

ALS VORSPIIS

«Im HÖFLI wird täglich frisch und regional gekocht. Qualitativ hochwertige Produkte sind uns wichtig.» -- Marco Rasera, Küchenchef

	als Vorspiis	als Hauptgang
Frischer saisonaler Blattsalat <i>mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce</i>	8.00	12.50 ✓
Spargel-Erdbeersalat mit Basilikum <i>Aargauer Spargeln von Urs Bryner aus Othmarsingen</i>	14.50	21.50 ✓
Leichte Spargelschaumsuppe <i>mit Spargeleinlage und Bärlauchöl</i> <i>mit oder ohne Rahm</i>	9.50	13.50 ✓
Burrata auf Tomaten-Rucolasalat <i>mit gerösteten Pinienkernen</i>	16.50	24.50 ✓
Tatar vom heimischen Rind mit Olivenöl und Kräuter 70g / 130g <i>frisch aus der Huft geschnitten, dazu getoastetes, selbstgebackenes Rüeblli-Brot</i>	18.50	28.50

RÜEBLI EGGE

	als Vorspiis	als Hauptgang
Bunter Rüeblli Quiche mit Kräuterquark <i>in der Form serviert</i>	10.50	14.00 ✓
Aargauer Rüeblli-Birnen Süppli <i>mit oder ohne Rahm</i>	8.50	12.50 ✓
Rüeblli-Kartoffel Gratin mit Ei und Brösmeli 15min Backzeit <i>dazu saurer Halbrahm und Gruyère</i>	11.00	14.00 ✓

ALS HAUPTGANG

	normal	chlii	
Aargauer «Schnitz und Drunder»	36.00	29.00	
<i>48 Stunden sous-vide gegarter, geräucherter Schweinebauch und Schweinsvoressen aus dem Aare-Rhein Gebiet dazu frischer Gala-Apfel, Birnenkompott und Bratkartoffeln</i>			
Selbstgemachte Chäs-Chnöpfli	14.50	10.50	✓
<i>mit geschmorten Zwiebeln, Kräutern und Sbrinz</i>			
„Zürcher Geschnetzeltes“			
<i>vom Kalb</i>	42.00	35.00	
<i>vom Schwein</i>	29.00	22.00	
<i>dazu Rösti aus Kartoffeln der Familie Mosimann aus Windisch mit Nierchen 50g</i>			
	+2.50	+2.50	
Schweizer Forellenfilet „en papillote“	30.50	19.50	
<i>mit Zitronen-Kartoffel Stampf und Peperonata</i>	2 Filets	1 Filet	
Hausgemachter Hackbraten	23.00	18.00	
<i>mit Chäs-Chnöpfli</i>			
HÖFLI-Wurst in unserem Smoker geräuchert 160g	19.50		
<i>mit Bratkartoffeln</i>			
Steak Sandwich mit grilliertem Rüebl-Brot	26.50		
<i>Kalbs-Flank Steak 110g medium gebraten dazu Tomaten, Rucola, Gurke, rote Zwiebel und rassige Chili-Mayo</i>			
Gebratenes Schweinssteak vom Nierstück 230g	29.50		
<i>mit Kräuterbutter überbacken, Beilage nach Wahl</i>			

Beilagen: Bratkartoffeln, Rösti, Zitronen-Kartoffel Stampf, Chäs-Chnöpfli, Kartoffel-Rüeblicuts

