



MENU - VORSCHLÄGE



Liebe Gäste

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, Ihr ganz persönliches Menü zusammenzustellen. Wählen Sie aus einer Vielzahl an köstlichen Optionen und lassen Sie uns anhand Ihrer Auswahl einen individuellen Menüpreis für Sie erstellen.

Möchten Sie eine noch persönlichere Beratung?

Gerne vereinbaren wir einen Termin, bei dem wir Ihnen Empfehlungen aussprechen und ganz individuell auf Ihre Wünsche eingehen. So stellen wir sicher, dass Ihr Event bei uns zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis wird.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Pietro und Stefanie Prestito und das Höneggerhof Team



VORSPEISEN · STARTERS

TAVOLATA STYLE HÖNGGERHOF 3 Vorspeisen nach Ihrer Wahl in die Tischmitte 3 appetizers of your choice in the center of the table	22.00 pro Person
VITAL SALAT (VEGAN) Gemischte Blattsalate mit Kernen <i>Mixed salad with kernels</i>	14.50
GEMÜSETATAR (VEGAN) Mit Mandel-Mayonnaise und hausgemachtem Knäckebrot <i>Vegetable tatar with almond mayonnaise and home made crisp bread</i>	18.50
RANDENCARPACCIO (VEGAN) Mit Orangen, Trauben und Pistazien <i>Beetroot-carpaccio with orange, grape and pistachio</i> + Ricotta mit Honig und Nüssen + Ricotta with honey and nuts	19.00 25.00
RINDSCARPACCIO (CH) Mit Rucola, Parmesan und Nüssen <i>Beef carpaccio with arugula, Parmesan, and nuts</i>	28.50
RINDSTATAR (CH) Mit hausgemachter Sauce und getoastetem Brot <i>Beef tartare with homemade sauce and grilled bread</i>	28.50
VITELLO TONNATO (CH) Kalbsfleisch rosa gebraten mit Thunfischsauce und Kapern <i>Veal with tuna fish sauce and capers</i>	26.00
CEVICHE Von der Dorade (GR) nach mediterraner Art <i>Ceviche from sea bream, mediterranean- style</i>	29.50
THUNFISCHTATAR Thunfischtatar mit Aubergine, getrockneten Tomaten <i>Tatar of tuna with eggplant and sun-dried tomatoes</i>	29.50



SUPPEN – SOUPS

RINDSBOUILLON MIT RAVIOLI DEL PLIN (CH) <i>Beef broth with ravioli del plin</i>	18.00
KICHERERBSEN- CREMESUPPE (VEGAN) <i>Chickpea cream-soup</i>	16.00
MINISTRONE MIT PESTO (VEGETARISCH) <i>Minestrone with pesto</i>	16.00
KARTOFFEL- LAUCH SUPPE (VEGETARISCH) <i>Potato- leek soup</i>	16.00

ZWISCHENGERICHTE – SIDE DISHES

	Vorspeise	Hauptgang
RAVIOLI (VEGETARISCH) Gefüllte mit Zitronen-Ricotta, Salbeibutter und Parmesanspäne <i>Stuffed with lemon ricotta, served with sage butter and parmesan chips</i>	24.00	34.00
RIGATONI ALLA NORMA (VEGETARISCH) Mit Auberginen und Ricotta <i>With eggplant and ricotta</i>	24.00	34.00
ORICHJETTE MIT BROKKOLI (VEGAN) Mit Brokkoli und Croutons <i>With broccoli and croutons</i>	24.00	34.00
ORICHJETTE ALLA TOSCANA Mit italienischer Salsiccia (Schwein) (IT) <i>With Italian salsiccia</i>	29.00	37.00
RAVIOLO AL BRASATO Gefüllt mit Brasato (IT) und Salbeibutter <i>Stuffed with brasato and sage butter</i>	26.50	37.00
RISOTTO Mit Basilikum und Garnelen <i>With Basil and shrimp</i>	26.00	35.00



HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

OSSOBUCO (CH) Kalbshaxe mit Safranrisotto und Gremolada <i>Knuckle of veal with saffron risotto and gremolada</i>	49.00
KALBSBÄGGLI (CH) Kalbsbäggli mit Kartoffelpüree und geschmortem Gemüse <i>Veal shanks with mashed potatoes and braised vegetables</i>	44.00
TAGLIATA DI MANZO VOM RIB EYE (CH) An einer Rotweinsauce, Kartoffel, Ruccola mit Cherrytomaten und Graspaspänen <i>In a red wine sauce, potatoes, arugula with cherry tomatoes and Grana Padano shavings</i>	55.00
HEREFORD BEEF (IRL) An einer Rotweinsauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse <i>In a red wine sauce, potato gratin and seasonal vegetables</i>	62.00 (180g)
KALBSKOTELET AUS DEM MUOTATHAL (CH) An einer Portweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse <i>In a port wine sauce, rosemary potatoes and grilled vegetables</i>	64.00 (340g)
KALBSFILET AUS DEM MUOTATHAL (CH) An einer Sauce Béarnaise, Lyonnaise Kartoffeln und Vichy Karotten <i>In a béarnaise sauce, lyonnaise potatoes and vichy carrots</i>	60.50
MISCHKRATZERLI (CH) An einer Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse Caponata <i>Chicken in a lemon sauce, with rosemary potatoes an vegetable caponata</i>	39.00



FISCH – FISH

LOUP DE MER 49.00

An einem Kräuterschaum, Zitronenrisotto und Kefen
Sea bass with herb sauce, lemon risotto and sweet peas

ZANDER 52.00

An einer Champagnersauce mit Rosmarinkartoffel und Gemüse Caponata
Pike-perch in a champagner sauce with rosemary potatoes and vegetable caponata

THUNFISCH 48.00

Mit Fregola Sarda und Marktgemüse
Tuna filet with fregola sarda and market vegetables

VEGETARISCH – VEGETARIAN DISHES

	Vorspeise	Hauptgang
MELANZANA ALLA PARMIGIANA Aubergine mit Mozzarella, Tomatensosse und Parmesan Espuma <i>Eggplant with mozzarella, tomato sauce and parmesan espuma</i>	19.00	32.00
POCHIERTES EI Mit Pecorino Espuma <i>Poached egg with Pecorino espuma</i>		26.00
GEMÜSELASAGNE (VEGAN) <i>Vegetable lasagne</i>		29.00

BEILAGEN · SIDE DISHES 8.00

Parmesan- Risotto · Safran- Risotto · Tagliolini al burro · Bratkartoffeln · Grillgemüse ·
Brokkoli · Marktgemüse
*Parmesan risotto · saffron risotto · tagliolini with butter · fried potatoes · grilled vegetables ·
broccoli · market vegetables*



DESSERTS

MOUSSE Schokoladen-Mousse mit Amarena-Kirschen und Tonkabohnen-Crumble <i>Chocolate mousse with amarena cherry and tonka bean crumble</i>	15.50
PANNA COTTA Mit Beeren <i>With berries</i>	15.50
TIRAMISU <i>Tiramisu</i>	18.00
CRÈME BRÛLÉE MIT HONIG <i>Crème Brûlée with honey</i>	16.50
FÜCHTEVARIATION MIT SORBET ODER QUARKCREME <i>Fruits variation with sorbet or quark cream</i>	16.50
KÄSE Käseauswahl 3 oder 5 Sorten <i>Cheese selection 3 or 5 sorts</i>	14.50 / 20.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

We will gladly provide you with information on allergens.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. · All rates in CHF incl. VAT