HÖFLI

Liebe Gäste 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 Betriebsleiter Ardijan Fejzulai lassen Ihren Aufenthalt zu einer kleinen Auszeit vom Alltag werden.
Ob im lichten Höfli-Wintergarten, im lauschigen Restaurant mit Sternenhimmel, auf unserer Sommer-Terrasse 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 150 Personen mit Speis und Trank zu versorgen.

Das kulinarische Angebot im Höfli überzeugt durch eine bunte Vielfalt an ausgesuchten Gerichten für den kleinen und grossen Hunger. Ein spezielles Augenmerk gilt der umfangreichen Palette unserer Spaghetti-Variationen, die Sie auch als Spaghetti-Plausch geniessen können. Saisonale und regionale Köstlichkeiten sowie die beliebten Flammkuchen runden das Angebot perfekt ab.

Unsere Weinkarte mit populären Preisen berücksichtigt einerseits in grosser Vielfalt die feinen einheimischen Gewächse, andererseits auch eine erlesene Auswahl von Weinen aus den bekanntesten europäischen Destinationen.

Seien Sie unser geschätzter Gast, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Höfli-Team in Küche und Service

Herbst- & Wildspezialitäten

Salate

		CHF
Kleiner gemischter Salatteller (Beilagen-Salat)		**11**
Bunt gemischte Salatvariation bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, Kernen-Mix	klein **12.50**	**16**
Nüsslisalat «Mimosa» mit Ei, geröstetem Kernen-Mix und Brotwürfeli an Frenchdressing	klein **12.50**	**17**
Salatteller "Hubertus" mit Hirsch-Geschnetzeltem, frischen Waldpilzen auf saisonalen Blattsalaten mit Birnen, garniert mit gerösteten Kernen, an Balsamicodressing		**18**
Kürbis trifft auf Ziege vom Grill Ziegenkäse vom Grill mit Pfeffer und Wildhonig auf Kürbis-Schnitzen, Garniert mit Granatapfel und Cashew-Nüssen		**19**

Suppen

Tagessuppe (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)	**10**
Hokkaido-Kürbiscreme-Rahm Süppchen mit Zitronengras und Kokosmilch garniert, glasierter Kürbis	**12**

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Vorspeisen-Variationen

Caesar Salad	mittlere Portion	**12**	**17**
mit Lattichherzen, knusprigen Speckstreifen, Parmesanlamellen und Foccaciabrot			
oder mit 2 Stück Riesencrevetten		**14**	**19**
Bunt gemischter Salatteller «Fläckä»	mittlere Portion		**15.5**
mit lauwarmen Pouletstreifen, Champignons, gerösteten Brotwürfeli und Kernen	grosse Portion		**20**
Piatto «Höfli»	mittlere Portion		**26**
mit würzigem Pastrami, pikanter Köferli-Wurst, Bündner Rohschinken, Salsiz, Salami Milano sowie delikater Käseauswahl u.a. "Urchiger Bergkäse", garniert mit Trauben, Feigen und Baumnüssen	grosse Portion		**33**
Rindstartar «Höfli»	mittlere Portion		**26**
Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern und frischem Chili, parfümiert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter	grosse Portion		**35**

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Unsere Herbst- und Wildklassiker

Vegetarischer Herbst-Traum
serviert mit Butterspätzli, frischen Waldpilzen, Apfelrotkraut mit Marroni, Kürbis, Wirz à la crème und Preiselbeerapfel **28**

Rehpfeffer mit Curry und Limone
serviert mit Butterspätzli, dazu Apfelrotkraut, Rosenkohl mit Marroni und Preiselbeerapfel **33**

Filet-Medallions vom Wildschwein **35**
mit Waldpilzen, parfümiert mit Gin, serviert mit Weisswein-Risotto und glasiertem Kürbis

Hirschgeschnetzeltes flambiert mit Wodka **37**
an Wildrahmsauce, serviert mit Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl mit Marroni und Preiselbeerapfel

Rehschnitzel «Mirza»
an Wildrahmsauce, serviert mit Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl mit Marroni und Preiselbeerapfel **38**

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Rehrücken Höfli

Rehrücken - das beste Stück vom Reh **für 2 Pers** **63 p.P**

Rosa gebratener Rehrücken, Wildrahm Sauce mit Cognac, garniert mit frischen Waldpilzen,
dazu Preiselbeerapfel, Rotweinbirne, glasierte Marroni, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Apfelrotkraut

Empfehlung des Küchenchefs

Exklusive Wildplatten-Variation für 2 Personen

Rosa gebratenes Hirschfilet, Rehschnitzel, Wildschweinfilet, Rehpfeffer an Wildrahm-Sauce **für 2 Pers** **62 p.P.**

dazu Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rahm-Wirz, Karotten, Broccoli
garniert mit Preiselbeerapfel, Marroni und Orange

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Unsere Klassiker

Rindsburger «Jäger Art»
mit Speckstreifen, garniert mit Spiegelei, dazu knackige Pommes frites **28.5**

Veganer-Burger
Saftiger Gemüseburger an veganer Cocktailsauce, mit Tomaten-Salat
Essiggurken, dazu Pommes frites oder bunter Salat-Teller **28.5**

Kalbsleberli mit Rösti
in Butter gebraten, mit frischen Kräutern, Zwiebeln,
serviert mit knuspriger Butterrösti **37**

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
an Champignon-Rahmsauce,
serviert mit knuspriger Butterrösti **39**

Cordon bleu vom Schwein oder Kalb **37** bzw. **44**
Mit Alpkäse aus dem Wallis, dazu Pommes frites und Gemüse

