

HÖFLI
19

SPEISEN & GETRÄNKE

Liebe Gäste

Es soll gelten:

Viva!
Guten Appetit!
Famosen Abend
allerseits!

Arnold
Michael
Karin
Oliver

Max
Sabina

Täglich
18–24 Uhr

HÖFLI
19

Vorspeisen/Suppe

CHF

Wassermelonen-Gazpacho mit Thunfisch-Tataki mit rosa Pfeffer-Karamell	14.00
Avocado-Holunderblüten-Lassi mit Koriander und Gemüsefalafel	12.00
Tafelspitz-Gemüse-Sülze mit Wasabischaum und kleinem Sommer-Blattsalat	19.00
Sautierte Kaninchenfiletstreifen auf Kräutersalat mit Granatapfeldressing	18.00
Kalbstatar mit Limonenöl mit Wachtelei und Focacciachips	19.00

Kinder

Mini-Hamburger im Sesambun	12.00
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	10.00

Hauptspeisen

CHF

Ravioli all'arrabbiata mit rassiger Peperonata	21.00
Fleischpflanzerl (kleine Hacktätschli) mit Kartoffelgaletten, Weinhändlersauce und glasiertem Sommergemüse	22.00
Saltimbocca vom Poulet-Innenfilet Randenrisotto mit leicht sautierten Zucchetti	28.00
Kalbfleisch-Involtini «Val Aosta» mit Marsala-Kräuterjus auf Ratatouille und mit Griesshalbmonden	36.00
Sautiertes Saiblingsmedaillon auf Bündnergersten-Gemüsebeet mit Noilly-Prat-Sauce	34.00

Desserts

Zur Auswahl aus dem Bauchladen Symphonie von kleinen Süssigkeiten im Glas	6.00
Kleine Käseauswahl mit Traubenchutney	12.00

Herkunftsdeklaration

Poulet:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kaninchen:	Ungarn

Angaben zu Allergien

Angaben zu Zutaten, die Allergien
oder andere unerwünschte Reaktionen
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei den Mitarbeitenden des Höfliteams.

Apéro

CHF

Prosecco DOC Carlo Botter/Bella Rosa		1 dl	8.00
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineral, Orange)		2 dl	7.50
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral, Limette, Minze)		2 dl	7.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer			7.50
Vermouth Bianco/Matter-Luginbühl	18%	4 cl	6.50
Campari	23%	4 cl	7.50
San Bitter (alkoholfrei)		1 dl	5.00

Mineral

Passugger Theophil		5 dl	6.00
Gazosa, Heidelbeere, Bergamotte, Limonen, Aranciata Amara		3.5 dl	5.50
Coca-Cola/Cola Zero		3.3 dl	5.50
Fever Tree Tonic Water		2 dl	5.50
Fever Ginger Ale		2 dl	5.50
Fever Ginger Beer		2 dl	5.50
Eistee hausgemacht		3 dl	4.00
Sirup für Kinder			Gratis

Bier

Calanda Edelbräu Stange		3 dl	4.50
Calanda Panaché Stange		3 dl	4.50
Calanda Senza, ohne Alkohol		3 dl	4.50
Tschliner Bier cler BIO		3.3 dl	6.50
Erdinger Weissbier		5 dl	6.50

Kaffee/Tee

Kaffee Crème			4.50
Espresso			4.50
Coretto Grappa Fior di Vita	40%		6.50
Verschiedene Teesorten			4.00

Spirituosen/Digestifs

Grappa di Moscato Après, Marolo	41%	2 cl	7.00
Braulio Amaro Alpino	21%	4 cl	7.00
Ramazzotti Amaro	30%	4 cl	7.00
Peppes Ingwerer, Likör	24%	4 cl	7.00

Bar

Whisky Highland Park 12 Years	40%	4 cl	12.00
Hayman's London Dry Gin	40%	4 cl	8.00
Vodka Partisan	40%	4 cl	8.00
Caipirinha, Cachaca, Limetten, Zucker, Soda			12.00
Whisky Cola			12.00
Wodka Moscow Mule			12.00
Gin Tonic			12.00

Ohne Alkohol

Cinderella, Traubensaft, Zitronensaft, Ginger Ale			6.00
---	--	--	------

Schaumwein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Prosecco DOC Carlo Botter/Bella Rosa	8.00		45.00

Weisswein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Malanser Riesling x Silvaner, von Salis, 2017 AOC GR	7.00	35.00	48.00
Bündner Blanc de Noir, von Salis, 2018 AOC GR	7.00	35.00	48.00
Botijo Bianco IGP, Frontonio, Garnacha Blanca	6.00	30.00	43.00
Roero Arneis, Tibaldi DOCG, Classic, Arneis	6.50	32.50	45.00
Sauvignon blanc St. Valtelin DOC, St. Michael-Eppan	9.00	45.00	65.00

Rotwein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Malanser Pinot Noir von Salis 2017 AOC GR	7.00	35.00	48.00
Maienfelder Pinot Noir Carsilias von Salis AOC GR, Silber Expovina 2018 & Mondial des Pinots	7.50	37.50	55.00
Ripasso Valpolicella DOC Zeni, Corvina, Rondinella, Molinara	6.50	32.50	48.00
Casamatta Rosso di Toskana, Bibi Graetz, Sangiovese	7.00	35.00	45.00
Botijo Rojo Roble IGP, Frontonio, Garnacha	6.50	32.50	45.00
El Vuelo – Ermita del Conde, Castilla y Leon, Tempranillo, Merlot	7.00	35.00	48.00

Dessertwein

	1 dl	3.75 dl
Spätlese Cuvée – Kracher/Welschriesling, Pino Gris, Muscat Ottonel	9.50	35.00