



# Essen & Trinken

Hofbergli, Bergwirtschaft ob Günsberg/SO

Gabi Fischer & Andreas Deola

Öffnungszeiten: Mi-Fr 11-18h, Sa/So 9-18h

Abends für Gruppen auf Reservation

Montag & Dienstag Ruhetage

# Was kommt woher?

Rindfleisch kaufen wir bei **Clemens Elleberger** vom Nachbarhof Längmatt (bio) an der Balmbergstrasse. Das Schweinefleisch stammt von unseren eigenen Säuli oder von der **Stübi-Metzg** in Matzendorf, die auch unsere Säuli schlachtet & verarbeitet. Käse beziehen wir vorwiegend bei der Hofkäserei von **Peter & Eveline Blaser** im Stöckenhof, Wangen an der Aare. Das meiste Saison-Gemüse stammt vom Hof der **Familie Jäissli** in Niederbipp (bio) oder aus der Region. Manches Grünzeug ernten wir auch im **eigenen Garten**. Das **Hausbrot backen wir selbst**, mit Mehl aus der **Otti Mühle**, Oberwil b. Büren (bio). **Züpfen & Kuchen** werden ebenfalls hier im Haus nach eigenen Rezepten gebacken. Und unsere Spezialität, die **Chäsbergl** produzieren wir natürlich auch selber.

Der Kaffee kommt aus der kleinen Rösterei **Café du Monde** von Patrick Willemin in Courchapoix (JU), Tee beziehen wir in Bern (**Länggass-Tee**), den Eistee braut der **Störkoch Bern** für uns. Mineralwasser, Bier (Feldschlösschen, Quöllfrisch) und einiges mehr bringt uns die Firma **Ledermann** aus Deitingen. Riesling x Sylvaner, Gamaret und Grappa liefert uns **Pierre Mandry** (Le Crieur Public), der seine Weinberge in Founex (La Côte-Nyon, VD) und Choulex (GE) nach IP-Richtlinien kultiviert. Weiteren Wein beziehen wir beim **Wybrunne** in Attiswil.

Wir freuen uns, wenn es Ihnen schmeckt!

# ZUM ZMORGE

**Das volle Zmorge-Programm können wir immer am Sonntag von 9 bis 11h anbieten.**  
Auf Reservation sind wir auch am Samstag darauf vorbereitet - sonst gibt es dann nur die kleine Variante. Damit wir genug Rösti etc. parat haben, ist es auch für Sonntage empfehlenswert, zu reservieren.

## \* kleines Zmorge

Hausgemachte Züpfen & Brot  
Confi & Butter  
verschiedene Käse  
ein Orangensaft  
ein Kaffee (oder anderes warmes Getränk)

18.-



## \* grosses Zmorge

Hausgemachte Züpfen & Brot  
Confi & Butter  
verschiedene Käse  
Rösti & Spiegelei  
Speck, fein geschnitten  
ein Orangensaft  
zwei Kaffee (oder anderes warmes Getränk)

28.-



(1 grosses Zmorge zum Teilen für 2 Personen 32.-)

# ZUM MITTAG

Bestellungen durchgehend ab 11.30h

## ★ Tagessuppe

Portion	7.-
Kleine Vorspeise	4.-

*Suppe kochen wir immer mit frischen Zutaten.*

## ★ grüner Saissosalat

Portion	6.-
Kleine Vorspeise	4.-

*Die Salatsauce machen wir selber (ohne Milchprodukte und Mayonnaise).*

## Heissi Chässberglî

2 Stück mit Salat	20.-
1 Stück mit Salat	14.-

*Unsere Spezialität. Eine kugelige Käseschnitte, aussen schön knusprig, innen schmelzend. Bekannt in der Genfersee-Region als "Malakoff". Wir bereiten sie nach einem eigenen Familienrezept zu. Mit viel Gruyère.*

## Hackbraten

nur auf  
Vorbestellung  
oder für  
Abendreservierungen

mit Gemüse und hausgemachten Spätzli	24.-
--------------------------------------	------

*Der Braten ist von italienischen Rezepten inspiriert, das gute Rindfleisch dazu kommt vom Nachbarhof Längmatt (bio). Die Sauce basiert auf einem selbst produzierten Kalbsfonds, das Gemüse ist saisonal und die Spätzli werden schön goldig gebraten.*

## ★ Tagesmenü

Angebot siehe Tafeln

# ZUM ZVIERI

Zvieri kann man bei uns (fast) zu jeder Zeit bestellen.

## \* Jebbergli teller



Gemischter Teller mit Wurst, Speck und Käse,  
garniert mit Zwiebelringen

18.50



## \* Käseteller

Verschiedene Sorten Käse von Kuh, Schaf und Geiss,  
garniert mit Apfelschnitzen & Baumnüssen

17.-

## \* Märitwurst



Rassige, geräucherte Rindfleischwurst aus der  
Bio-Metzgerei Bärtschi (Schüpfen),  
garniert mit Zwiebelringen

11.-



## \* Speckteller

Rohess-Speck, fein geschnitten,  
garniert mit Zwiebelringen

15.-

# ZUM DESSERT

Unsere Kuchen sehen nicht nur aus wie selbst gebacken — sie sind es auch.



## \* Zingertorte

Nach einem besonderen Familienrezept

6.—

## \* Nusstorte



Ein Engadiner Rezept, ergänzt mit eigenen Ideen

6.—



## \* Schoggicake

Mit viel dunkler Schoggi und Schoggistückli.

Auch ein Genuss für Leute, die kein Weizenmehl vertragen: Bei diesem Kuchen verwenden wir weisses Dinkelmehl.

