



Gluschtigs usem Ämmital

„Ässe wie zu Gotthelfs Zyte“

Zum Anetze

Hoschtet-Sprutz 7.00
Ein wohltuendes „Anetzerli“ nach einem geglückten Tag

Suppe u Vorspyse

Gränni-Suppe 9.00
„Gueti Zibelesuppe“ mit Freudentränen und „Chässchnittli“

Wyber-Salat 11.80
Mit „chüschtiger Sosse, warme Späckbitzli, Brotwürfeli, Chörner und Ämmitaler Chäs“

Hauptspyse

Ziberlihoger-Lisi-Filet 36.00
Zart gebratenes Schweinsfilet mit einer „gattlige Nidelsosse“ und Lisis „Husnudle“ vermischt mit den besten „Pflanzplätz-Chrütli“

Meielis Güggü-Fäcke 28.50
„Styff im Anke brätlets“ Pouletbrüstchen an „Brächete –Sosse“ mit „Büelfeld-Härdöpfu“ und „Gmüesigs“ us Meielis Gärtli

Hagu-Hans-„Gotlett“ 31.00
Schweinskotelett an „chüschtiger“ Biersauce mit einem „ghufetvolle Löffu Dürsrüti-Härdöpfu“

Schwynsbrägu (s’hed so langs hed) 26.50
Schweinsrippenstücke „wie abu be de Metzgete ufem Hof“, dazu „vo dene bodeguetee Dürsrüti-Härdöpfel“

Zu allen Speisen gibt es „bhäbigs Ämmitaler Burebrot u goldgälbi „Butter-Züpfe“

nach em Ässe

Hoschtet-Chüechli

„Uschafilig gueti Öpfu-Chüechli“ mit Vanillesauce

10.50

u nachär

Blitzloch-Gaffee

Schön „aagrüerte“ Kaffee mit „Husmeschig u Nidle“

7.00

Hausgemachte „Schlüfchüechli“

4.80

(Aui Preise mit dr Abgab für dr Stürvogt)

Sicher wüsst ehr Bedütig vo all dene Wörter u Begriff:

aablätze

aagöie

aale

bäbätschele

bigoscht

Bhautis

chädere

Chleipe

dischpidiere

endlif

erlächnet

fabuliere

Fäcke

gaggle

Häbberebrägu

Jänte

kalfaktere

Meiegaagger

möltsch

Naselöchli

pflartsche

rääre (Oberland)

rifle

schäkere

schaute

tädere

tole

Üerti

verchuze

vermose

wärklig

Wauschti

Ziegel

Zanggyse

Die Übersetzung erhalten Sie während der Emmentaler-Woche im Rössli ☺