

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. 30.50



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 Späckkrösti»

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

Chilterschnitte,

Fr. 40.50

Zartes Rindsentrecôte mit einem
«Chelleli begährter Chrütersosse»,
serviert mit «Fritztes Brathärdöpfu»

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

Pinte – Chrigu – Filet,

Fr. 45.50

Rindsfilet mit «fyn gnypete Chrüter u Schwümmli».
serviert mit «Fritztes Brathärdöpfu»

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

Suure Blitzloch – Mocke,

Fr. 34.50

«Düryne beizte» Rinderbraten,
«Härdöpfustock» und Preiselbeerapfel



Usem Bach

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

Fr. 28.50

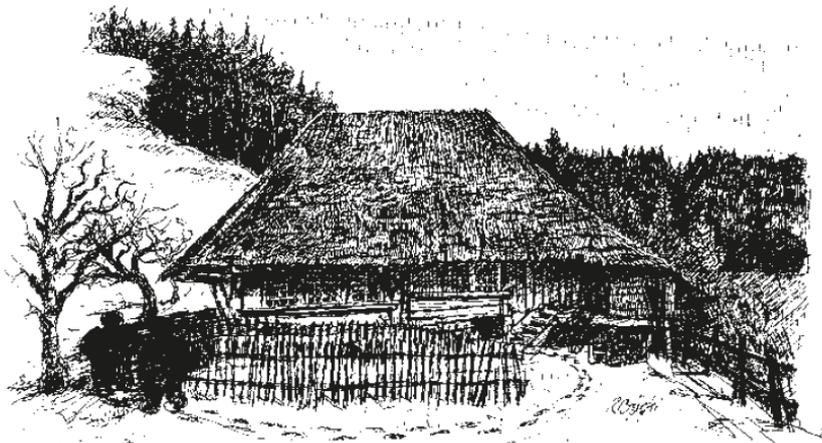
*«Däntsch» bedeutet ein schräg aufgeschüttetes
und mit Steinen besetztes Flussbord.*

Vom Hühnerhof

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

Fr. 30.50

*«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>Winter-Duett Nüssler im Chäschörbli und Sepp`s Moschtsuppe</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Grüner Salat im Weckglas</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Nüsslersalat mit Ei</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Speck & Ei</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Hauptgänge

<i>Pferdeentrecôte an Pfeffersauce, Kroketten & Gemüse</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Cordon Bleu Bauern Art gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Raclettekäse, Pommes frites</i>	<i>Fr. 31.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel, Nudeln oder Pommes frites</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Schweinschnitzel paniert, Pommes frites</i>	<i>Fr. 24.50</i>



*Kleine Cordon Bleu mit Pommes frites,
serviert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse*

*Kleines Waudmandli Cordon Bleu,
gefüllt mit Steinpilzen, Schinken und Raclettekäse*

Fr. 31.50

*Kleines Buure Cordon Bleu,
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Raclettekäse*

Fr. 31.50



*Fitness-Teller mit Pommes frites,
serviert mit verschiedenen Salaten oder Gemüse*

Pouletbrust mit Kräuterbutter

Fr. 28.50

Schweinschnitzel paniert

Fr. 25.50