



Emmentaler Spezialitäten

Vorspeisen

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

Gränni-Suppe

«Gueti Ziblesuppe» mit Freuden tränen und «Chässchnittli».

CHF 8.–

Sältebachgrabe-Pilzigs

«Uschafflig gueti» Pilzschnitte mit «allem Cheibs vo Schwümm u Chrütli».

CHF 15.–

E Gablete Salat

«Gluschtige, schöne Salat vom Pflanzplätz».

CHF 9.–

Hauptgerichte

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

Pinte-Chrigu-Filet

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

150 g / CHF 37.–

180 g / CHF 42.–

200 g / CHF 46.–

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 gedörnten Zwetschgen, Apfelingen und «ygleite Bire».

CHF 32.–

Nach dem Blitzlochhof in Gotthelfs «Ueli der Pächter».

Suure Blitzloch-Mocke

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

CHF 27.–

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 32.–

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

Müetis Ankeläberli

«Früschi u zarti» geschnetzelter Kalbsleber an einem «Chrüter-Anke-Sösseli» mit «Späckröschi» serviert.

CHF 31.–

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

Ämmetaler Sunntigsgschnätzläts

Geschnetzelter Kalbfleisch mit Speck an «chummliger Nidlesosse mit Schwümm und Öpfu». Dazu serviert man eine «schöne bröseleti»

Speckrösti.

CHF 31.–

Weinempfehlung

Schiterberger Cabernet Dorsa

Landolt Weine, Kanton Zürich

7.5 dl / CHF 43.–; 1 dl CHF 7.–