränke nach Wahl

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

