

“Usem Ämmittau“

Die Emmentaler Küche zu Gotthelfs Zeiten

Wir wünschen Allen viel
Vergnügen beim Auswählen
und vor allem beim Geniessen.

Zvieri-Plättli

(Rauchwurst mit Käse und
Brot)

12.0

Weinempfehlung:

Fendant de Chamoson

„La Golette“ 2021

1dl 4.5

7.5dl 33.0

Biniagual (E)

1dl 6.5

7.5dl 48.0

Suppe/Vorspeisen

Hochstätter „Märitsuppe“

(Gelberbsensuppe mit Gnagi)

9.5

Heimisbacher Suppe mit

„Rasse u Spöiz“

(Kartoffelsuppe)

9.0

Schylee-Rügge-Gödus

„Chüschtigí

Suppefleischterríne“

(Siedfleisch-Terríne mit
Salatbouquet)

10.5

Wyber-Salat

mit „chüschtiger Sosse,

warme Späckbitzli,

Brotwürfelí, Chörner und

Ämmítaler Chäs“

(Blattsalat mit Speck, Kernen
und Croutons)

13.5

„Usem Ämmítai“

Mahlzeiten

Hagu-Hans „Gotlett an chüschtiger Biersauce“

(Schweinskotelett mit Biersauce, Gemüse, Speckkartoffeln)

28.5

„Chlepfer-Änni-Topf“

(Pouletbrüstchen in der Panade überbacken, Gemüse, Speckkartoffeln)

28.5

„Suure Blitzloch-Mocke“

(Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock, Rüebli)

29.5

„Glungge-Platte“

(Bernerteller)

29.5

„Ämmítaler Lammvorässe“

(Lammvoressen mit Gemüse, Kartoffelstock)

27.5

„Jasschlopfer-Znacht“

(Kalbsfleischtätschli mit Pilzsauce, Kartoffelstock)

25.5

Ulis „Chaub's-Chopf mit Chnächtessesse“

(Kalbskopf mit Vinaigrette)

22.5

Dessert

Linas „gfrone Visite-Brei mit Birlí-Brönz“

(Williamsparfait)

10.5

„Zwätschge-Lisi“

(Zwetschgensorbet mit Schuss)

9.5