

HÖFLI

Liebe Gäste, Freunde und Sympathisanten des Restaurants «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 auf unserer prächtigen Sommer-Terrasse, im lichten Höfli-Wintergarten, im lauschigen Restaurant mit Sternenhimmel oder in unserem geräumigen Saal „Rhein“:

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, für einen Stehapéro sogar bis zu 250 Personen.

Das kulinarische Angebot im "Höfli" überzeugt durch eine bunte Vielfalt ausgesuchter Gerichte für den kleinen und grossen Hunger. Ein spezielles Augenmerk legen wir ganzjährig auf die umfangreiche Palette unserer Spaghetti-Variationen, die wir in jeder Jahreszeit saisonal anpassen und die Sie auch als Spaghetti-Plausch geniessen können.

Regionale Köstlichkeiten sowie aktuell unsere Spargel-Spezialitäten sowie die beliebten Flammkuchen runden unser 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, geniessen Sie den Frühling und den Vorsommer, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Höfli-Team in Küche und Service



Vorpeisen-Variationen

Salate

CHF

Kleiner gemischter Salatteller (Beilagen-Salat)
an French- oder Italian-Dressing



10

Bunt gemischte Salatvariation



bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, garniert mit Brotwürfeli
an French- oder Italian-Dressing

15

Bunt gemischter Salatteller "Fläckä"



mit lauwarmen Pouletstreifen, Champignons,
gerösteten Brotwürfeli und Kernen
an French- oder Italian-Dressing

18

kleine Portion

14

Feinschmecker empfehlen

Piatto „Höfli“



mit würzigem Pastrami, pikanter Köferli-Wurst, Bündner Rohschinken,
Salsiz, Salami Milano sowie milde und würzige Käseauswahl von
"Urchiger Bergkäse", garniert mit Trauben, Feigen und Baumüssen

mittlere Portion

30

22

Rindstatar

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

120g

23

200g

31



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



Spargelkarte

Vorpeisen

Spargel-Mimosa-Salat



Weisse Spargeln auf Rosso-Salanova-Salat garniert mit gehacktem Ei und Brotcroutons an Bärlauchdressing

kleine Portion 17
13

Salatteller "Primavera"



lauwarmer Spargelsalat mit sautierten Champignons auf gemischtem Blattsalat an Balsamico-Dressing

18

Salatteller "Profumi della Primavera"



bunte Frühlingssalate mit sautierten weissen Spargeln, Erdbeeren und Entenbruststreifen an Bärlauchdressing

23

Suppen

Tagessuppe (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)

9

Bärlauchcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen

12



Spargel-Klassiker

Portion Weisse Spargeln (400 g)



wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Beilagen:

Portion neue Kartoffeln

Portion gekochter Schinken (80 g)

Portion Bündner Rohschinken (50 g)



29

5

7

9

„Spring“-Rindsburger



mit sautierten Spargelspitzen und Frühlingszwiebeln
dazu knackige Pommes frites

26

Fisch

Gebratene Zanderfilets vom Grill



auf weissen Spargeln, an Sauce Béarnaise
mit sautierten Cherrytomaten, neuen Kartoffeln und Frühlingszwiebeln

33

Fleisch

Zartes Kalbsschnitzel









mit weissen Spargeln, an Sauce Hollandaise
serviert mit Rosmarinkartoffeln

41



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Unsere Frühlingsklassiker

- Gefüllte Auberginen**     24
mit Tomaten-Erbсен-Risotto gefüllt
- Gemüseteller**  27
Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Tagesgemüse und Spiegelei
serviert mit Rosmarinkartoffeln
- Kalbs Cordon bleu** mit Zitronenschnitt (250 g) 43
serviert mit Pommes frites oder Spaghetti mit Pelati und buntem Tagesgemüse
- Rindsfilet "Höfli"** (180 g) an Senf-Cognacsauce  44
mit frischen Stangenspargeln an Sauce Hollandaise und mit Rosmarinkartoffeln

Ofenfrischer Flammkuchen

- Flammkuchen „Frühling“** 18
Saisongemüse, Spargeln, frische Champignons, Zwiebeln, Crème fraîche und Fromage blanc, Höflkräuter
- Flammkuchen "Tenedo"** 19
Bresaola, Zwiebeln, Crème fraîche und Fromage blanc,
garniert mit gerösteten Pinienkernen
- Flammkuchen "quattro stagioni"** 20
Lachsstreifen, Spargelspitzen, Zwiebeln, Gorgonzolakäse, Crème fraîche

Höfli's Spaghetti-Variationen

Kreationen des Hauses

Spaghetti "Antonio"

Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce

27

Spaghetti "Höfli"

Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten
Duett von Kräuter- und Tomatensauce

32

Unsere Saisonalen

Spaghetti „Asparago“



Spargeln, Champignons, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln
an aglio e olio

25

Spaghetti „Primavera"

Rosa gebratene Rindsleberstreifen, mit sautierten Frühlingszwiebeln und Spargelspitzen

27

Spaghetti "Padrone"

Rosa gebratene Kalbsstreifen und sautierte Spargelspitzen
an einem Saucen-Duo von Arrabiata und Bärlauch

30

Mit Fisch und Krustentieren

Spaghetti "Salmone"

mit Rauchlachs, an leichter Dillrahmsauce

28




Spaghetti "Gamberi"

Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern

30



Unsere Klassiker und Vegetarischen

Spaghetti "Pomodoro" 	19
Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter	
Spaghetti "Pesto" 	19
an Kräuterrahmsauce, mit Pinienkernen	
Dinkelspaghetti "Mediterran" 	20
mit Rucola, Spargelspitzen und Oliven an aglio e olio	
Spaghetti "Bolognese"	21
gehacktes Rindfleisch in würziger Tomatensauce mit Basilikum	
Spaghetti "Carbonara"	21
Speck und Knoblauch an einer feinen Rahmsauce	

Sämtliche 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)

Fisch

Eglifilets, Forellen, Felchen	Schweiz/EU
Lachs/Dorade	Norwegen/Dänemark
Jakobsmuscheln	Niederlande
Riesen-Crevetten	Italien
Zander	Estland

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 Dillrahmsauceö
- **Spaghetti "Carbonara"**
Speck und Knoblauch an einer feinen Rahmsauce
- **Spaghetti „Pesto“**
Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen 

pro Person

CHF 28

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.



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



Unsere Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Rahm

CHF

9

Panna Cotta

garniert mit Erdbeeren-Minzesalat

10

Coupe Romanoff

Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren
garniert mit Rahm

Mini 9

13

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.



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



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

Étagère «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.

Étagère «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

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

Wir bitten um rechtzeitige Reservation!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

