

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 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 zur Zeit unsere Tessiner Spezialitäten sowie die beliebten 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



Unsere Salate und Suppen

Salate

Kleiner gemischter Salatteller (Beilagen-Salat)



CHF

9

Tessiner Salat



gemischter Salat mit Roten Bohnen, Mais und Rauchlachs-Streifen

13

Bunt gemischte Salatvariation



bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, dazu Brotwürfel

14



Suppen

Tagessuppe (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)

9

Tessiner Minestrone

11

Vorpeisen-Variationen

Caesar Salad

mit Lattichherzen, knusprigen Speckstreifen, Parmesanlamellen und Ciabatta

kleine Portion	12
	16

Bunt gemischter Salatteller "Fläckä"



mit lauwarmen Pouletstreifen, Waldpilze, gerösteten Brotwürfel und Kernen

kleine 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 Baumnüssen

mittlere Portion	22
grosse Portion	30

Feinschmecker geniessen

Rindstatar

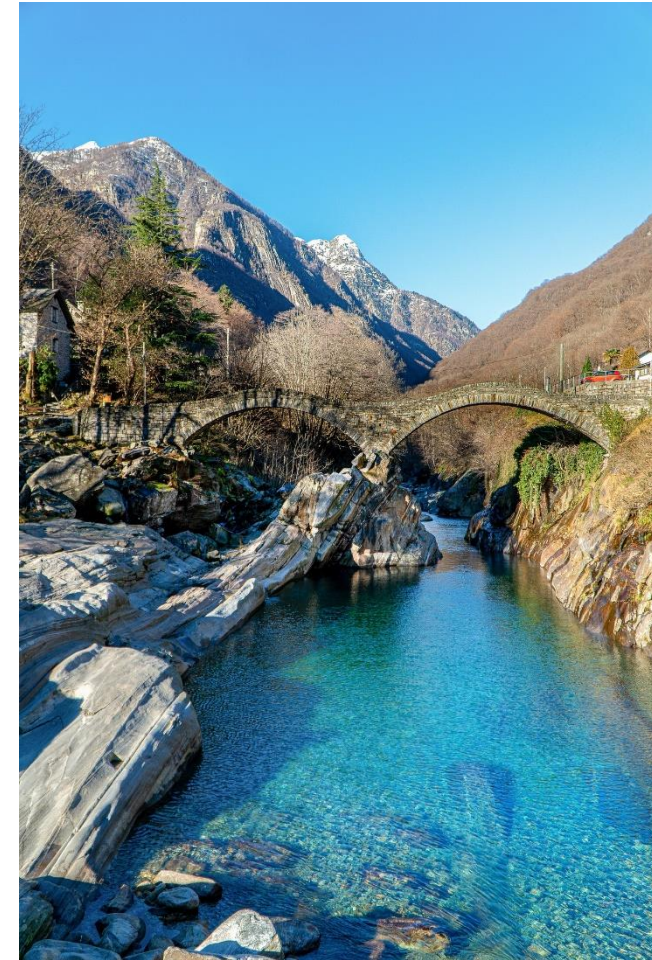
mit Zwiebeln, Kapern und frischem Chili
parfümiert mit Cognac,
serviert mit Toastbrot

kleine Portion	120gr.	23
grosse Portion	200gr.	31




Unsere Tessiner Spezialitäten

Risotto ai funghi 	24
Safran-Risotto mit sautierten Pilzen und Tomaten	
Risotto ai funghi con Luganighe	27
Pilzrisotto mit verschiedenen Pilzen dazu Tessiner Bratwurst garniert mit Rucola und Cherrytomaten	
Coniglio alla Contadina	30
Kaninchen-Rückenfilets nach "Bäuerinnen Art" an Champignonsauce serviert mit Penne rigate und Brokkoli	
Stufato al Merlot (Rindsschmorbraten mit Merlot)	32
Saftiger Rindsschmorbraten an Rotweinjus mit Merlot dazu Tessiner Polenta und Karottengemüse	
Ossobuco alla Gremolata	34
Kalbshaxen an Rotweinsauce, dazu Tessiner Polenta mit Gorgonzola und Broccoli mit Mandelbutter	



Unsere Winterklassiker

Original-Rindsburger „Höfli“	26
garniert mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, an hausgemachter Cocktailsauce, dazu knackige Pommes frites	
Gemüseteller 	26
Saisonales Gemüse serviert mit Penne rigate und Spiegelei,	
"Höfli-Hackbraten" hausgemacht	28
an Steinpilzrahmsauce, dazu Penne rigate und Saisongemüse	
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Wacholderschinken und Trüffel-Brie	43
serviert mit Pommes frites und buntem Tagesgemüse	

Fisch

"Lachstranche" vom Grill	150g	30
an Prosecco-Sauce angerichtet auf Gemüse-Weissweinisotto		

Flammkuchen


Flammkuchen "VEGI"	18
mit Bergkäse, Gemüse, Zwiebeln	
Elsässer Flammkuchen	19
mit Schinken und Zwiebeln	
Flammkuchen "Höfli"	19
Pastrami, Zwiebeln, Crème fraîche und Fromage blanc, garniert mit gerösteten Pinienkernen	
Flammkuchen "Salmone"	20
Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln, Rucola und Crème fraîche	

Höfli's Spaghetti-Variationen

Kreationen des Hauses

- Spaghetti "Antonio"** 27
Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce
- Spaghetti "Höfli"** 32
Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten, Duett von Kräuter- und Tomatensauce

Unsere Saisonalen

- Spaghetti „Wintertraum“**  27
mit frischen Feigen und Datteln, Dörrozetschen und Aprikosen an Baileys-Rahmsauce
- Spaghetti „die Manzo“** 28
mit Rindsfiletwürfeli an sämiger Steinpilzrahmsauce

Mit Fisch und Krustentieren

- Spaghetti "Salmone"** 28
Rauchlachs an leichter Dillrahmsauce
- Spaghetti "Gamberi"** 29
Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern

Die Klassiker

Spaghetti "Pomodoro" Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter	19
Spaghetti "Carbonara" Speck und Knoblauch, an einer feinen Rahmsauce	21

Die Vegetarischen

Spaghetti "Pesto" Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen	19
Spaghetti "Tartufi" an Trüffelöl, mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten, garniert mit Rucola und Pinienkernen	22

Spaghetti-Varianten können als kleine Portion mit einem Preisabschlag von CHF 3 bestellt werden.

Deklaration der Fleisch- & Fischherkunft

Fleisch

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

Fisch

Eglifilets, Forellen, Felchen	Schweiz (EU)
Lachs	Schottland/Norwegen/Dänemark
Loup de mer	Europa
Rotbarbe	Europa
Crevetten	Vietnam
Zander	Estland

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



glutenfrei



lactosefrei



vegetarisch

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 **28**

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

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



Unsere Desserts

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 Mini- 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, Sahnemeerrettich
Spiegelei mit oder ohne Speck
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"
Schoggi-Haselnuss-Crêpe
1 Glas 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"
Schoggi-Haselnuss-Crêpe

CHF 31 p.P.

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
Orangen- und Ananassaft, zwei Warmgetränke nach Wahl

Wir bitten um rechtzeitige Reservation!



Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!