

# 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 Fischsauce,  
serviert mit «Härdöpfu»

Fr. 28.50

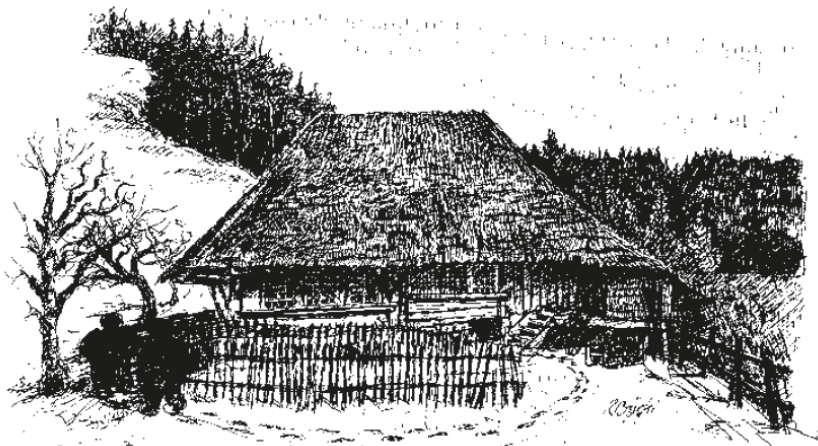
*«Däntsch» bedeutet ein schräg aufgeschüttetes  
und mit Steinen besetztes Flussbord.*

## 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</i> <i>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 &amp; Ei</i>	<i>Fr. 12.50</i>

## Hauptgänge

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