

.... es herbsteleet

Zum Apéritif	Apple Cider Cocktail Apfelwein, Aperol, Prosecco	9.50
	Gin Negroni Cocktail Gin, Campari, Zitronensaft	9.50
	Martini Dry Mock Alkohlfreier Vermouth, alkoholfreier Gin	8.50

Vorspeisen

Vegi	Kürbiscremesuppe mit Trüffelschaum <i>Pumpkin soup with truffle foam</i>	12.50
	Schiacciata mit Bresaola und Parmigiano <i>Flatbread with Bresaola and Parmigiano</i>	17.00
	Hühnerleber-Terrine mit Sultaninen und Burgunder Marc serviert mit Salatbouquet, Butter und Toast <i>Chicken liver tureen with sultanas and Marc de Bourgogne</i> <i>served with salad bouquet, butter, and toast</i>	17.00
Vegi	Nüsslisalat mit Ei und Käse-Kräuter-Schnittchen mit Trüffeln „Piemontese“ <i>Lamb's lettuce with egg, cheese herb toast with truffles</i>	17.50

Warme Vorspeisen

	Burgunder Schnecken <i>Burgundy snails</i>	6 Stück	19.50
Vegi	Fettuccine «alla Piemontese» mit Trüffelrahmsauce <i>Fettuccine-pasta with truffle cream sauce</i>	kleine Portion / <i>small</i> grosse Portion / <i>large</i>	22.50 29.50
	Fettuccine al Brasato (mit Brasato-Sauce) <i>Fettuccine-pasta with braised beef sauce</i>		25.50
Vegi	Kürbis-Tortelli mit Castelmagno «Piemontese» auf Blattspinat mit Salbeibutter <i>Tortelli stuffed with pumpkin and Castelmagno cheese</i> <i>on leaf spinach with sage butter</i>	kleine Portion / <i>small</i> grosse Portion / <i>large</i>	19.50 26.50

Weintipp

Languedoc	Château Gléon – Villa Ad Clivum	10cl	8.50
Roussillon	Corbières AOP	75cl	52.00
	Domaine de Gléon - Villesèque-des-Corbières		
	Traubensorten: Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre		

.... es herbstet

Hauptgänge

Gebratene Zanderfilets auf Sauerkraut	35.50
dazu Petersilienkartoffeln und Honig-Senf-Dill Sauce	
<i>Pan fried pikeperch fillets on sauerkraut</i>	
<i>Parsley potatoes and honey mustard dill sauce</i>	
Boeuf Bourguignon mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	34.50
<i>Boeuf Bourguignon with parsley potatoes and vegetables</i>	
Brasato di Manzo «Barbera» (Rindsschmorbraten)	34.50
dazu Wurzelgemüse und Polenta	
<i>Breased beef "Barbera"</i>	
<i>with root vegetables and polenta</i>	

Höfli-Spezialitäten ab 2 Personen

Entrecôte double mit Béarnaise Sauce	48.50/Pers.
Pommes frites und Gemüsebouquet	
<i>Entrecôte double with Béarnaise sauce</i>	
<i>French fries and bouquet of vegetables</i>	
Flambierte Médailles vom Schweinsfilet an Trüffelsauce	45.50/Pers.
Parmesan-Risotto, Cherry-Tomaten und Blattspinat	
<i>Pork fillet flamed with truffle cream sauce</i>	
<i>Parmesan risotto, cherry tomatoes and spinach</i>	

Weintipp

Côtes Rôtie	Saint Joseph Rouge - 2020	75cl	64.00
	AC Saint-Joseph		
	Cristophe Pichon, Chavanay		
	Traubensorte: Syrah		
Piemonte	OPS, 2018	75cl	60.00
	Az. Vitivinicola Asotom - Castelletto Merli		
	Traubensorten: Barbera, Grignolino e Freisa		