Fisch

Zanderfilet vom Grill 150g **34**
mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, an Olivenöl –Sauce,
angerichtet auf Kürbisrisotto mit Broccoli

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Unsere Grilladen & Steaks

	150g	200g	300g
Hirsch-Kalbfilet vom Grill mit Wildrahm-Sauce und Gemüsebouquet	**42**	**49**	**56**
Rindsfilet mit Rotwein-Sauce und Gemüsebouquet	**45**	**52**	**59**
Bison-Entrecôte mit Cognac-Wildrahm-Sauce und Gemüsebouquet	**46**	**53**	**61**
Kalbsteak mit Waldpilz-Wildrahm-Sauce und Gemüsebouquet	**43**	**49**	**56**

Beilagen nach Wahl: Pommes frites, Spätzli, Weisswein-Risotto

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Herbst-Flammkuchen

Flammkuchen «Vegi» **21**
mit Birne, Gorgonzola, Zwiebeln und Preiselbeeren

Elsässer Flammkuchen **22**
mit Schinken und Zwiebeln

Flammkuchen «Salmone» **23**
Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln, Rucola, Crème fraîche und Fromage blanc

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Höfli's Spaghetti-Variationen

Kreationen des Hauses

Spaghetti «Antonio» **28**
Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce

Spaghetti «Höfli» **33**
Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten, Duett von Kräuter- und Tomatensauce

Unsere Saisonalen

Spaghetti «Herbsttraum» **26**
mit frischen Feigen und Datteln, Dörrzwetschgen und Aprikosen
an Baileys-Rahmsauce

Spaghetti «Pesto» **21**
An Kräuterrahmsauce, mit Pinienkernen

Die Klassiker

Spaghetti «Pomodoro» **21**
Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter

Spaghetti «Carbonara» **23**
Speck und Knoblauch, an einer feinen Rahmsauce

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

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

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		**Fisch**	
Rindfleisch/Tatar	Schweiz (Region)	Eglifilets, Forellen, Felchen	Schweiz
Schweinefleisch, Kalbfleisch	Schweiz (Region)	Lachs	Schottland/Norwegen/Dänemark
Entrecôte, Huft, Filet	Schweiz (Region)	Loup de mer	Europa
Lammfleisch	Neuseeland, Australien	Crevetten	Italien
Poulet	Schweiz	Zander	Estland

Tipps vom Küchenchef, damit Ihnen auch zuhause Nudeln & Spaghetti perfekt gelingen:

1. Breite Nudeln passen besonders gut zu kräftigen, dicken Saucen, schmale Nudeln zu flüssigen, leichten Saucen
2. Rechnen Sie mit einem Liter Wasser pro 100 Gramm Teigwaren
3. Ins Kochwasser gehört reichlich Salz - etwa ein Teelöffel pro Liter
4. Kein Öl ins Wasser geben: Es benetzt die Oberfläche der Nudeln - sie können die Sauce nicht mehr gut aufnehmen
5. Die Teigwaren sollten noch Biss haben, wenn Sie sie vom Herd nehmen - sie garen nach dem Abschütten noch etwas nach
6. Nudeln nicht abschrecken - das spült die Stärke ab und die Sauce haftet nicht mehr richtig. Außerdem werden die Nudeln schneller kalt. Dafür ein wenig Kochwasser mit in die Schüssel geben - das verhindert, dass sie zusammenkleben.
7. Teigwaren schon vor dem Servieren mit der Sauce mischen - so bleiben sie warm und verkleben nicht.
8. Eine italienische Weisheit: Die Gäste warten auf die Nudeln, nicht umgekehrt!
9. Der (Spaghetti)-Knigge besagt: Könner verzichten auf den Löffel und rollen auf ihre Gabel mundgerechte Portionen

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

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

Unsere Herbst-Desserts

Vermicelles mit Kirsch parfümiert, angerichtet auf Meringue garniert mit Rahm	klein	**11**	**15**
Coupe Nesselrode mit Kirsch parfümiert, angerichtet auf Meringue und Vanilleglace, garniert mit Rahm	klein	**12**	**16**
Marokkanisches Dattelnparfait mit Sanddorn Spiegel-Sauce garniert mit Orange			**11**

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 Midi- als auch als Maxi-Coupes genossen werden können.

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Jeden Samstag und Sonntag das besondere Frühstück von 9 bis 12 Uhr

Höfli Frühstück « Supérieur »

Rohschinken, Coppa, Salami
Bergkäse, Weichkäse, Frischkäse
Rauchlachs mit Kapern, Zwiebeln, Gurken, Sahnemeerettich
Spiegelei mit oder ohne Speck
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"
Pancake mit Schoggi-Haselnuss-Crême
Prosecco **CHF 38 p.P.**

Höfli Frühstück « Vitale » - vegetarisch

Bergkäse, Weichkäse, Frischkäse
Gurken, Tomaten und Gemüsesticks mit Avocadodip
Rührei mit Champignons
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"
Pancake mit Schoggi-Haselnuss-Crême
Prosecco **CHF 33 p.P.**

Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Zu jedem Frühstück reichen wir folgende Brot- und Getränkeauswahl
Zweierlei Gipfeli, verschiedene Minibrötli, Butterzopf, Holzofenbrot, UrDinkel-Sonnenblumenbrot, Bio-Hirtenbrot, Ur-Dinkelbrot Paillasse-Rustico, Butter, hausgemachte Konfi und Honig vom Söhrenhof, Orangensaft und zwei Warmgetränke nach Wahl

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.