

# HÖFLI

*Liebe Gäste, Sympathisanten und Freunde 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 180 Personen mit Speis und Trank zu versorgen, für einen Apéro sogar 250 Personen.*

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

*Regionale Köstlichkeiten sowie aktuell unsere BÄRLAUCH-KARTE und 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, 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)**



CHF

11

**Bunt gemischte Salatvariation**



bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, dazu Brotwürfeli

kleine Portion 12.5  
grosse Portion 16

**Bunt gemischter Salatteller «Fläckä»**



mit lauwarmen Pouletstreifen, Waldpilzen, gerösteten Brotwürfeli und Kernen an Frenchdressing

mittlere Portion 15.5  
grosse Portion 20



**Schweizer Wurstsalat garniert, mit Brotkorb**

22

**Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert, mit Brotkorb**

24

**Piatto «Höfli»**

mit würzigem Köferli's Jubi-Rohschinken, Bauernschinken, Zurzibierter Coppa, Salsiz, Salami Milano sowie delikate Käseauswahl u.a. "Urchiger Bergkäse", garniert mit Trauben, Feigen und Baumüssen, Butter und Brotauswahl

mittlere Portion 26  
grosse Portion 33



## Feinschmecker geniessen

**Rindstatar**

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

120 g 26  
200 g 35

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

# Unsere Bärlauch-Spezialitäten-Wochen

## Vorspeisen

### Grüner Spargelsalat mit Radiesli

an Bärlauch-Vinaigrette



18

### Riesencrevetten in der Panko-Panade

serviert mit feinem Bärlauch-Dip  
dazu ein buntes Salatbouquet



26

## Suppen

### Kartoffelsuppe

mit Bärlauch-Pesto und Croûtons



12

### Tagessuppe

(bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)

10





## *Bärlauch und das Erwachen des Frühlings*

Bärlauch ist einer der ersten Boten des Frühlings. Er ist nicht nur als Heilpflanze beliebt, sondern auch als Gemüse- und Gewürzpflanze. Er steckt voller Vitamin C, Magnesium und Eisen. Das Kraut fördert somit den Stoffwechsel und verbessert die Durchblutung. Ausserdem kurbelt Bärlauch die Verdauung an, hilft gegen Müdigkeit und stärkt das Immunsystem.

Unser Bärlauch wird von unserer Küchenchefin Maria persönlich auf dem Achenberg gesammelt. Bärlauch wächst gerne in Buchenwäldern und Senkungen, an denen sich das Wasser sammelt. Am Geruch kann man ihn schon von weitem erkennen.

### *VEGI*

**Farfalle mit grünen Spargelspitzen**  
an Bärlauch-Pesto | garniert mit Ofentomätli

*CHF*

**28**

### *Fisch*

**Zanderfilets gebraten an Bärlauchsauce**  
Grüner Spargel "Mailänder Art" und Weisswein-Risotto

**38**

### *Fleisch*

**Cordon bleu vom Schwein (CH)**  
mit Brie, Bärlauch und Bauernschinken, serviert mit Pommes frites und Marktgemüse

**37**

**Wiener Kalbsvossen (CH)**  
mit hausgemachten Bärlauchspätzli und buntem Gemüsebouquet

**40**


**Lamm-Entrecôte mit Bärlauchkruste**  
Grüner Spargel "Mailänder Art" und Lyoner Bratkartoffeln

**42**

## Unsere Höfli-Klassiker

<b>Original-Rindsburger „Höfli“</b>	<b>29</b>
mit frischem Salat, Essigurken, Zwiebeln, Tomaten, an hausgemachter Cocktailsauce garniert mit Spiegelei, serviert mit knackigen Pommes frites	
<b>Cordon bleu vom Kalb (CH) garniert mit Zitronenschnitz</b>	<b>44</b>
gefüllt mit gekochtem Schinken und würzigem Bergkäse serviert mit Pommes frites und buntem Tagesgemüse	
<b>Rindsfilet (CH) "Höfli" (200 g)</b>	<b>47</b>
an Pfefferjus, mit Bratkartoffeln, dazu feines Marktgemüse	

## Flammkuchen

<b>Flammkuchen "VEGI"</b> 	<b>22</b>
mit grünen Spargelspitzen, Bergkäse und Bärlauchpesto	
<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>21</b>
mit Speck und Zwiebeln	
<b>Flammkuchen "Salmone"</b>	<b>23</b>
Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln, Rucola, Crème fraîche und Fromage blanc	

# Höfli's Spaghetti-Variationen


## Kreationen des Hauses

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

## Mit Fisch und Krustentieren

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

## Die Klassiker

<b>Spaghetti "Pomodoro"</b>  Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter	<b>21</b>
<b>Spaghetti "Carbonara"</b> Speck und Knoblauch, an einer feinen Rahmsauce	<b>23</b>

## Die Vegetarischen

<b>Spaghetti "Pesto"</b>  Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen	21
<b>Spaghetti "Tartufi" à la Maria</b>  an leichter Trüffelsauce mit Rucola und Pinienkernen garniert	25

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

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

## Deklaration der Fleisch- & Fischherkunft

### Fleisch

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

### Brot- und Backwaren

Bäckerei Maier Laufenburg

### Pâtisserie

Bäckerei Maier Laufenburg

### Fisch

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

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

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



## Unsere Desserts

**Frühlings-Tiramisu - ein fruchtig-frisches Dessert**  
mit Rhabarber- und Erdbeerwürfeli  
garniert mit einem Mandelcracker

13

**Cheesecake im Glas**  
garniert mit frischen Himbeeren

12

*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 bis 13 Uhr*

*-jeden Sonntag von 9 bis 12 Uhr - das besondere Frühstück*

### *Étagère « Supérieur »*

Bauernschinken, Rohschinken, Coppa, Salami  
Bergkäse und Weichkäse  
Rauchlachs mit Kapern, Zwiebeln, Gurken, Sahnemeerettich  
Spiegelei mit oder ohne Speck  
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach «Grossmutter's Rezept»  
Pancake mit Schoggi-Haselnuss-Crème  
1 Glas Prosecco

**CHF 38 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»  
Pancake mit Schoggi-Haselnuss-Crème  
1 Glas Prosecco

**CHF 33 p.P.**



Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

### **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 Schweizer Honig, Orangensaft und zwei Warmgetränke nach Wahl.

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