SPARGELZEIT

ALS VORSPIIS

als Vorspiis

als Hauptgang

Spargel-Erdbeersalat mit Basilikum

14.50

21.50



Aargauer Spargeln von Urs Bryner aus Othmarsingen

Leichte Spargelschaumsuppe

9.50

13.50



mit Spargeleinlage und Bärlauchöl

mit oder ohne Rahm

ALS HAUPTGANG

normal

chlii

Portion weisse und grüne Spargeln

21.00

16.00



Aargauer Spargeln von Urs Bryner aus Othmarsingen

dazu wahlweise Sauce Hollandaise, flüssige Butter oder Bärlauchöl

mit Bratkartoffeln

+4.00

+4.00

mit HÖFLI-Schinken

+3.50

+3.50

Spargelrisotto mit getrockneten Tomaten

19.00

14.50



mit Pouletbrust

33.00

28.50

Sautiertes Schweizer Felchenfilet mit gerösteten Baumnüssen

34.50

27.50

dazu grüne und weisse Spargeln mit Bratkartoffeln

ZUM DESSERT

«Schleckmäuler aufgepasst! Zusammen mit unserem Schwester-Hotel «Chesa Rosatsch» in Celerina haben wir ein Vanille Softeis entwickelt. Das sämige Softeis wird nach geheimer Rezeptur mit echter Vanille und Bio-Milch hergestellt. Gnüsseds!» -- Ramona Hartung, Gastgeberin

Vanille Softeis nature 6.50

Vanille Softeis „Müsterli“ zum Kaffee 3.00

Vanille Softeis mit Schoggisauce und Bananen 7.50

Vanille Softeis mit Erdbeeren 9.50

Vanille Softeis mit Ananas-Minzsauce 7.50

Vanille Softeis „Affogato al Cafè“ mit einem Espresso à part 7.00

Vanille Softeis mit Caramel & Baumnusskrokant 7.50

Vanille Softeis mit Baileys oder Erdbeerlikör 8.00

Gerne servieren wir Ihnen zudem täglich:

Hausgemachte Aargauer Rüeblitorte Stück 4.50

Schokoladenkuchen mit Nüssen Stück 4.50

Legendäre Crèmeschnitte der Konditorei Maier „es hät solangs hät“ 4.50

Immer samstags und sonntags backen wir frische Wähen:

Früchtewähe des Tages pro Stück, „es hät solangs hät“ 5.00

FÖR D'RÄUCHLER

Das HÖFLI verfügt über ein «Open Air Fumoir». Auf unserer gedeckten Garten-Terrasse darf genüsslich geraucht und geschmaucht werden. Gerne servieren wir Ihnen das passende Schnäpsli dazu.

Whisky Adelphi Blended Scotch 4cl 9.80

Whisky Auchentoshan American Oak 4cl 13.00

Whisky Lagavulin 16 Jahre 4cl 19.00

Negroni aus dem Holzfass 2cl Campari, 2cl Vermouth, 2cl Gin 11.50

QUALITÄT GLASWEISE GENIESSEN

SPRUDELND	10cl
Prosecco DOC Treviso Extra Dry	
Glera	6.30
Azienda Agricola Marsuret	
WEISS	
Féchy La Colombe 2017	6.60
Chasselas	
Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy	
Chardonnay Chürzi 2017	7.00
Chardonnay	
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden	
kalmücke 2017	6.50
Grüner Veltliner	
Weingut Gritsch Mauritiushof	
Fritz's Riesling 2015	7.90
Riesling	
Weingut Gunderloch, Nackenheim	
ROT	
Steimüri 2017	7.00
Pinot Noir	
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden	
Weidmanns Dank 2017	7.70
Malbec Barrique	
Weingut Goldwand, Michael Wetzel, Ennetbaden	
Chianti Classico 2016	7.50
Sangiovese, Merlot (Barrique)	
Fattoria Casaloste, Panzano	
Zweigelt 2015	6.60
Zweigelt	
Weingut Bründlmayer, Langenlois	

SCHWEIZ WEISS

AARGAU

Chardonnay Chürzi 2017 49.00
Chardonnay

Riesling-Sylvaner Sandacher 2018 49.00
Riesling-Sylvaner
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

Sélection weiss 2017 49.00
Riesling-Sylvaner, Pinot blanc, Chardonnay
Weingut zum Sternen, Würenlingen

Unter der Linde weiss 2017 ^{50cl} 52.00
Sémillon, Sauvignon blanc
Weingut zur Linde, Michel Jaussi, Oberflachs