5.—

## \* glacé

Sorten: Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mokka

pro Kugel 2.50

Portion Rahm 1.—

## \* Tagesdessert

Angebot siehe Tafeln

## WARMER GETRÄNKE

### \* Kaffee

Kaffee crème	4.—
Espresso	3.50
Kleine Schale (Milchkaffee im Kafitassli)	4.20
Grosse Schale (Milchkaffee im Chacheli)	5.—
Kaffee mélange (Kaffee mit Schlagrahm)	5.50



### \* Tee



Schwarztee Assam	
Roibos nature	
Gemischte Kräuter (Ringelblume, Minze, Karkade)	
Hagebutten-Karkade	
Verveine	
Pfefferminze	
<b>1 Schale Tee, Beutel frisch abgefüllt</b>	<b>4.—</b>

### \* Heisser mit Schuss



<b>Hofbergli-Kafi</b> (mit 2cl Öpfu 42% & Schlagrahm)	6.50
<b>Appenzeller Rahmkafi</b> (mit 2cl Rahmlikör 18% & Schlagrahm)	6.50
<b>Kaffee fertig</b> (mit 2cl Zwetschge oder Chrüter 42 %)	5.50
<b>Kaffee Luz</b> (Pulver-Kaffee mit 2cl Zwetschge oder Chrüter 42 %)	5.—
<b>Tee Wy</b> (Schwarztee mit 2cl Rotwein 12%)	5.—
<b>Rote Hexe</b> (Kräutertee gemischt mit 2cl Öpfu 42%)	5.50
<b>Tee Rum</b> (Schwarztee mit 2cl Rum 37,5% & Zitrone)	5.50
<b>Seelenwärmer</b> (Roibostee mit 2cl Whisky 40%, Zitrone & Honig)	6.—

### \* Anderes

<b>Schoggi &amp; Ovo</b> warm (dampferhitzt) oder kalt, 2dl	3.50
<b>Heisser Holunderblütensirup</b> mit Zitronenschnitz, 2dl	3.50

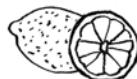
## KALTE GETRÄNKE

### offenes

	2dl	3dl	5dl	1L	1,5L
Adelbodner Mineral (mit oder ohne Blöterli)	3.—	3.80	4.80	9.—	
Elmer Citro	3.—	3.80	4.80	9.—	
Ramseier Süssmost	3.—	3.80	4.80	—	11.50
Adelbodner Apfelschorle	3.—	3.80	4.80	—	11.50
Rivella rot	3.—	3.80	4.80	—	11.50
Coca-Cola	3.—	3.80	4.80	—	11.50
Eistee (vom Störkoch Bern)	3.—	3.80	4.80		
Holunderblüten-Sirup	3.—	3.80	4.80		
Orangensaft Michel	3.80	4.80	5.80		

### Im Fläschli

Rivella blau, 33cl	4.50
Coca Cola zero, 33cl	4.50
Pepita, 33cl	4.50



## APÉROS & VERDAUERLI

Hofbergli-Apéro (1dl Weisswein mit Holunderblütensirup)	6.—
Gespritzter Weisser (1dl Weisswein mit Mineral od. Citro)	6.—
Martini bianco 15%, 4cl	6.—
Campari 23%, 4cl / Campari Soda od. Orange	6.— / 8.—
Pastis 45 %, 4cl	6.—
Averna 23%, 4cl	6.—
Appenzeller Alpenbitter 29%, 4cl	5.—

## SCHNÄPSE

Öpfu, Zwetschge, Chrüter (div.) 42%	2cl	5.—
Alte Zwetschge (Gummenhof) 42%	2cl	6.—
Williams (Gummenhof) 42%	2cl	6.—
Grappa au naturel (Le crieur public/VD), 43%	2cl	6.—
Grappa Paesanella (I) 37,5%	2cl	4.—

## BIER & MOJIT

Feldschlösschen Lager 4,8%	50cl	5.—
Feldschlösschen Hopfenperle 5,2%	33cl	4.50
Feldschlösschen Zitronenpanaché 2%	33cl	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei	50cl	5.—
Appenzeller Quöllfrisch (naturtrüb) 4,8%	50cl	5.50
Ramseier Suure Moscht 4,0%	49cl	5.—
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	49cl	5.—



## WEIN



### Weisswein

	1dl	2dl	3dl	5dl	7,5dl
<b>Mont-sur-Rolle (VD)</b>					
Caprice de Madame	4.—	8.—	12.—	20.—	—
<b>Pinot Blanc / Chardonnay</b>					
Dardagny (GE) 2015	4.50	9.—	13.50	22.50	31.50
<b>Riesling x Sylvaner</b>					
Genève Choulex					
Pierre Mandry					
Le crieur public 2014	5.50	11.—	16.50	27.50	38.50

### Rotwein

<b>Chianti (I)</b>					
Il Cipresso	4.—	8.—	12.—	20.—	—
<b>Pinot Noir (VS)</b>					
La Brante	4.50	9.—	13.50	22.50	—
<b>Gamaret</b>					
La Côte, Founex (VD)					
Pierre Mandry					
Le crieur public 2012	6.—	12.—	18.—	30.—	42.—

*auf Wiedersehen  
im Hofbergli!*

---

P.S. Auf unserer Homepage finden Sie aktuelle Angaben zu Veranstaltungen, Ferientermine und so weiter. Wer regelmässig unseren Newsletter erhalten möchte, kann sich dort auch auf der Mailingliste eintragen - oder grad hier vor Ort seinen Namen auf die Liste setzen. Wir freuen uns, wenn Sie uns wieder besuchen!

**[www.hofbergli.ch](http://www.hofbergli.ch)**