

# 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“

Die Gerichte dieser Speisekarte servieren wir von:	11.30 - 14.00 Uhr
	18.00 - 22.00 Uhr
Sonntag-Abend:	17.30 - 21.00 Uhr
Snacks und Desserts:	11.30 - 23.00 Uhr

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag	08.00 – 23.30 Uhr
Freitag und Samstag	08.00 – 00.30 Uhr
Sonntag	09.00 – 22.00 Uhr

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

# Snacks für den kleinen Hunger

Frittierte Pouletflügeli (5 Stk.) mit Currysauc	12.50
mit Pommes frites oder Mischsalat	17.50
Zusätzliche Pouletflügeli: CHF 2.00 pro Stück	
Pouletchnusperli im Backteig mit Barbecuesauce	18.50
Pommes frites oder Mischsalat	
Portion Pommes frites mit Ketchup	7.50
Portion Country cuts mit Ketchup	8.00
Warme Seftigerwurst mit Cornichons, Cherry-Tomaten, Brot und Senf	9.00
Wurstsalat garniert	17.00
serviert mit Pommes frites oder Mischsalat	
„Waldfest“	1 Stk. Cervelat 8.50
Des Schweizers Lieblingswurst am Stück serviert	2 Stk. Cervelats 12.00
garniert mit Cornichons, zweierlei Senf und Brot	
Saftiger Thonsalat „Italiana“	18.50
mit Oliven, Cherry-Tomaten und Zwiebelringen, angerichtet auf knackigem Blattsalat	
„Höfli-Teller“	21.50
mit Rohschinken, Rohessspeck, Modelschinken, Salami, Buurewurst und Weichkäse	
Brotsandwich mit Füllung nach Wahl:	7.50
Salami, Schinken, Käse oder gemischt	
<b>Unsere „Club-Specials“</b>	
„Knabber-Club“	22.00
1 Schüssel Pommes frites mit Currysauc und Ketchup	
„Chicken-Club classic“	29.00
15 Stk. Pouletflügeli mit Curry- und Barbecuesauce	
„Mixed-Chicken Club“	36.00
Je 10 Stk. Pouletflügeli und Pouletchnusperli mit Curry- und Barbecuesauce	

Diese Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 – 23.00 Uhr.

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.

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?

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

## Saftiges Fleisch vom Grill

<b>Schweinssteak</b>	120 g	22.50
Der Klassiker vom Nierstück	180 g	26.50
<b>Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel</b>	120 g	28.50
Chüschting und guet	180 g	34.50
<b>Rindsentrecôte</b>	120 g	32.50
Gleichmässig marmoriert und perfekt gelagert	200 g	39.50
<b>Rindsfiletmedaillon</b>	120 g	37.50
Zartes Filetsteak vom Schweizer Rind	200 g	48.50
	250 g	55.00
<b>Lammnierstück</b>	120 g	28.50
Rosa gebraten, ein Genuss (Herkunft Lamm: Neuseeland)	200 g	35.50

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
Sojageschnetzelteltes mit Pilzen, Safran und Rahm Butternudeln Bunte Gemüse garnitur	23.50

# Leichte Sommergerichte

„Beefsteak-Tatar“	Kleine Portion	22.50
Rassig mariniertes Rindfleisch parfümiert mit Vieille Prune begleitet von knackigem Blattsalat und frischen Früchten Toast und Butter		31.50
Gourmetteller nach Art des Chefs Feine Roastbeefscheiben, hausgeräucherter Lachs und Gerzensee-Camembert serviert mit knackigen Salaten und saftiger Melone		27.50
Grosser Salatteller garniert mit Ei, Melone und frittierten Zwiebelringen French- oder Balsamicodressing		19.50
„Sommersalat“ Kurz gebratene Pouletbruststreifen mit Speck und Cherrytomaten angerichtet auf buntem Sommersalat garniert mit saftiger Melone		22.50
„Sommer-Burger“ Saftiger Rindsburger im Ciabattabrötli mit Zwiebelringen und gebratenem Speck serviert mit knackigem Mischalat und Barbecuesauce		21.50

## SOMMERHIT!!!

Schweizer Rindsentrecôte 120g / 200g	29.50 / 35.00
Zartes Lammierstück 120g / 200g (Herkunft Lamm: Neuseeland)	26.50 / 32.00
Schweinssteak vom Nierstück 120g / 200g	19.50 / 24.50
Saftige Pouletbrust 160g	23.00
Im Bierteig frittierte Eglifilets mit Tartaresauce (Herkunft Egli:Estland)	27.50

Die „Sommerhit-Gerichte“ servieren wir Ihnen mit knackigen Salaten und frischen Früchten zu den Steaks gibt's hausgemachten Kräuter-, Knoblauch- und Rotweinbutter

French- oder Balsamicodressing nach Wahl

Als Stärkebeilagen empfehlen wir Ihnen:

Pommes frites, Country cuts, Zündholzkartoffeln, Röstikroketten, Trockenreis oder Butternudeln	pro Portion	5.50
---	-------------	------



## Unser kulinarischer Jahresfahrplan

### Juni

Schmackhafte Gerichte für warme Sommertage

**„Juni - WIR - Aktion“: 100% WIR auf dem Betrag Ihrer Konsumation!**  
**Freitag, 22. Juni 2018 ab 19.00 Uhr: Platzkonzert der Musikgesellschaft Seftigen**

Unter dem Motto „Musig lose u öpis feins ässe“ laden wir Sie zu einem gemütlichen Abend auf der „Höfli-Terrasse“ ein!

**„Hammerpreis“ CHF 20.00**

Saftiger Poulet-Currysalat garniert mit frischen Früchten, dazu Röstikroketten

### Juli

Gluschtige Sommergerichte

**Freitag, 20. Juli ab 18.30 Uhr: Fondue-chinoise-Bufferet „Open air“!**  
Verschiedene Fleischsorten begleitet von knackigen Salaten, hausgemachten Saucen und gluschtigen Beilagen serviert auf unserer Terrasse (bei schlechtem Wetter im Restaurant)

**„Hammerpreis“ CHF 20.00**

„Vitello tonnato“

Zarte Kalbfleischscheiben an Thonsauce, garniert mit Melone und knackigem Saisonsalat

### August

Sommergerichte mit Pfiff

**Mittwoch, 1. August ab 09.30 Uhr: Grosser CH-Feiertagsbrunch vom Buffet!**

**„Hammerpreis“ CHF 20.00**

Mixed-Grillspiess mit Kräuter-Sauerrahmsauce  
Schmackhafter Kartoffelsalat