Tunglskin 2017 52.00
Müller-Thurgau
Hauksson Weine, Rüfenach

BÜNDNER HERRSCHAFT

Fläscher Chardonnay 2017 62.00
Chardonnay
Jann Marugg, Fläsch

THURGAU

Pinot Gris 2017 54.00
Pinot Gris
Martin Wolfer, Weinfelden

TESSIN

Il Sauvignon bianco Ticinese 2017 52.00
Sauvignon blanc
Angelo Delea, Losone

WALLIS

Païen 2017 52.00
Heida
Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson

WAADT

Féchy La Colombe 2017 ^{70cl} 46.00
Chasselas
Raymond Paccot, Domaine La Colombe, Féchy

DEUTSCHLAND WEISS

RHEINGAU

Kiedricher Riesling 2017 55.00
Riesling
Weingut Robert Weil, Kiedrich

RHEINLAND-PFALZ

Fritz's Riesling 2015 55.00
Riesling
Weingut Gunderloch, Nackenheim

NAHE

Bockenauer Riesling vom Schiefergestein 2016 57.00
Riesling
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenu

Weisser Burgunder 2017 49.00
Weissburgunder
Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenu

ITALIEN WEISS

AOSTATAL

Cuvée Bois 2015 86.00
Chardonnay
Les Crêtes, Vini di Montagna, Aosta

SÜDTIROL

K Weiss 2017 43.00
Chardonnay, Weissburgunder, Sauvignon blanc

Soll 2017 49.00
Pinot Grigio
Kellerei Cantina Kaltern

Südtiroler Chardonnay 2017 46.00
Chardonnay
Erste und Neue Kellerei Kaltern

Myra 2017 54.00
Sauvignon blanc
Weingut Ansitz Waldgries, Bozen

PIEMONTE

Roero Arneis Serra Lupini 2017 46.00
Arneis
Angelo Negro & Figli, Monteu Roero

FRANKREICH WEISS

LOIRE

Pouilly-Fumé „Villa Paulus“ AC 2017 53.00
Sauvignon blanc
Domaine Masson-Blondelet, Pouilly sur Loire

BURGUND

Mâcon-Verzé 2016 63.00
Chardonnay
Domaines Leflaive, Mâcon Villages

BORDEAUX

Château Thieuley blanc 2017 45.00
Sémillon, Sauvignon blanc
Domaines Leflaive, Mâcon Villages

ÖSTERREICH WEISS

NEUSIEDLERSEE

TO 2016 51.00
Chardonnay, Sauvignon blanc, Welschriesling

Darscho 2015 68.00
Chardonnay (Barrique)
Weingut Velich, Apetlon

TRAISENTAL

Der Wein Vom Stein 2016 68.00
Sauvignon blanc
Weinbau Ludwig Neumayer, Traisental

WACHAU

kalmücke 2017 45.00
Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Smaragd Steinporz 2017 59.00
Grüner Veltliner

Riesling Smaragd Setzberg 2017 59.00
Riesling
Weingut Gritsch Mauritiushof

SPANIEN WEISS

GALIZIEN

Albariño Rías Baixas 2017 51.00
Albariño
Pazo Señorans, Vilanovina

SOMONTANO

Enate Chardonnay 234 2017 45.00
Chardonnay
Enate, Viñed y Crianza d. Alto Aragon

ARGENTINIEN WEISS

MENDOZA

Taymente Torrontés 2017 49.00
Torrontés
Huarpe Wines, Agrelo

USA WEISS

KALIFORNIEN

Chardonnay 2016 51.00
Chardonnay
Cannonball Wine Company, Sonoma County

SCHWEIZ ROT

AARGAU

Edelblut Barrique 2014 54.00
Pinot Noir

Pinot Noir Chürzi 2016 49.00
Pinot Noir

Steimüri 2017 49.00
Pinot Noir
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

Rüeget Pinot Noir 2015 63.00
Pinot Noir

Chalofe Pinot Noir 2016 75.00
Pinot Noir
Tom Litwan, Oberhof

Sélection Malbec 2016	53.00	
Malbec Weingut zum Sternen, Würenlingen		
Weidmanns Dank 2017	54.00	
Malbec Barrique Weingut Goldwand, Michael Wetzel, Ennetbaden		
BÜNDNER HERRSCHAFT		
Fläscher Pinot Noir 2017	55.00	45.00
Pinot Noir (Stahltankausbau)		
Bovel Pinot Noir Sélection 2015	68.00	
Pinot Noir (Barrique) Weingut Bovel, Daniel & Monika Marugg, Fläsch		
THURGAU		
Pinot Noir Sélection 2015	54.00	
Pinot Noir Martin Wolfer, Weinfelden		
Pinot Noir N°2 2016	63.00	
Pinot Noir Schlossgut Bachtobel, Johannes Meier, Weinfelden		
TESSIN		
Viguria Merlot 2016	52.00	
Merlot Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo		
Merlot Rosso del Principe 2015	66.00	
Merlot Tenuta Agricola Luigina, Fabio Bruni, Stabio		
WALLIS		
Dôle de la Liaudisaz 2017	56.00	
Pinot Noir, Gamay Marie-Thérèse Chappaz, Fully		
Humagne Rouge 2016	52.00	
Humagne Rouge Cave Ardévaz, Boven Famille, Chamoson		
Syrah 2016	72.00	
Syrah Domaine Histoire d'Enfer, Sierre		

DEUTSCHLAND ROT

BADEN

Ehretstein Pinot Noir 2015	52.00
<i>Pinot Noir (Qualitätswein)</i>	
Pinot Noir «je suis gentille ainsi» 2015	68.00
<i>Pinot Noir (Qualitätswein)</i>	
<i>Weingut Jürgen von der Mark</i>	

ITALIEN ROT

TOSKANA

Guidalberto 2016	65.00
<i>60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</i>	
<i>Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	
Tignanello 2015	114.00
<i>80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i>	
<i>Marchesi Antinori, Toscana Centrale</i>	
Magari 2016	80.00
<i>50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc</i>	
<i>Angelo Gaja, Ca'Marcanda, Bolgheri</i>	
Chianti Classico 2016	52.00
<i>Sangiovese, Merlot (Barrique)</i>	
Inversus 2015	86.00
<i>Merlot (Barrique)</i>	
<i>Fattoria Casaloste, Panzano</i>	
La Massa 2014	54.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouchet</i>	
<i>Fattoria La Massa, Panzano</i>	
Brunello di Montalcino 2012	72.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Azienda Agricola Piancornello</i>	

VENETO

Amarone della Valpolicella classico 2015	67.00	143.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara – Selezione Castagnedi</i>		
<i>Tenuta Sant'Antonio</i>		



EMIGLIA ROMAGNA		
Pethra Honorii 2012	59.00	120.00
<i>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Tenuta la Viola, Bertinoro</i>		
MARKEN		
Boranico Marche Riserva 2016	68.00	143.00
<i>Montepulciano, Merlot Azienda Agricola Alberto Serenelli</i>		
SIZILIEN		
Lorlando Terre Siciliane 2016	45.00	
<i>Nero d`Avola Assuli Baglio, Trapani</i>		
SARDINIEN		
Cannonau di Sardegna Riserva 2015	53.00	
<i>Cannonau (Barrique) Azienda Agricola Pala Serdiana</i>		
APULIEN		
Cosimo Varvaglione Primitivo di Manduria 2014	56.00	
<i>Primitivo Old Vines Varvaglione, Manduria</i>		
PIEMONT		
Barbaresco Rabaja 2015	80.00	
<i>Barbera</i>		
Barbera d`Alba Morassina 2014	55.00	
<i>Barbera Azienda Agricola Giuseppe Cortese</i>		
Barolo 2011	75.00	
<i>Nebbiolo Société la Morra, Aurelio Settimo</i>		
VELTLIN		
San Gregorio Rosso di Valtellina 2017	50.00	
<i>Nebbiolo</i>		
Sfursat di Valtellina 2015	71.00	
<i>Nebbiolo (angetrocknet) Casa Vinicola, Aldo Rainoldi</i>		
SÜDTIROL/TRENTINO		
Lason Südtiroler Merlot 2015	52.00	
<i>Merlot</i>		

