

# Gotthäuf Menu

*«Salat wird gegessen» meint Vreneli.  
Ueli meinte: «Typisch wieder Wyber - Salat»  
«Wyber» ist ein Kosenamen für Emmentaler Bäuerinnen.*

## Vorspiese

*«Wyber – Salat» mit «chüschtiger Sosse,  
warme Späckbitzli, Züpfewürfeli, Chörner &  
Ämmitaler Chäs»*

*Fr. 12.50*

*«Sepp's Moschtsuppe»  
Feine Suppe aus vergorenem Most*

*Fr. 8.50*



## Öpis vom Söili

*Ämmitaler Schnitzu,  
«äs ankezarts Schwynsplätzli mit Hamme  
u verloffnem Ämmitaler Chäs,  
Gmüesigs vom Pflanzplätz und Fritzes Brathärdöpfu»*

Fr. 32.50



## Öpis Lammigs

*Nägelibode Lammigs,  
«Süferli bratnigs Lammfilet a würziger  
Nägelibode – Sosse,  
Gmüesigs vom Pflanzplätz und Fritzes Brathärdöpfu»*

Fr. 36.50

*«Nägelibode» heisst der Bauernhof von Gotthelofs  
«Käserei in der Vehfreude»*

# Usem Chüehstau

Müetis Ankeläberli, Fr. 35.50  
«Früschi u zarti, gschnätzleti Chaubsläbere  
amene chüschtige Anke – Sösseli»,  
serviert mit einer «schön bröseleter Späckrösti»

*Mit «Müeti» wird im Emmental die «liebe Mutter» zärtlich angesprochen.*

Chilterschnitte, Fr. 43.50  
Zartes Rindsentrecôte mit einem  
«Chelleli begährter Chrütersosse»,  
serviert mit «Fritzes Brathärdöpfu  
u Gmüesigs vom Pflanzplätz»

*Als «Chilter» bezeichnet man im Emmental junge Burschen, die nächtliche Besuche abstatten oder offen für Abenteuer und Streiche sind.*

Pinte – Chrigu – Filet, Fr. 47.50  
Rindsfilet mit «fyn gnypete Chrüter u Schwümmli».   
serviert mit «Stumpe - Fritzes Ofehärdöpfu  
u Gmüesigs vom Pflanzplätz»

*«Pinte – Chrigu» war ein urchiger,  
als Original bekannter Emmentaler Wirt.*

Dorngrüt – Zimis, Fr. 39.50  
Geschnetzeltes Kalbfleisch an  
«chummliger Nidlesosse mit Schwümm»  
serviert mit einer «schön bröseleter Späckrösti»

*«Dorngrüt» ist ein stattlicher Bauernhof in der Gemeinde Affoltern  
und wird in Gotthelf's Buch «Geld und Geist» erwähnt.*

Suure Blitzloch – Mocke. Fr. 34.50  
«Düryne beizte» Rinderbraten,  
«Härdöpfustock» u Gmüesigs vom Pflanzplätz»

## Usem Bach

Ämme – Däntsch – Filet,  
Zartes Forellenfilet  
an einer zum «Gärnha» rassigen Fischsauce,  
serviert mit «Härdöpfu»

Fr. 30.50

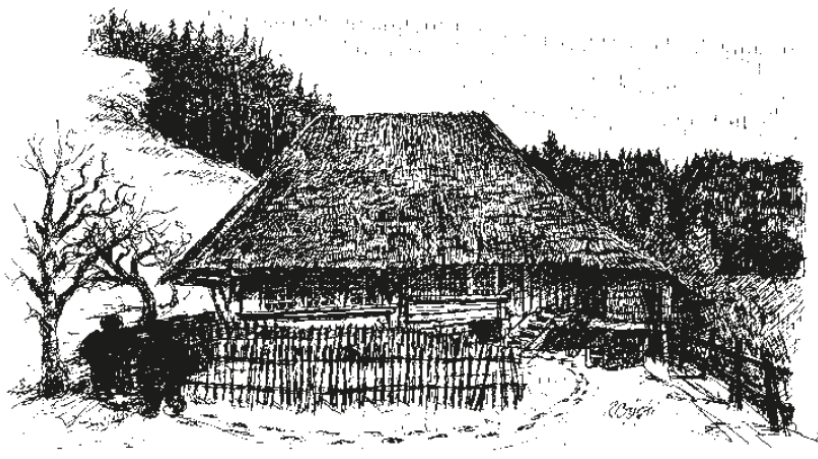
*«Däntsch» bedeutet ein schräg aufgeschüttetes  
und mit Steinen besetztes Flussbord.*

## Vom Hühnerhof

Chlepfer – Änni – Topf,  
Zartes «Pouletbrüstli, chlepfrig» gewürzt  
und schön «überbache,  
Gmüesigs vom Pflanzplätz und Fritzes Brathärdöpfu»

Fr. 32.50

*«Chlepfer – Änni» oder «Runzele – Froueli»  
ist eine Figur von Simon Gfeller aus dem Buch «Em Hag no».  
Dem Änni gehörte das Geissheimetli «Chlepfer».*



## Vorspeisen

<i>Grüner Salat im Weckglas</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Nüsslersalat mit Ei</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Speck &amp; Ei</i>	<i>Fr. 12.50</i>

## Hauptgänge

<i>Pferdeentrecôte an Pfeffersauce, Kroketten &amp; Gemüse</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Gotthelf Cordon Bleu, gefüllt mit Hamme, Emmentalerkäse &amp; Zwiebeln, Pommes frites</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Kleines Gotthelf Cordon Bleu, gefüllt mit Hamme, Emmentalerkäse &amp; Zwiebeln, Pommes frites &amp; Gemüse</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel, Nudeln oder Pommes frites</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites</i>	<i>Fr. 26.50</i>

## Vegetarische Gerichte

<i>Rösti mit Käse überbacken &amp; Spiegelei</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Eier an Safransauce, Kartoffelstock</i>	<i>Fr. 23.50</i>