

# Frühling

## Suppe und Vorspeisen

	<b>Spargelsuppe</b> mit Rauchlachsstreifen <b>Asparagus soup with smoked salmon strips</b>	12.50
Vegi	ohne Rauchlachsstreifen	11.50
	<b>Spargel-Eiersalat</b> mit Avocado-Fetakäse-Türmchen <b>Asparagus, egg salad with avocado feta cheese turret</b>	Vorspeise 16.50 Hauptgang 26.50
	<b>Gebratener Spargel</b> und Rinds-Carpaccio an Balsamico-Dressing mit Parmesan und Rucola <b>pan fried asparagus with beef carpaccio</b> <b>Balsamico dressing, with parmesan and rocket salad</b>	Vorspeise 18.50 Hauptgang 28.50
Vegi	ohne Rinds-Carpaccio	Vorspeise 15.00

## Wok und Risotto

	<b>Wok-Pfanne mit Pouletbruststreifen an Soja-Ingwersauce</b> <i>mit Spargeln, Ananas und feine Nudeln</i> <b>Wok pan with chicken strips, soy ginger sauce</b> <b>with asparagus, pineapple and fine noodles</b>	28.50
Vegi	<b>Risotto «Primavera» mit Spargeln, Morcheln, Mascarpone</b> <i>Fenchel und Parmesansplitter</i> <b>Risotto "Primavera" with asparagus, morels, mascarpone</b> <b>fennel and parmigiano splinters</b>	28.50

## Weintipp

Lombardia	<b>San Martino della Battaglia, 2021</b>	10cl 7.70
	Soc. Agr. Vitivinicola La Rifra	75cl 50.00
	Desenzano del Garda	
	Traubensorte: Tocai Friulano	



# Frühling

## Hauptgänge

<b>Gebratene Zanderfilets mit Safransauce</b> mit Spargeln und Parmesanrisotto <b>Pan fried pike perch fillets with saffron sauce</b> asparagus and parmesan risotto	39.00
<b>Rosa gebratenes Lammentrecôte mit Kräuterjus</b> neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse <b>Roasted Lammentrecote with herb jus</b> new roasted potatoes and spring vegetables	39.50
<b>Kalbsschnitzel</b> an würziger Bärlauch-Rahmsauce Spargel-Morchel Ragout und Butternudeln <b>Pan fried veal schnitzel on wild garlic cream sauce</b> with asparagus morel ragout and noodles	39.00

## Höfli-Spezialität ab 2 Personen

<b>Entrecôte double</b> mit Sauce Béarnaise Rösti-Croquetten und Gemüsevariation <b>Entrecôte double with sauce Béarnaise,</b> rösti potatoes and selections of vegetables	pro Person 52.00
<b>Flammierte Médailles</b> vom Schweinsfilet an Cognac-Rahmsauce mit Preiselbeer-Crêpes neue Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse <b>Pork fillet flamed on Cognac cream sauce with Cranberry crêpes</b> new roasted potatoes and spring vegetables	49.50/Pers.

## Erlesenes aus dem Keller

Toscana	<b>Il Nito, 2020</b>	10cl	9.00
	Benaco Bresciano Rosso IGP	150cl	118.00
	Az. Vitivinicola La Rifra		
	Desenzano del Garda		
	Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino		