

# HÖFLI

## *Liebe Gäste, Sympathisanten und Freunde 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 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 ausgesuchter Gerichte 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 aber auch eine erlesene Auswahl von Weinen aus den bekanntesten europäischen Destinationen. Für absolute Weinliebhaber führen wir zudem eine Spezialkarte mit "Trouvaillen" aus der ganzen Welt.*

*Seien Sie nun „einfach“ unser Gast, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.*

*Ihr Höfli-Team in Küche und Service*



# Herbst- & Wildspezialitäten

## Salate

**Kleiner gemischter Salatteller** (Beilagen-Salat)



CHF

9

**Bunt gemischte Salatvariation**



bunte saisonale Blatt- und Gemüsesalate, dazu Brotwürfeli

14

**Nüsslisalat "Mimosa"**



mit Ei und gerösteten Brotwürfeli an Frenchdressing

14

**Herbstsalat "Höfli"**



Bunte saisonale Blattsalate mit sautierten Waldpilzen und Birnenschnitzen  
garniert mit Brotwürfeli und gerösteten Kernen

15

## Suppen

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

9

**Marronicrèmesuppe**



garniert mit Kräutern

11



## Vorpeisen-Variationen

### Caesar Salad

mit Lattichherzen, knusprigen Speckstreifen, Parmesanlamellen und Focacciabrot

kleine Portion	11
	15

### Bunt gemischter Salatteller "Fläckä"



mit lauwarmen Pouletstreifen, Champignons, gerösteten Brotwürfel und Kernen

kleine Portion	13
	17

### Piatto "Höfli"



mit würzigem Pastrami, pikanter Köferli-Wurst, Bündner Rohschinken, Salsiz, Salami Milano sowie delikater Käseauswahl von Maître fromager Rolf Beeler, garniert mit Trauben, Feigen und Baumnüssen

mittlere Portion	21
	29

## Feinschmecker empfehlen

### Rindstatar

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

kleine Portion	120gr.	21
grosse Portion	200gr.	30



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

## Unsere Herbst- und Wildklassiker

### Rindsburger „Jäger Art“

mit Champignons, Speckstreifen, garniert mit Spiegelei, dazu knackige Pommes frites

23

### Rehpfeffer

serviert mit Butterspätzli, dazu Apfelrotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

26

### Wildschwein-Entrecôte

an Wildrahmsauce, serviert mit Butterspätzli, Apfelrotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

33

### Herbst-Gemüseteller



serviert mit Butterspätzli und Spiegelei, Apfelrotkraut mit Marroni, Kürbis, Wirz à la crème und Preiselbeerapfel

25

### "Höfli-Hackbraten" hausgemacht

an Rahmsauce, mit Spätzli und Saisongemüse, garniert mit Röstzwiebeln

26

### Kalbs-Cordon bleu mit Zitronenschnitz

200g

40

serviert mit Pommes frites und buntem Tagesgemüse

## Empfehlung des Küchenchefs

### Hirschfilet „Höfli“ vom Grill

180g

39

dazu Butterspätzli, Apfelrotkraut mit Marroni,  
an Wildrahmsauce, garniert mit Preiselbeerapfel

## Fisch

### Bio Lachssteak "Label Rouge" vom Grill

an Prosecco-Sauce

angerichtet auf saisonalem Gemüsebeet, dazu Basmatireis

150g

28

## Herbst-Flammkuchen

### Flammkuchen "VEGI"



mit Bergkäse, Gemüse, Zwiebeln

17

### Elsässer Flammkuchen

mit Schinken und Zwiebeln

18

### Flammkuchen "Höfli"

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

19

### Flammkuchen "Salmone"

Lachsstreifen, Dill, Zwiebeln, Rucola, Crème fraîche und Fromage blanc

19

# Höfli's Spaghetti-Variationen

## Kreationen des Hauses

**Spaghetti "Antonio"** 26

Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce

**Spaghetti "Höfli"** 30

Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten, Duett von Kräuter- und Tomatensauce

## Unsere Saisonalen

**Spaghetti „Vitello"** 29

mit Kalbfleischstreifen und Tomatenwürfeli, an hausgemachter Pesto mit Kürbis

**Spaghetti „Mirza"** 32

mit Rehschnitzel, an Wildrahmsauce  
dazu glacierte Marroni und Preiselbeerapfel

**Spaghetti "Herbsttraum"**  25

mit frischen Feigen und Datteln, Dörrzwetschgen und Aprikosen  
an Baileys-Rahmsauce

**Tortellacci nach "Winzerart"**  26

frische Ravioli, gefüllt mit italienischem Frischkäse, an kaltgepresstem Olivenöl, mit Zwiebeln, Knoblauch  
und frischen Kräutern, garniert mit Trauben und Baumnüssen

## Mit Fisch und Krustentieren


**Spaghetti "Salmone"** 26

Rauchlachs an leichter Dillrahmsauce




**Spaghetti "Gamberi"** 27

Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern

## Die Klassiker

- Spaghetti "Pomodoro"**  17  
Sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter
- Spaghetti "Carbonara"** 19  
Speck und Knoblauch, an einer feinen Rahmsauce

## Die Vegetarischen

- Spaghetti "Pesto"**  17  
Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen
- Spaghetti "Tartufi"**   19  
an Trüffelöl, mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten, garniert mit Rucola und Pinienkernen

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



## Deklaration der Fleisch- & Fischherkunft

### Fleisch

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

### Fisch

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.



## *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  
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

**26**

## 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-Deserts

### Vermicelles

mit Kirsch parfümiert, angerichtet auf Meringue  
garniert mit Rahm

klein **10** gross **13**

### Coupe Nesselrode

mit Kirsch parfümiert, angerichtet auf Meringue  
und Vanilleglace, garniert mit Rahm

klein **11** gross **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.



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

### *Étagère « 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"  
Schoggi-Haselnuss-Crêpe  
Prosecco

**CHF 33 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"  
Schoggi-Haselnuss-Crêpe

**CHF 25 p.P.**

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

Zweierlei Gipfeli, verschiedene Minibrötli, Butterzopf, Holzofenbrot, UrDinkel-Sonnenblumenbrot, Bio-Hirtenbrot, UrDinkelbrot Paillasse-Rustico, Butter, hausgemachte Konfi und Honig vom Söhrenhof  
Orangen- und Ananassaft, zwei Warmgetränke nach Wahl

Um vorherige Reservierung wird gebeten.



Auch als Geschenk-Gutschein erhältlich!

Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

