

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	
Unsere „Club-Specials“	
„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-Röschti		
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		
Nudelpotf „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

Schweinssteak	120 g	22.50
Der Klassiker vom Nierstück	180 g	26.50
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel	120 g	28.50
Chüschting 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 (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
Sojageschnetzelttes mit Pilzen, Safran und Rahm Butternudeln Bunte Gemüse garnitur	23.50

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Feiner Nüsslersalat in drei verschiedenen Variationen:

- mit gehacktem Ei 9.50
- mit Speck, Ei und Brotcroutons 11.00
- mit Dörrfrüchten, Baumnüssen und Gerzensee-Camembert 12.50

Sämiges Kürbis-Orangensüppchen mit Rahmhaube und Kürbiskernoel 8.00
Kleine Portion 5.50

Hauptgerichte

Sautierte Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce 38.50
Butterspätzli Kleine Portion 34.00

Geschmortes Rotkraut, glasierte Marronis und Rosenkohl

Zarte Medaillons vom Rehentrecôte im Speckmantel 42.50
serviert mit Preiselbeerrahmsauce Kleine Portion 37.00

Butterspätzli

Geschmortes Rotkraut, glasierte Marronis und Rosenkohl

Rosa grilliertes Hirschentrecôte mit Kräuterbutter gratiniert 35.50
Zündholzkartoffeln Kleine Portion 31.00

Buntes Herbstgemüse

Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch mit Speck, Trauben, Pilzen und Rahm 28.00
Butterspätzli Kleine Portion 24.50

„Jägertopf“ 26.50

Kurz gebratene Hirschfleischstreifen mit Speck, Dörrpflaumen und Rahm
parfümiert mit einem „Schuss“ Vieille Prune
angerichtet im Nudelnest

„Weidmanns-Pech“ (Vegetarisch) 23.50

Gebratene Butterspätzli mit Waldpilzsauce

begleitet von geschmortem Rotkraut, glasierten Marronis und Rosenkohl

„Hammerpreis“ CHF 20.00

Hirschpfeffer nach Jägerart

Butterspätzli

Geschmortes Rotkraut

Wir servieren alle Gerichte mit einem Preiselbeerapfel und frischen Herbstfrüchten

Unser Wildfleisch stammt aus der Schweiz, dem EU- Raum
und Neuseeland (Hirschentrecôte)



Unser kulinarischer Jahresfahrplan

August

Sommergerichte mit Pfiff

„Hammerpreis“ CHF 20.00

Mixed-Grillspiess mit Kräuter-Sauerrahmsauce
Schmackhafter Kartoffelsalat

September

Verschiedene Cordon-bleus mit gluschtigen Füllungen

„Bier-Pass“: Sie geniessen jedes 11. Bier gratis!

„Hammerpreis“ CHF 20.00

Kalbszüngli an Kapernsauce serviert mit Butternudeln, grüner Salat

Oktober

Weidmann`s heil! Wildzeit im Höfli!

Wir empfehlen Ihnen verschiedene, schmackhafte Wildgerichte aus unserer Speisekarte

„Bier-Pass“: Sie geniessen jedes 11. Bier gratis!

Freitag, Samstag, Sonntag: 19., 20. und 21. Oktober:
Grosses Wildbuffet – Alles was das Herz begehrt!

„Hammerpreis“ CHF 20.00

Hirschpfeffer nach Jägerart, begleitet von hausgemachten Butterspätzli
und geschmortem Rotkraut

November

Verschiedene Wildgerichte mit Pfiff aus unserer Speisekarte

„Hammerpreis“ CHF 20.00

Hirschpfeffer nach Jägerart, begleitet von hausgemachten Butterspätzli
und geschmortem Rotkraut

Ab Freitag, 16. November:

Cordon-bleu-Spezialitäten mit gluschtigen Füllungen

„Hammerpreis“ CHF 20.00

Suure Mocke „Grossmutterart“ mit frischem Kartoffelstock und Speckbohnen