

# 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 Spätsommer 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 Burgerkarte 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*



## Suppen und Salat als Vorspeise

CHF

### Tagessuppe

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach der Suppe des Tages!

10

### Tomatensuppe



mit Brotcroutons und Rahmhübli

11

### Kleiner gemischter Salatteller



(Beilagen-Salat)

an French- oder Italian-Dressing

11

## Ofenfrische Flammkuchen

### "Elsässer" Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln, Crème fraîche

20

### Flammkuchen "Tenedo"

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

21

### Flammkuchen "Spätsommer"








mit verschiedenen Waldpilzen, Bergkäse, Zwiebeln, Crème fraîche und Fromage blanc, garniert mit Höflikräutern

21


Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## Unsere Salat- und Fitness-Variationen

<b>Bunt gemischte Salatvariation</b> an French- oder Italian-Dressing	  	klein <b>12</b>	gross <b>16</b>
<b>Bunt gemischter Salatteller "Fläckä"</b> mit lauwarmen Pouletwürfeli und Champignons, gerösteten Brotwürfeli und Kernen an French- oder Italian-Dressing		klein <b>15</b>	gross <b>19</b>
<b>Bunt gemischte Salate mit Riesencrevetten (VNM)</b> mit Ananas, Peperoni und Tomaten, an Balsamico-Dressing			<b>30</b>
<b>Schweizer Wurstsalat garniert</b> , mit Brotkorb			<b>21</b>
<b>Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert</b> , mit Brotkorb			<b>23</b>
<b>Fitnessteller mit Schweinsrückensteak (CH) und hausgemachter Kräuterbutter</b> serviert mit einem bunten Salatbouquet an Frenchdressing, garniert mit Melonenschnitz			<b>31</b>

## Feinschmecker empfehlen

<b>Piatto „Höfli“</b> 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 <b>25</b> grosse Portion <b>33</b>
<b>Rindstatar</b> mit Zwiebeln, Kapern und frischem Chili parfümiert mit Cognac, serviert mit Toastbrot		120 g mittlere Portion <b>26</b> 200 g grosse Portion <b>35</b>

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## Unsere Höfli-Klassiker

**VEGI** 

### **Gemüseteller**

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

**28**

### *Fisch*

#### **Zanderfilet (CH) vom Grill**

mit Zwiebeln, Cherrytomaten und Kräutern  
serviert mit Bratkartoffeln und Flower Sprouts

**35**

### *Fleisch*

#### **Cordon bleu vom Schwein (CH) oder vom Kalb (CH) garniert mit Zitronenschnitz**

gefüllt mit gekochtem Schinken und würzigem Bergkäse  
serviert mit Pommes frites und buntem Tagesgemüse

**37 bzw. 44**

#### **Rindsfilet "Höfli" (180 g) an Cognacsauce**

serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischen Bohnen

**45**

#### **Kalbskotelette (CH) mit Salbei-Limetten-Butter**

serviert mit Pommes frites und saisonaler Gemüseauswahl



**45**

## Höfli's Spaghetti-Variationen

### Kreationen des Hauses

<b>Spaghetti "Antonio"</b> Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce	28
<b>Spaghetti "Höfli"</b> Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten Duett von Kräuter- und Tomatensauce	33



### Unsere Saisonalen

<b>Spaghetti „Tartufi“</b>   an Trüffelöl mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten, garniert mit Rucola und Pinienkernen	25
--	----

### Mit Fisch und Krustentieren

<b>Spaghetti "Salmone"</b> mit Rauchlachs an leichter Dillrahmsauce	29
<b>Spaghetti "Gamberi"</b> Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern	31

## Unsere Klassiker und Vegetarischen

<b>Spaghetti "Pomodoro"</b> 	20
Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter	
<b>Spaghetti "Pesto"</b> 	20
Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen	
<b>Spaghetti "Carbonara"</b>	22
Speck und Knoblauch an einer feinen Rahmsauce	

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



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

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

## Deklaration der Fleisch- & Fischherkunft

### Fleisch

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

### Fisch

Eglifilets, Zander	Schweiz
Forellen	Italien
Lachs	Norwegen
Loup de mer	Griechenland
Crevetten	Vietnam

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.




## Spaghettiplausch

Gerne servieren wir Ihnen den Spaghettiplausch ab 4 Personen à discrétion

pro Person **29**

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

### Affogato

9

Eine Kugel cremiges Vanilleglace vom Söhrenhof, übergossen mit heissem Espresso, garniert mit Rahmhüblüli und Schokostückchen

### Frozen Joghurtglace mit Vitamine

12

Joghurt-Zitronenglace vom Söhrenhof auf Mangosauce garniert mit Kiwischeiben und frischen Beeren

## 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 von 10.30 – 13 Uhr
- jeden Sonntag von 9 - 12 Uhr – das besondere Frühstück

### *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 37 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"  
 Pancakes mit Schoggi-Haselnuss-Crème  
 Prosecco

CHF 32 p.P.

### **Zu jedem Frühstück reichen wir folgende Brot- und Getränkeauswahl**

Zweierlei Gipfeli, verschiedene Minibrötli, Butterzopf, Holzofenbrot, UrDinkel-Brot nach Hildegard von Bingen, Pro Body-Brot, Butter, hausgemachte Konfi und Honig vom Söhrenhof, Orangensaft, zwei Warmgetränke nach Wahl

Um frühzeitige Reservation wird gebeten!



Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