Quintessenz 2015 68.00
Cabernet Sauvignon
Kellerei Cantina Kaltern

Lagrein Riserva 2016 63.00
Lagrein
Weingut Ansitz Waldgries

14Quindici16 73.00
Cabernet Franc
Eugenio Rosi, Viticoltore Artigiano

FRANKREICH ROT

BURGUND

Pommard Les Poutures 1er Cru 2013 72.00
Pinot Noir
Domaine Lejeune, Francois de Pommerol & Aubert Lefas

Gevrey-Chambertin 2014 93.00
Pinot Noir (bio-dynamisch)
Domaine Trapet Père et Fils

RHONE

Crozes-Hermitages «Les Trois Chênes» 2016 55.00
Syrah
Emmanuel Darnaud, La Roche du Glun

Télégramme Châteauneuf-du-Pape 2016 64.00
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Domaine Vieux Télégramme, Famille Brunier, Bédarrides

BORDEAUX

Grand Enclos 2012 54.00
Cabernet Sauvignon, Merlot
Château de Cérons, Graves

Château Moncets 2015 51.00
Merlot, Cabernet Franc
Château Moncets, Lalande de Pomerol

Château de Chambrun 2011 63.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Château de Chambrun, Lalande de Pomerol

ÖSTERREICH ROT

NEUSIEDLERSEE

Priamos 2015 53.00
Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, St. Laurent (Barrique)
Weingut Familie Wendelin, Gols

MITTELBURGENLAND

Opus Eximium No.28 2016 63.00 125.00
Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent

Bela Rex 2015 81.00
Cabernet Sauvignon, Merlot (Barrique)
Weingut Gesellmann, Deutschkreuz

NIEDERÖSTERREICH

Zweigelt 2015 46.00
Zweigelt
Weingut Bründlmayer, Langenlois

SPANIEN ROT

RIBERA DEL DUERO

Tr3smano 2016 76.00
Tempranillo
Lagar Tr3smano, Ribera del Duero

RIOJA

Sela Rioja 2014 52.00
Tempranillo
Bodegas Roda, Haro

Rioja Grano a Grano 2015 88.00
Tempranillo (Barrique)
Bodegas Abel Mendoza, San Vicente de la Sonsierra

VALENCIA

El Bon Homme 2016 42.00
Cabernet Sauvignon, Monastrell
Bodega Rafael Cambra

MALLORCA

Sestalino 2015

52.00 111.00

Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro
Finca Ses Talaioles, Manacor



ARGENTINIEN ROT

MENDOZA

Lancatay Malbec Agrelo 2016

44.00

Malbec
Luján de Cuyo

SALTA

Tacuil RD Valle Calchaqui 2016

56.00

Malbec, Cabernet Sauvignon
Bodega Tacuil, Valle Calchaqui

AUSTRALIEN ROT

BAROSSA VALLEY

Rod & Spur 2015

59.00

Shiraz, Cabernet Sauvignon

Basket Press Shiraz 2013

71.00

Shiraz
Rockford Wines, Tanunda

USA ROT

KALIFORNIEN

Cabernet Sauvignon 2014

51.00

Cabernet Sauvignon
Cannonball Wine Company, Sonoma County

East Beach Zinfandel 2014

62.00

Zinfandel
Ridge Vineyards, Dry Creek Valley, Sonoma County

Estate Cabernet Sauvignon 2014

95.00

Cabernet Sauvignon
Joseph Phelps Vineyards, Napa Valley

ROSÉ & SCHAUMWEIN

WACHAU

Kalmuck Pink Rosé 2017

47.00

Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Weingut Gritsch Mauritiushof

CHAMPAGNE

Champagner Janisson Brut Tradition

68.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Janisson-Baradon & Fils

VENETO

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

44.00

Glera

Azienda Agricola Marsuret

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.