

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 Betriebsleitung von Cornelia Walter, 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



Vorspeisen-Variationen

Salate

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



CHF

10

Bunt gemischte Salatvariation



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

16

kleine Portion

11

Bunt gemischter Salatteller «Fläckä»



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

19

kleine Portion

15

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

33

25

Rindstatar

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

200g

34

120g

25








Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



Spargelkarte

Vorspeisen

| | | |
|--|----------------|-----------|
| Spargel-Mimosa-Salat  | | 19 |
| Weisse Spargeln auf Lattichherzen garniert mit gehacktem Ei und Knusperspeck an Balsamicodressing | kleine Portion | 14 |
| Salatteller «Primavera»    | | 20 |
| lauwarmer Spargelsalat mit sautierten Champignons und Cocktailtomaten, auf gemischten Blattsalaten an Italienischem Dressing | | |
| Salatteller «Profumi della Primavera»  | | 25 |
| bunte Frühlingssalate mit sautierten weissen Spargeln an Balsamicodressing garniert mit Erdbeeren und kalten Roastbeefstreifen dazu Tatarsauce | | |

Suppen

| | | |
|---|--|-----------|
| Tagessuppe (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal) | | 10 |
| Spargelcrèmesuppe mit weissen und grünen Spargelspitzen | | 12 |

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



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

6

8

10

«Spring»-Rindsburger



mit sautierten Spargelspitzen und Frühlingszwiebeln
dazu knackige Pommes frites

28

Fisch

Gebratene Zanderfilets vom Grill



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

35



42

Fleisch

Zartes Kalbsschnitzel



mit weissen Spargeln, an Sauce Hollandaise
serviert mit neuen Kartoffeln

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Unsere Frühlingsklassiker

| | | | |
|---|------|--|-----------|
| Gemüseteller     | | | |
| Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Tagesgemüse und Spiegelei serviert mit neuen Kartoffeln | | | 28 |
| Kalbsläberli, sautiert mit Zwiebeln, Butter und frischen Kräutern  | | | 36 |
| serviert mit hausgemachter knuspriger Röschi | | | |
| Rindsfilet «Höfli» (180 g) an Senf-Cognacsauce  | | | 45 |
| mit frischen Stangenspargeln an Sauce Hollandaise und mit Rosmarinkartoffeln | 4545 | | |

Ofenfrischer Flammkuchen

| | | | |
|--|--|--|-----------|
| Flammkuchen «Frühling» | | | 19 |
| mit Saisongemüse, Spargeln, frische Champignons, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche, fromage blanc, Höflikräuter | | | |
| «Elsässer» Flammkuchen | | | 19 |
| mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und fromage blanc | | | |
| Flammkuchen «quattro stagioni» | | | 19 |
| Lachsstreifen, Spargelspitzen, Zwiebeln, Gorgonzolakäse, Cocktailtomaten und Crème fraîche | | | |

Höfli's Spaghetti-Variationen

Kreationen des Hauses

Spaghetti «Antonio»

Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce

28

Spaghetti «Höfli»

Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten
Duett von Kräuter- und Tomatensauce

33

Unsere Saisonalen

Spaghetti «Asparago»



Spargeln, Champignons, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln
an aglio e olio

26

Spaghetti «bicycle»

Dinkel-Spaghetti mit Gemüsestreifen, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln
an Trüffelöl

30

Mit Fisch und Krustentieren

Spaghetti «Salmone»

mit Rauchlachs, an leichter Dillrahmsauce

29



Spaghetti «Gamberi»

Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern

31



Unsere Klassiker und Vegetarischen

| | |
|---|----|
| Spaghetti «Pomodoro»  | 20 |
| Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter | |
| Spaghetti «Pesto»  | 20 |
| an Kräuterrahmsauce, mit Pinienkernen | |
| Spaghetti «Bolognese» | 24 |
| gehacktes Rindfleisch in würziger Tomatensauce mit Basilikum | |
| Spaghetti «Carbonara» | 22 |
| Speck und Knoblauch an einer feinen Rahmsauce | |

Alle Spaghetti-Varianten gibt es auch glutenfrei!

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, 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 Dillrahmsauce
- **Spaghetti «Carbonara»**
Speck und Knoblauch an einer feinen Rahmsauce
- **Spaghetti «Pesto»** 
Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen

pro Person **CHF 29**

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

CHF

Marinierte Erdbeeren
garniert mit Rahm

10

Panna cotta
garniert mit Erdbeeren-Minze-Salat

11

Coupe Romanoff
Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren
garniert mit Rahm

Mini 10

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.



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



Jeden Samstag von 10.30 bis 13.00 Uhr,
jeden Sonntag von 9 - 12 Uhr - das besondere Frühstück -

Étagère «Supérieur»

Rohschinken, Coppa, Salami
Bergkäse und Weichkäse
Rauchlachs mit Kapern, Zwiebeln, Gurken, Sahnemeerrettich
Spiegelei / Rührei mit oder ohne Speck
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"
lauwarme Mini-Waffel garniert
Orangensaft | Prosecco | zwei Warmgetränke nach Wahl

CHF 37 p.P.

Étagère «Vitale» (VEGI)

Bergkäse, Weichkäse und Frischkäse
Gurken, Tomaten und Gemüsesticks mit Avocadodip
Rührei mit Champignons
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"
lauwarme Mini-Waffel garniert
Orangensaft | Prosecco | zwei Warmgetränke nach Wahl

CHF 32 p.P.

Zu jedem Frühstück reichen wir folgende Brot- und Getränkeauswahl

Zweierlei Gipfeli, verschiedene Minibrötli, Butterzopf, Holzofen-Burebrot, UrDinkel-Brot nach Hildegard von Bingen, Pro Body-Brot
Butter, hausgemachte Konfi und Honig vom Söhrenhof

Wir bitten um rechtzeitige Reservation!



Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

