

# 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 180 Personen mit Speis und Trank zu versorgen, für einen Stehapéro sogar bis 250 Personen.*

*Das kulinarische Angebot im "Höfli" überzeugt durch eine bunte Vielfalt ausgesuchter Gerichte für den kleinen und grossen Hunger, im Sommer natürlich mit einer grossen Palette an Salaten, Fitnessteller und Wurst-Spezialitäten. Ein spezielles Augenmerk richten wir ganzjährig auf unsere Spaghetti-Variationen, die Sie auch als Spaghetti-Plausch geniessen können. Saisonale und regionale Köstlichkeiten wie aktuell unsere Eierschwämmli-Gerichte sowie die beliebten Flammkuchen runden das Angebot perfekt ab.*

*Unsere Weinkarte mit populären Preisen präsentiert sich einerseits mit vielen feinen einheimischen Gewächsen aus unserer bekannten Weinregion „Zurzibiet“, andererseits mit einer erlesenen Auswahl von Weinen aus den bekanntesten europäischen Destinationen.*

*Seien Sie unser Gast, lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie unsere prächtige blumengeschmückte Terrasse und lassen Sie sich von uns verwöhnen.*

*Ihr Höfli-Team in Küche und Service*





## *Suppe, Salat und Vorspeisen*

**Eierschwämmli-suppe**  
garniert mit Höfli-Kräutern

11

**Eierschwämmli-Salat**  
an Balsamico-Dressing

klein 14

18

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## Eierschwämmli-Klassiker

### Fisch

#### Zanderfilet vom Grill

33

mit frischen, gebratenen Eierschwämmli  
serviert mit Bratkartoffeln und jungem Blattspinat

### Fleisch

#### Schweinsfilet-Spitzen (CH)

36

mit frischen Eierschwämmli in Kräuterrahmsauce, dazu Spaghetti und glasierte Rüeblli

#### Entrecôte (CH 200 g) vom Grill

41

mit gebratenen Eierschwämmli in Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Bohnen mit Speck

#### Kalbssteak (CH) an Eierschwämmli-Rahmsauce

45

serviert mit Pommes frites, dazu Gemüsebouquet

## Ofenfrische Flammkuchen

#### "Elsässer" Flammkuchen

19

mit Speck und Zwiebeln, Crème fraîche

#### Flammkuchen "Tenedo"

20




mit Bresaola, Zwiebeln, Crème fraîche und Fromage blanc  
garniert mit gerösteten Pinienkernen

#### Flammkuchen "Sommer"

20

mit frischen Eierschwämmli, Bergkäse, Zwiebeln, Crème fraîche und Fromage blanc, Höflikräuter

## Unsere Salat- und Fitness-Variationen

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b> (Beilagen-Salat)			<b>10</b>
an French- oder Italian-Dressing			
<b>Bunt gemischte Salatvariation</b>			<b>15</b>
bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, garniert mit Brotwürfeli an French- oder Italian-Dressing			
<b>Bunt gemischter Salatteller "Fläckä"</b>			<b>18</b>
mit lauwarmen Pouletwürfeli und Champignons gerösteten Brotwürfeli und Kernen an French- oder Italian-Dressing			
<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b>		klein 14	
an Balsamicodressing			
		-mit Rucolabouquet	<b>19</b>
		-mit gebratenen Pouletwürfeli vom Grill	<b>25</b>
<b>Bunt gemischte Sommersalate mit Riesencrevetten</b>			<b>29</b>
mit Ananas, Peperoni und Tomaten, an Balsamico-Dressing			
<b>Schweizer Wurstsalat garniert</b> , mit Brotkorb			<b>20</b>
<b>Schweizer Wurstkäsesalat garniert</b> , mit Brotkorb			<b>22</b>
<b>Fitnessteller mit Schweinsrückensteak (CH) und hausgemachter Kräuterbutter</b>			<b>30</b>
serviert mit einem bunten Salatbouquet an Frenchdressing, garniert mit Melonenschnitz			

## Feinschmecker empfehlen

### Höfli-Thunfisch-Crème

hausgemachte Thunfisch-Crème, mit Kapern und Zwiebeln  
Zitronensaft und frischen Kräutern, dazu Knoblauch-Toast

mittlere Portion 17  
grosse Portion 23

### 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 Baumnüssen

mittlere Portion 22  
grosse Portion 30

### Rindstatar

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

120 g mittlere Portion 23  
200 g grosse Portion 31

## Unsere Höfli-Klassiker

### "Höfli-Burger"

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

26

### Gemüseteller



Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchetti und Tagesgemüse  
serviert mit Bratkartoffeln und Spiegelei

27

### Kalbs Cordon bleu (CH 250 g) mit Zitronenschnitt

serviert mit Pommes frites und buntem Tagesgemüse

44

## Höfli's Spaghetti-Variationen

### Kreationen des Hauses

<b>Spaghetti "Antonio"</b>	27
Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce	
<b>Spaghetti "Höfli"</b>	32
Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten Duett von Kräuter- und Tomatensauce	

### Unsere Saisonalen



<b>Spaghetti „Eierschwämmli“</b>	27
an Eierschwämmli-Rahmsauce garniert mit frischen Höfli-Kräutern	



### Mit Fisch und Krustentieren

<b>Spaghetti "Salmone"</b>	28
mit Rauchlachs an leichter Dillrahmsauce	
<b>Spaghetti "Gamberi"</b>	30
Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern	

## Unsere Klassiker und Vegetarischen

<b>Spaghetti "Pomodoro"</b> 	<b>19</b>
Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter	
<b>Spaghetti "Pesto"</b> 	<b>19</b>
Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen	
<b>Spaghetti "Carbonara"</b>	<b>21</b>
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

Egfilets, , Felchen	Schweiz/Island
Forellen	Italien
Lachs	Norwegen
Loup de mer	Griechenland
Crevetten	Vietnam


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

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





## Unsere saisonalen Desserts

### **Coupe "Sommertraum"**

Mango-, Zwetschgen- und Quittensorbet  
auf Mangosaucenspiegel, garniert mit einem saisonalen Früchtespiess

14

### **Beschwipste "Zwetschge"**

Fricktaler Zwetschgensorbet  
mit Vieille Prune parfümiert, garniert mit einem saisonalen Beerenspiess

15

## *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 - 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"  
Pancakes mit Schoggi-Haselnuss-Crème  
Prosecco

**CHF 36 p.P.**

### *Etagere « Vitale » (VEGI)*

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

**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, Orangensaft, zwei Warmgetränke nach Wahl

Um frühzeitige Reservation wird gebeten!



Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!