

# 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 und 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

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



CHF

11

**Bunt gemischte Salatvariation**



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

kleine Portion  
grosse Portion

12.5  
16

**Bunt gemischter Salatteller "Fläckä"**



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

mittlere Portion  
grosse Portion

15.5  
20

**Schweizer Wurstsalat garniert**, mit Brotkorb

22

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

24

## Feinschmecker empfehlen

**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

**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.

## Spargelkarte

### Vorpeisen

#### Zweifarbiger Spargelsalat "Mimosa"



grüne und weisse Spargeln auf Blattsalaten  
garniert mit gehacktem Ei

an Kräuter-Vinaigrette

mittlere Portion 15  
grosse Portion 20

**zusätzlich mit Graved Lachs und Limetten-Dip**

7

**zusätzlich mit zwei Knusper-Crevetten mit Salsa verde**

7

### Suppen

**Tagessuppe** (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)

10

**Spargelcrèmesuppe** mit sautierten Champignons und Croûtons



12.5

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## Spargel-Klassiker

### Portion Weisse Spargeln (400 g)



wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Salsa verde

#### Beilagen:

Portion Neue Kartoffeln

Portion Köferli's Jubi-Rohschinken (50 g)

Portion Graved Lachs (50 g)



29.5

6

8

8

## VEGI

### „Weisser Spargel im Pfannkuchen“



mit Schnittlauch-Sauce | dazu Neue Kartoffeln

29

### Casareccia-Pasta "Primavera"



mit zweierlei Spargeln | Morcheln | Cherrytomaten | garniert mit frisch gehobelten Parmesanspänen

32

## Fisch

### Gebratener Saibling an Estragon-Sauce

mit Spargelrisotto und Frühlingsgemüse

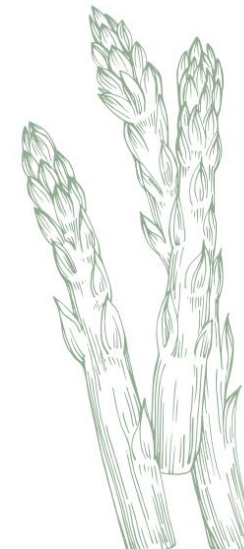
37

## Fleisch

### Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Morchel-Spargel-Sauce

dazu Tagliatelle und buntes Frühlingsgemüse

41.5



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

## Unsere Häftli-Klassiker

### "Spring"-Rindsburger

Rindfleischburger vom Grill, mit Tomate, Salat, Essiggurke, Cocktailsauce  
garniert mit sautierten Spargelspitzen und Frühlingszwiebeln, dazu knackige Pommes frites

29

### Cordon bleu vom Kalb (CH) garniert mit Zitronenschnitz

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

45

### Rindsfilet (CH) "Höfli" (200 g) an Pfefferjus

mit weissen Spargeln an Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln

47



## Ofenfrischer Flammkuchen

### Flammkuchen „Frühling“



mit Saisongemüse, Spargeln, frische Champignons, Frühlingszwiebeln,  
Crème fraîche, fromage blanc

22

### "Elsässer" Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und fromage blanc

21

### Flammkuchen "quattro stagioni"

Lachsstreifen, Spargelspitzen, Zwiebeln, Gorgonzolakäse,  
Cocktailtomaten und Crème fraîche

23



# 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

## Mit Fisch und Krustentieren

### Spaghetti "Salmone"

mit Rauchlachs, an leichter Dillrahmsauce

29

### Spaghetti "Gamberi"

Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern

31

## Unsere Klassiker

### Spaghetti "Pomodoro"

Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter



21


### Spaghetti "Carbonara"

Speck und Knoblauch an einer feinen Rahmsauce

23



## Die Vegetarischen

**Spaghetti "Pesto"**  21  
Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen

**Spaghetti "Tartufi" à la Maria**  25  
an leichter Trüffelsauce mit Rucola und Pinienkernen garniert

*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)

### Fisch

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

### Brot- und Backwaren

Bäckerei Maier, Laufenburg

### Pâtisserie


Bäckerei Maier, Laufenburg

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## 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
<b>Marinierte Erdbeeren mit Rahm</b>		10.5
<b>Coupe Romanoff</b> Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren garniert mit Rahm	Mini 10.5	14
<b>Erdbeer-Tiramisu – ein fruchtig-frisches Dessert</b> mit Rhabarber- und Erdbeerwürfeli garniert mit einem Mandelcracker		13
<b>Erfrischendes Rhabarber-Parfait</b> mit marinierten Erdbeeren, garniert mit Mandel-Streusel		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.



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"  
lauwarmer Schoggi-Haselnuss-Pancake  
Orangensaft | 1 Glas Prosecco | zwei Warmgetränke nach Wahl

CHF 38 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"  
lauwarmer Schoggi-Haselnuss-Pancake  
Orangensaft | 1 Glas Prosecco | zwei Warmgetränke nach Wahl

CHF 33 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.

