

Frühling

Suppe und Vorspeisen

	Spargelsuppe mit Petersilienpesto und Knusperspeck	11.50
Vegi	Asparagus soup with parsley pesto and crispy bacon ohne Knusperspeck	10.00
	Rohschinken San Daniele mit Spargel-Eier Salat	Vorspeise 18.50
	Raw ham San Daniele with asparagus, egg salad	Hauptgang 28.50
	Frühlingssalat mit jungem Spinat, Avocado, Eier und Rindsfiletstreifen, Balsamico-Dressing	Vorspeise 18.50
	Spring salad with young spinach, avocado, eggs beef fillet strips, Balsamico dressing	Hauptgang 28.50
Vegi	ohne Rindsfiletstreifen	Vorspeise 15.00

Wok und Risotto

	Wok-Pfanne mit pikant gewürzten Riesencrevetten	28.50
	<i>grünem Spargel und Eiernudeln</i>	
	Wok pan with spicy shrimps, green asparagus and egg noodles	
Vegi	Risotto «Primavera» mit Spargeln, Morcheln, Mascarpone	27.50
	<i>Rucola und Parmesansplitter</i>	
	Risotto "Primavera" with asparagus, morels, mascarpone rocket salad and parmigiano splits	

Weintipp

Alto Adige	Pinot Grigio, 2020	10cl 6.50
	Alto Adige DOC	75cl 46.00
	Tenuta J. Hofstätter	
	Tramin, Bozen	
	Traubensorte: Pinot Grigio	



Frühling

Hauptgänge

Gebratene Eglifilets mit weissen Spargeln 36.50
Bärlauch-Hollandaise und Salzkartoffeln
Pan fried pike perch fillets with white asparagus
wild garlic hollandaise sauce and boiled potatoes

Gratiniertes Rinds-Entecôte „Café de Paris“ 48.00
Pommes frites und Gemüsebouquet
Gratinated beef Entrecote “Café de Paris”, chips potatoes and
bouquet of vegetables

Rosa gebratenes Lammentrecôte mit Bärlauchjus 38.00
neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse
Roasted Lammentrecote with wild garlic jus
new roasted potatoes and spring vegetables

Schweinsfilet-Médailles Moutarde an würziger Dijon-Senfsauce 36.50
mit frischen Champignons Spargeln und Bratkartoffeln
Porc fillet medallions on Dijon moustarde sauce
with champignons, asparagus and roast potatoes

Höfli-Spezialität ab 2 Personen

Flammierte Schweinsfilet-Médailles “Woronoff” pro Person 44.50
Risotto, Blattspinat und sautierte Cherry-Tomaten
Flambéd pork fillet médailles “Woronoff” style,
risotto, spinach and sherry tomatoes

Rindsfilet „Châteaubriand mit Sauce Béarnaise pro Person 64.00
Bratkartoffeln und Gemüsevariation
Beef Châteaubriand with sauce Béarnaise,
roast potatoes and selections of vegetables

Erlesenes aus dem Keller

Toscana Villa Antinori Riserva, 2018 10cl 9.50
Chianti Classico DOCG Riserva 150cl 120.00
Marchesi Antinori
Firenze
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon