

Geniessen ist menschlich...

Vorspeisen / Salate / Suppe

*Knusprig frittierte Frühlingsrollen „Asia style“ garniert mit buntem Salatbukett an Balsamicodressing	16.00
Im Bierteig gebackene Zwiebelringe mit hausgemachter Tartaresauce	12.50
Grüner Saisonsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Höfli-Salat Bunter Mischsalat mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons angerichtet in der Salatschüssel	pro Person 13.50
Salatsauce nach Wahl: French Dressing oder Balsamicosauce	
Tagessuppe Frisches Süsschen, täglich wechselnd	7.00

Vegetarische / *vegane Gerichte

*Sojageschnetzeltes „Stroganoff“ Trockenreis Sommergemüse	25.50
*Frittierte Frühlingsrollen „Asia style“ mit rassiger Sojasauce garniert mit bunter Salatgarnitur an Balsamicodressing	23.50
*Höfli-Vegan-Burger „Mediterrana“ Hausgemachter Gemüseburger im Ciabattabrötli dazu Essiggurken, Zwiebelringen, Cherry-Tomaten und Blattsalat Curry-Ketchup-Sauce & Pommes frites	25.00
Rassiger Bananen-Ananasragout mit rotem Curry und Kokos serviert auf gebratenem Gemüsereis	21.50
„Salatteller“ Gartenfrische Salate garniert mit frittierten Zwiebelringen, Ei & frischen Früchten French Dressing oder Balsamicosauce	23.50

Klassiker, oder doch nicht?

Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce		28.00
Nüdeli	kleine Portion	23.50
Gemüsegar nitur		

Panierte Schweinsschnitzel		28.50
Pommes frites	kleine Portion	24.00
Knackiger Mischsalat		

Schweinsordon-bleu nach Art des Hauses		33.00
gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Gerzensee-Camembert		
Pommes frites		
Buntes Gemüse		

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

Zarte Schweins- und Kalbfleischstreifen mit Speck, Pilzen und Rahm		26.50
serviert im Nudelnest	kleine Portion	22.00

Höfli-Burger		19.50
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 und Früchten garniert		27.50
Mandelreis		

Zartes Entrecôte vom Simmentaler Rind	200 g	41.50
Hausgemachte Kräuterbutter	120 g	34.50
Country cuts		
Gemüseallerlei		



Zur Vorspeise

Frisches Spargelcremesüppchen mit Röstzwiebeln CHF 8.00
Kleine Portion CHF 6.00

Frühlingshit

Grilliertes Hohrückensteak vom Simmentaler Rind
serviert mit hausgemachtem Bärlauchbutter
Pommes frites
Speckspargeln

CHF 37.00

„Hammerpreis“ im April

Metzgerhackbraten an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Bärlauchspätzli
Spargelbündel

CHF 22.00

Ab ca. Mitte April – je nach „Spargelwetter“ in unserer Region
empfehlen wir Ihnen unsere Spargelkarte:

„Leichte Gerichte mit grünem Spargel aus Kirchdorf“

Höfli-Snacks

Frittierte Pouletflügeli (5 Stk.) mit Currysauc	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	13.50
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 – Modelschinken – 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“	26.00
Eine grosse Schale Pommes frites mit Currysauc und Ketchup	
„Chicken-Club classic“	33.00
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