



Bernerzyt

Vorspeisen

E Gablete Salat

«Gluschtige, schöne Salat vom Pflanzplätz».
CHF 7.50

Sältebachgrabe-Pilzigs

«Uschafelig gueti» Pilzschnitte mit «allem Cheibs vo Schwümm u Chrütli».
CHF 14.–

Sogar das «Ziberlihoger-Lisi» musste beim schneiden ihrer grossen Gartenperlen in der Küche weinen.

Gränni-Suppe

«Gueti Ziblesuppe» mit Freudenstränen und «Chässchnittli».
CHF 7.–

Hauptgerichte

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

Pinte-Chrigu-Filet

Butterzartes Rindfilet, mit «fyn gnyppete Chrüter u Schwümmli» schön garniert. Dazu serviert man drei Saisongemüse und «Pinte-Chrigu-Härdöpfu», mit gedörrten Zwetschgen, Apfelingen und «ygleite Bire».

150 g / CHF 35.–

180 g / CHF 40.–

200 g / CHF 44.–

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

Müetis Ankeläberli

«Früschi u zarti» geschnetzelte Kalbsleber an einem «Chrüter-Anke-Sösseli» mit «Späckröschti» serviert.

CHF 29.–

Dieses Rezept ist nach einer Figur aus Gotthelfs Buch «Anne Bäbi Jowäger» bekannt.

Ziberlihoger-Lise-Filet

Zarte, rosé gebratene Schweinsfilets. Dazu gehören eine «gattligi» Rahmsauce und «Lisis» mit den besten «Pflanzplätz-Chrütli» vermischte «Huusnudle», mit gedörrten Zwetschgen, Apfelingen und «ygleite Bire».

CHF 31.–

Vom «Dorngrüt», einem stattlichen Bauernhof in der Gemeinde Affoltern, ist in Gotthelfs Buch «Geld und Geist» die Rede.

Ämmetaler Sunntiggschnätzläts

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Speck an «chummiger Nidlesosse mit Schwümm und Öpfu». Dazu serviert man eine «schöne bröseleti» Speckrösti.

CHF 29.00

Nach dem Blitzlochhof in Gotthelfs «Ueli der Pächter».

Suure Blitzloch-Mocke

«Düryne beizte» Rinderbraten an Rotweinsauce, Chnöpfli und mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel.

CHF 26.–

Im Dürsrütiwald stehen die grössten Tannen Europas. Einer der Besitzer diese Waldes, «Dürsrüti-Res» genannt, pflegte die Baumriesen wie seine eigenen Kinder.

Dürsrüti-Spiess

«Aschtgable-Spiess» aus Schweins-, Kalbs- und Rindfleisch, Äpfel und Speck, sorgfältig gebraten. Auf einem «ghufetvolle Löffu Riis» serviert. «Äs raffinierts Tomatesösseli drzue».

CHF 30.–

Weinempfehlung

Cornalin du valais AOC (Cornalin «Landrote»)
Albert Mathier & Söhne, Wallis, Salgesch

7.5 dl / CHF 45.–; 1.dl CHF 6.20

www.hotelbreiti.ch

Desserts

Ein Rezept, das jederzeit der besten
«Visite» angeboten werden kann.

Käthis Schoggola-Schum

Schön «zwäggmachte Schoggola-Schum» nach
einem alten «Buurehuus-Bruuch» mit «loufiger Nidle».

CHF 9.–

Gotte-Mina-Greeme

Hausgemachte gebrannte
Creme mit «Nidle».

CHF 7.50

Vor, hinter oder neben einem Emmentaler Bauernhaus
darf der Apfelbaum nicht fehlen!

Hoschtet-Chüechli

Apfelküchlein mit Vanillesauce.

CHF 10.–

Bäbeli vom Nydlebode meint es aufrichtig gut mit
dem alten Hans Joggeli, dem Erbvetter, für den
es kocht und der als reicher, kinderloser Mann von
allen umschmeichelt und belogen wird.

Hans Joggis Ofehimbeerli

«Gschyd ygleiti Himbeerli», mit einer
schaumigen Zuckermasse überbacken

CHF 10.50