



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Höfli in Seftigen!
Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Gasthof bewirten zu dürfen.

„Wir haben uns ganz und gar den Gaumenfreuden verschrieben“

Unser Angebot basiert auf saisonalen und regionalen Produkten, gespickt mit Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Unsere Speisen werden nur mit frischen und qualitativ hochstehenden Zutaten zubereitet.

„Wir tun unser Bestes zu Ihrer vollen Zufriedenheit“

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Auch für spezielle kulinarische Wünsche, Kostformen oder Abänderungen der Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

„Herkunft vom Fleisch“

Wir verwenden Schweizer Fleisch, vorwiegend aus Betrieben unserer Region, welches in der hauseigenen Metzgerei MoserMusterAG geschlachtet, bearbeitet und veredelt wird. Allfällige Ausnahmen werden direkt beim Gericht deklariert.

Nun wünschen wir Ihnen angenehme Stunden im Höfli und „ä Guete“!

Walter Moser / Peter Muster und das „Höfli-Team“

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und verstehen sich inklusive Service und gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer (7.7%)

Geniessen ist menschlich...

Vorspeisen und Salate

Rassiges Tatar vom norwegischen Rauchlachs mit Sauerrahm und Kräutern angerichtet auf Gartenkresse Kernenbrot	15.80
Knusprig frittierte Frühlingsrollen „Asia style“ garniert mit buntem Salatbukett	14.50
Gebackene Zwiebelringe mit Knoblauchsauce	11.50
„Finger-Food“ Marinierte Pouletspiessli (Herkunft Thailand), gebackene Zwiebelringe und Frühlingsrollen, serviert mit Barbecue- und Knoblisauce	14.00
Nudelgratin „Mama mia“ mit Rohschinkenstreifen, getrockneten Tomaten, Zucchini, Rahm und Reibkäse	14.50
Grüner Saisonsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Höfli-Salat Bunter Mischsalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons angerichtet in der Salatschüssel	pro Person 10.50
Salatsauce nach Wahl: French Dressing Italienische Sauce mit Balsamicoessig	

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli	8.00
Schaumige Safrancremesuppe mit getrockneten Cranberrys	8.50
Tagessuppe	6.50

Klassiker, oder doch nicht?

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce		26.00
Butternudeln	kleine Portion	21.50
Bunte Gemüse garnitur		
Panierte Schweinschnitzel		26.50
Pommes frites	kleine Portion	22.00
Knackiger Mischsalat		
Schweinscordon-bleu nach Art des Hauses gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Camembert		28.00
Pommes frites		
Bunte Gemüse garnitur		
Kalbscordon-bleu „Chefart“ mit Steinpilz-Kräuterspeckfüllung		34.50
Country cuts		
Bunte Gemüse garnitur		
Chüschtige Buurebratwurst an Zwiebel-Rotweinsauce		21.00
Berner-Röschi		
Zarte Schweins- und Kalbfleischstreifen mit Speck, Pilzen und Rahm		24.50
Butternudeln	kleine Portion	20.00
Rosa gebratene Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ angerichtet im Gemüsereisring		35.50
Grillierte Pouletbrust mit rotem Curry und Früchten garniert		24.50
Mandelreis		
Höfli-Burger 130 g saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen serviert mit Essiggurken, Zwiebelringen und Curry-Ketchupsauce		17.50
Pommes frites		
Auf Wunsch mit Käse überbacken: Aufpreis CHF 2.50		
Nudeltopf „Surf and turf“ Kalbfleischstreifen und Riesencrevetten mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Sauerrahm, angerichtet im Nudelnest (Herkunft Crevetten: Vietnam / „Friends of the Sea“ zertifiziert)		27.50

Saftiges Fleisch vom Grill

Schweinssteak	120 g	22.50
Der Klassiker vom Nierstück	180 g	26.50
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel	120 g	28.50
Chüschtig und guet	180 g	34.50
Rindsentrecôte	120 g	32.50
Gleichmässig marmoriert und perfekt gelagert	200 g	39.50
Rindsfiletmedaillon	120 g	37.50
Zartes Filetsteak vom Schweizer Rind	200 g	48.50
	250 g	55.00
Lammnierstück	120 g	28.50
Rosa gebraten, ein Genuss	200 g	35.50
(Herkunft Lamm: Neuseeland / Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)		

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachten Kräuter-, Rotwein- und Knoblauchbutter

Die Beilagen wählen Sie selbst:

Pommes frites, Country cuts, Trockenreis, Butternudeln
oder Berner-Röschi (Aufpreis für Röschi: CHF 2.50)

Abgerundet und garniert wird das Gericht mit einer bunten Gemüse garnitur

Fleischlose Gerichte

Frittierte Frühlingsrollen „Asia style“ mit rassisger Sojasauce garniert mit bunter Salatgarnitur	19.50
Knusprige Gemüserösti überbacken mit Gerzenseecamembert	18.50
Rassisger Bananen-Ananasragout mit rotem Curry und Kokos serviert auf gebratenem Gemüsereis	19.50
Sojageschnetzeltes mit Pilzen, Safran und Rahm Butternudeln Bunte Gemüse garnitur	23.50