

# HÖFLI

## *Liebe Gäste, Freunde und Sympathisanten 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 Winterterrasse 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 ausgesuchter Gerichte 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, wie aktuell die beliebten Cordon bleu-Variationen sowie die feinen Flammkuchen, runden das Angebot perfekt ab.*

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

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

*Ihr Höfli-Team in Küche und Service*



## Salate

**Kleiner gemischter Salatteller**    9  
(Beilagen-Salat)

**Bunt gemischte Salatvariation**   14  
Bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, dazu Brotwürfeli

**Nüsslisalat "Mimosa"**   14  
mit Ei und gerösteten Brotwürfeli an Frenchdressing

**Wintersalat "Höfli"**   15  
Bunte saisonale Blattsalate mit sautierten Waldpilzen und Birnen,  
garniert mit Brotwürfeli und gerösteten Kernen, an Balsamicodressing

## Suppen

**Tagessuppe** (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal) 9

**Kürbiscrèmesuppe** 11  
mit Kürbiskernen



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

## Unsere Vorspeisen-Variationen

### Caesar Salad

mit Lattichherzen, knusprigen Speckstreifen, Parmesanlamellen und Focacciabrot

-zusätzlich mit lauwarmen Pouletstreifen

-oder mit 2 Stück Riesencrevetten

mittlere Portion

grosse Portion

CHF

12

15

17

19

### Bunt gemischter Salatteller «Fläckä»



mit lauwarmen Pouletstreifen, Waldpilzen, gerösteten Brotwürfeli und Kernen

mittlere Portion

grosse Portion

14

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 Baumüssen

mittlere Portion

grosse Portion

22

30

## Feinschmecker empfehlen

### Rindstatar

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

mittlere Portion 120 g

23

grosse Portion 200 g

31



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## *Cordon bleu-Festival*

<b>Auberginen-Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse</b>	<b>33</b>
serviert mit Pommes frites, dazu Erbsli & Rüepli	
<b>Poulet-Cordon bleu (CH) gefüllt mit Pouletschinken, Spinat und Bergkäse</b>	<b>36</b>
serviert mit Pommes frites und verschiedenem Gemüse	
<b>Schweins-Cordon bleu (CH) gefüllt mit Chorizo und Bergkäse</b>	<b>39</b>
serviert mit Pommes Wedges, dazu Erbsli & Rüepli	
<b>Rinds-Cordon bleu (CH) gefüllt mit Pastrami und Bergkäse</b>	<b>41</b>
serviert mit Pommes Wedges, dazu bunte Gemüseauswahl	
<b>Kalbs-Cordon bleu (CH) gefüllt mit Wacholderschinken und Trüffel-Brie</b>	<b>43</b>
serviert mit Williams-Kartoffeln, dazu Bohnen, Karotten und Kohlrabi	

## *Ofenfrische Flammkuchen*

<b>Flammkuchen "VEGI"</b>	<b>17</b>
mit Birne, Gorgonzola, Zwiebeln und Preiselbeeren	
<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>18</b>
mit Schinken und Zwiebeln	
<b>Flammkuchen «Salmone»</b>	<b>19</b>
Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln, Rucola, Crème fraîche und Fromage blanc	

# Unsere Höfli-Klassiker

## VEGI

### Winter-Gemüseteller



serviert mit Butterspätzli und Spiegelei, Kohlrabi, Karotten, Erbsli, Bohnen und Tagesgemüse

26

## Fleisch

### Rinds-Burger "Jäger Art"

Rindsburger mit Waldpilzen, knusprigem Speck und Spiegelei  
Sauce à la mode du Chef, frischer Salat, Tomate und Essiggurke im Brioche-Bun  
dazu knackige Pommes frites

26

### "Höfli-Hackbraten" hausgemacht

an Rahmsauce, mit Spätzli und Saisongemüse

28

## Fisch

### Zanderfilet vom Grill

an Prosecco-Kräutersauce  
angerichtet auf Kürbisrisotto

150 g

30

# Höfli's Spaghetti-Variationen

## Kreationen des Hauses

- Spaghetti "Antonio"** 26  
Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce
- Spaghetti "Höfli"** 30  
Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten  
Duett von Kräuter- und Tomatensauce

## Unsere Saisonalen

- Spaghetti "Wintertraum"**  26  
mit frischen Feigen und Datteln, Dörrozweitschgen und Aprikosen  
an Baileys-Rahmsauce
- Spaghetti "Gorgonzola"** 27  
mit gekochtem Schinken, Birnen und Preiselbeeren  
an Gorgonzolasauce

## Mit Fisch und Krustentieren

- Spaghetti «Salmone»** 27  
mit Rauchlachs, an leichter Dillrahmsauce
- Spaghetti «Gamberi»** 29  
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"**   21  
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!**

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



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

### 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

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## *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

pro Person

CHF

27

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

## Für unsere kleinen Gäste

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

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

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



## Unsere Winter-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 aus-kommt. Die Karte umfasst 11 verschiedene Glacéaromen und 9 verschiedene Glacé-Coupes, welche sowohl als Midi- als auch als Maxi-Coupes genossen werden können.



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## Jeden Samstag und Sonntag das besondere Frühstück von 9 - 12 Uhr

### *Etagere « Supérieur »*

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

**CHF 36 p.P.**

### *Etagere « Vitale » (VEGI)*

Bergkäse und Weichkäse,  
Gurken, Tomaten und Gemüsesticks mit Avocadodip  
Rührei mit Champignons  
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"  
Schoggi-Haselnuss-Crêpe  
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, zwei Warmgetränke nach Wahl

Um frühzeitige Reservation wird gebeten!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

