

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 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 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, wie zur Zeit Tessiner Spezialitäten 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 bald eine Spezialkarte mit "Trouvaillen" aus der ganzen Welt.

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

Ihr Höfli-Team in Küche und Service



Unsere Salate und Suppen

Salate

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



Tessiner Salat



gemischter Salat mit Roten Bohnen, Mais und Rauchlachs-Streifen
an Italian Dressing

Bunt gemischte Salatvariation



bunte saisonale Blatt- und Gemüssalate, dazu Brotwürfeli
an French- oder Italian-Dressing



CHF

9

13

14

Suppen

Tagessuppe (bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)

9

Busecca ticinese (Tessiner Kuttelintopf)

mit Kutteln, Lauch, Speck, Sellerie und Tomaten

11

Vorspeisen-Variationen

Caesar Salad

mit Lattichherzen, knusprigen Speckstreifen, Parmesanlamellen und Focacciabrot

kleine Portion	11
grosse Portion	16

Bunt gemischter Salatteller "Fläckä"



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

kleine Portion	13
grosse Portion	18

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
grosse Portion	29

Feinschmecker empfehlen

Rindstatar




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

kleine Portion	120gr.	22
grosse Portion	200gr.	30



Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Unsere Tessiner Spezialitäten

- Risotto ai funghi**   **23**
Safranrisotto mit sautierten Pilzen und Tomaten
- Risotto ai funghi con Luganighe** **26**
Pilzrisotto mit Pfifferlingen und Champignons, dazu Tessiner Miniwürstli,
garniert mit Rucola und Cherrytomaten
- Coniglio alla Contadina** **29**
Kaninchenrückenfilets nach "Bäuerinnen Art", an Champignonsauce,
serviert mit Rosmarinkartoffeln, dazu sautiertes Zucchini-Tomaten-Gemüse
- Stufato al Merlot** **31**
saftiger Rindsschmorbraten an Merlot-Rotweinsauce
serviert mit Tessiner Polenta, dazu Kohlrabi
- Ossobuco alla "Casalinga"** **33**
Kalbshaxen an Rotweinsauce,
dazu Tessiner Polenta mit Gorgonzola und Brokkoli mit Mandelbutter
- Stecchini alla Ticinese**  **35**
Tessiner Kalbsschnitzel mit Speck und frischem Salbei
serviert mit Weissweinsteinrisotto, dazu sautiertes Zucchini-Tomaten-Gemüse

Unsere Winterklassiker

Original-Rindsburger „Höfli“

garniert mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, an hausgemachter Cocktailsauce, dazu knackige Pommes frites

24

Gemüseteller



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

26

Kalbs-Cordon bleu mit Zitronenschnitz

200g

42

serviert mit Pommes frites oder Spaghetti mit Pelati und buntem Tagesgemüse

Empfehlung des Küchenchefs

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

180g

43

dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites und ein buntes Gemüse-Bouquet

Fisch

Bio "Label Rouge" vom Grill



an Prosecco-Sauce

angerichtet auf einem saisonalen Gemüsebeet, dazu Weissweinsrisotto

150g

28

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"

Pouletbruststreifen an einer leichten Tomatenrahmsauce

26

Spaghetti "Höfli"

Rindsfiletmedaillons und Riesencrevetten, Duett von Kräuter- und Tomatensauce

30

Unsere Saisonalen

Spaghetti „Wintertraum“



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

26

Spaghetti "Casalinga"

mit Parmaschinken-Streifen und Steinpilzen an Tomaten - Rahmsauce

25

Spaghetti „Vitello“

mit Kalbfleischstreifen und Tomatenwürfeli, an hausgemachter Pestosauce mit Kürbis

29

Spaghetti „die Manzo“

mit Rindsfiletwürfeli, an sämiger Steinpilz - Rahmsauce

26

Mit Fisch und Krustentieren

Spaghetti "Salmone"

mit Rauchlachs an leichter Dillrahmsauce

27

Spaghetti "Gamberi"

Riesencrevetten an Proseccosauce und frischen Kräutern

28

Die Klassiker

Spaghetti "Pomodoro"



sonnengereifte Pelati-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter

18

Spaghetti "Carbonara"

Speck und Knoblauch, an einer feinen Rahmsauce

20

Die Vegetarischen

Spaghetti "Pesto"



Kräuterrahmsauce mit Pinienkernen

18

Spaghetti "Tartufi"



an Trüffelöl, mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten, garniert mit Rucola und Pinienkernen

20

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

Deklaration der Fleisch- & Fischherkunft

Fleisch

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

Fisch

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



vegetarisch



glutenfrei



lactosefrei

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

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

27

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

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, Sahnemeerrettich
Spiegelei mit oder ohne Speck
saisonaler Früchtespiess und Birchermüesli nach "Grossmutter's Rezept"
Schoggi-Haselnuss-Crêpe
Prosecco

CHF 35 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 30 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.

