

HÖFLI

GENUSSMOMENTE IN DER WINTERZEIT

Outdoor-Fondue, Raclette und Apéro auf der weihnächtlich dekorierten und illuminierten Winterterrasse des Restaurant Höfli

UNSER WINTERZAUBER – AB 1. NOVEMBER 2023

Beim Knistern des Feuers auf unserer Winterterrasse werden Sie und Ihre Gäste mit wärmendem Glühwein empfangen. Anschliessend wählen Sie zwischen unserem Terrassen-Apéro all inclusive, diversen Fondue- und Raclette-Spezialitäten oder einem urchigen, eigens für Sie kreierten Menü. Abgerundet wird der Abend mit einem reichhaltigen Dessertteller, den Sie zum Abschluss im „Wintergarten“ oder unterm „Sternenhimmel“ geniessen.

Höfli-Terrassen-Apéro all inclusive

Dieses Apéro-Package ist geeignet für ca. 45 bis 60 Minuten im Freien.
(ab 8 Personen auf Voranmeldung)

CHF 32 p. P



- Mandarinen, Auswahl von Nüssen
- heisse Marroni
- Gruyère-Käsewürfel mit Feigensenf und Mini-Laugenbrezel
- Brötliauswahl mit Coppa
- Mini-Schinkengipfeli
- Datteln im Speckmantel
- Hausgemachter Glühwein, Jagertee, Tee Rum oder alkoholfreier Punsch à discretion

DAS SCHWEIZER NATIONALGERICHT – KÄSEFONDUE

ab 2 Personen und für Gruppen bis 30 Personen (auf Voranmeldung)

Original Schweizer Käsefondue à discrétion | CHF 30 p.P.

dazu Essiggürkli, Silberzwiebeln, Champignons, Birnenschnitze und Gschwellti sowie weisses und dunkles Fonduebrot

Käsefondue „Exotic“ à discrétion | CHF 35 p.P.

abgeschmeckt mit Prosecco

dazu Essiggürkli, Silberzwiebeln, Champignons, frische Ananas und Mango, Gschwellti sowie weisses und dunkles Fonduebrot

Trüffelondue à discrétion | CHF 36 p.P.

besten Bergkäse und ganz viel Sommertrüffel

dazu Essiggürkli, Silberzwiebeln, Champignons, Birnenschnitze und Gschwellti sowie weisses und dunkles Fonduebrot



Damit Ihnen von innen und aussen warm wird, halten wir nebst Infrarot-Wärme-
strahlern für Sie Felle, Decken, Filzpantoffeln, Wärmeflaschen und Schnäppli zum
Aufwärmen bereit. Gerne dürfen Sie auch das Dessert zur vorgerückten Stunde im
Innenbereich unseres Restaurants oder im Wintergarten zu sich nehmen.

RACLETTEPLAUSCH-AUSWAHL



Original Walliser Raclette à discrétion

dazu Essiggürkli, Silberzwiebeln, Champignons, frische Ananas & Birnenschnitze und Gschwellti

Original Raclette mit Portwein à discrétion

dazu Rohschinken und eingelegte Feigen, Birnenschnitze und Nussbrot

Original Ozeanisches Raclette à discrétion

Tintenfischringe, Garnelen, Schrimps, Knoblauch, Koriander, Dill und Gschwellti

CHF

30 p.P.

35 p.P.

36 p.P.

ÄPLERMAGRONEN IM CAQUELON

Hausgemachte Äplermagronen

CHF 19 p.P.

mit Herdöpfel, Speckwürfeli und Röstzwiebeln
serviert im Caquelon, dazu feines Öpfelmues

Auf Wunsch können wir Ihr Fondue oder Raclette zu einem umfassenden Menu ausbauen, wie:

- **Apéro:** Glühwein, Jagertee, Tee-Rum oder fruchtiger Punsch
- **Vorspeise:** „Bündner Trockenfleischplättli“ oder "Original Bündner Gerstensuppe"
- **Währschaffe Desserts:** hausgemachte Apfelchüechli mit Vanillesauce, Zimtglacé mit lauwarmen Rotweinzwetschgen, Quittensorbet mit Vieille Prune

Ein weiteres Highlight im Restaurant Höfli ist der beliebte "Sternenhimmel"
Gerne verwöhnen wir Sie dort mit einem Fondue Chinoise.

"FONDUE CHINOISE"

ab 2 Personen auf Voranmeldung



Nüsslisalat "Mimosa"

* * *

Fondue Chinoise à discrétion

Rinds- und Schweinsfilet, Poulet, Riesencrevetten
vier auserwählte, hausgemachte Saucen
Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Cornichons
Pommes frites und Reis

* * *

Crèmiges Zimteis mit lauwarmen
Rotweinzwetschgen

CHF 57 p.P.