

Geniessen ist menschlich...

Vorspeisen / Salate / Suppe

*Knusprig frittierte Frühlingsrollen „Asia style“ garniert mit buntem Salatbukett an Balsamicodressing	15.00
Im Bierteig gebackene Zwiebelringe mit hausgemachter Tartaresauce	12.50
Grüner Saisonsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Höfli-Salat Bunter Mischsalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons angerichtet in der Salatschüssel	pro Person 12.50
Salatsauce nach Wahl: French Dressing oder Balsamicosauce	
Tagessuppe Frisches Süsschen, täglich wechselnd	7.00

Fleischlose / *vegane Gerichte

*Sojageschnetztes „Stroganoff“ Trockenreis Gemüsebukett	24.50
*Frittierte Frühlingsrollen „Asia style“ mit rassisger Sojasauce garniert mit bunter Salatgarnitur an Balsamicodressing	21.50
*Höfli-Vegan-Burger „Mediterrana“ Hausgemachter Gemüseburger im Ciabattabrötli dazu Essiggurken, Zwiebelringen, Cherry-Tomaten und Blattsalat Curry-Ketchup-Sauce & Pommes frites	24.00
Rassisger Bananen-Ananasragout mit rotem Curry und Kokos serviert auf gebratenem Gemüsereis	20.50
„Salatteller“ Gartenfrische Salate garniert mit frittierten Zwiebelringen, Ei & frischen Früchten	22.50

Klassiker, oder doch nicht?

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce 27.00
Nüdeli kleine Portion 22.50
Buntes Gemüse

Paniertes Schweinsschnitzel 27.50
Pommes frites kleine Portion 23.00
Knackiger Mischsalat

Schweinscordon-bleu nach Art des Hauses 31.00
gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Gerzensee-Camembert
Pommes frites
Gemüsebukett

Kalbscordon-bleu „Chefart“ 39.50
mit Steinpilz-Kräuterspeck-Füllung
Röstikroketten
Gemüse garnitur

Die Zubereitungszeit für ein frisches Cordon-bleu beträgt ca. 30 Minuten.!

Kurz gebratene Schweins- und Kalbfleischstreifen mit Speck, Pilzen und Rahm 25.50
Nudeln kleine Portion 21.00

Höfli-Burger 18.50
130 g saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen
serviert mit Essiggurken, Zwiebelringen Cherry-Tomaten, Blattsalat und Curry-Ketchupsauce
Pommes frites
Auf Wunsch mit Käse überbacken: Aufpreis CHF 2.50

Grillierte Pouletbrust mit rotem Curry & Kokos, Früchtegarnitur 26.50
Mandelreis

Zartes Entrecôte vom Simmentaler Rind 200 g 41.50
Hausgemachter Kräuterbutter 120 g 34.50
Country cuts
Bunte Gemüse garnitur

Nudeltopf „Surf and turf“ 29.50
Sautierte Kalbfleischstreifen und Riesencrevetten mit getrockneten Tomaten,
Zwiebeln, Knoblauch und Sauerrahm, angerichtet im Nudelnest
(Herkunft Crevetten: Vietnam / „ASC“ zertifiziert)

„Frühlingsgerichte mit grünem Spargel aus Kirchdorf“

Vorspeisen

Lauwarme Spargelstreifen mit Radieschen und Baumnüssen angerichtet im Blattsalatnest Himbeer-Senf-Dressing		16.50
	grosse Portion	25.50
FrISChe Spargelcremesuppe mit Knusperspeck		8.00
	kleine Portion	6.00

Hauptgerichte

Feine Roastbeefscheiben vom Simmentaler Rind begleitet von Tartaresauce Zündholzkartoffeln Grüne Spargeln		35.50
	kleine Portion	30.50
„Frühlings-Cordon-Bleu“ Schweinscordon-bleu gefüllt mit Schinken, Frischkäse und Bärlauch Röstikroketten Speckspargeln		33.00
„Spargel-Burger“ Saftiger Rindsburger - grüner Spargel - gebratener Speck - Spiegelei - Tartaresauce serviert im Ciabatta-Brötli Pommes frites Auf Wunsch mit Käse überbacken: Aufpreis CHF 2.50		25.50
Risotto nach Art des Chefs (Vegetarisch) Sämiger Spargelrisotto mit Morcheln, Trockentomaten und Gorgonzola		26.50
	kleine Portion	22.00

„Hammerpreis“ CHF 22.00
Rindsgeschnetztes „Stroganoff“
Hausgemachte Bärlauchspätzli

Spargelproduzent: Fam. Luginbühl, Kirchdorf

Höfli-Snacks

Frittierte Pouletflügeli (5 Stk.) mit Currysauce	14.00
dazu Pommes frites oder Mischsalat	19.00
Zusätzliche Pouletflügeli: CHF 2.00 pro Stück	
Chicken Nuggets (8 Stk.) begleitet von hausgemachter Tartaresauce	15.00
dazu Pommes frites oder Mischsalat	20.00
Zusätzliche Nuggets: CHF 2.00 pro Stück (Herkunft Chicken Nuggets: Schweiz/Argentinien)	
Warme Seftigerwurst mit Cornichons, Cherry-Tomaten, Brot und Senf	9.50
Höfli-Salat	12.50
Bunter Mischsalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons angerichtet in der Salatschüssel	
Wurstsalat nach Art des Hauses	18.00
serviert mit Pommes frites oder Mischsalat	
Saftiger Thonsalat „Italiana“	19.50
mit Oliven, Cherry-Tomaten und Zwiebelringen, angerichtet auf knackigem Blattsalat	
„Höfli-Teller“	23.50
Rohschinken – Rohessspeck – Modellschinken – Salami – Buurewurst – Gerzensee-Camembert	
Brotsandwich mit Füllung nach Wahl:	8.00
Salami, Schinken, Käse	
„Gemischt“	8.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	8.00
Portion Country cuts mit Ketchup	8.50
Unsere „Club-Specials“	
„Knabber-Club“	24.00
Eine grosse Schale Pommes frites mit Currysauce und Ketchup	
„Chicken-Club classic“	31.00
15 Stk. frittierte Pouletflügeli mit Curry- und Tartaresauce	
„Mixed-Chicken Club“	38.00
Je 10 Stk. Pouletflügeli und Chicken Nuggets mit Curry- und Tartaresauce (Herkunft Chicken Nuggets: Schweiz/Argentinien)	

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