



Gluschtigs
usem
Ämmital

Gluschtigs usem Ämmital

Kaltbach Emmentaler – Höhlengereift

Die berühmten Löcher machen den Emmentaler zum wohl bekanntesten Käse der Schweiz. Der Kaltbach Emmentaler AOP ist jedoch nicht nur wegen den charakteristischen Löchern, sondern auch aufgrund seiner schwarz-braunen Patina unverwechselbar. Der Emmentaler reift drei Monate in der Käserei, bevor er für mindestens neun Monate in Kaltbach ruht. Während der Höhlenreifung entstehen weisse Kristalle und Wassertropfen – diese sogenannten «Freudentränen» sind Zeichen für die edle Qualität. Sein würziges, nussartiges Aroma und der mürbe Teig sind kennzeichnend für den edlen Schweizer Klassiker aus der Höhle.

Bierschwein-Filet vom Wandelerhof Gunzwil

Das spezielle Fleisch vom Bierschwein.

Auf Stroh gebettet und mit Bierhefe gefüttert. Vor rund fünf Jahren hatte Martin Wandeler damit begonnen, Mastschweine mit Bierhefe und Biergeläger zu füttern, was sich sehr positiv auf die Fleischqualität auswirkte. Das Fleisch ist viel zarter und aromatischer als herkömmliches Schweinefleisch.

Wir wünschen «En Guete»

Chauti Vorspeise

E Schnifu Hamme

«E rächt absablete Bitz Burehamme» mit Salatgarnitur und «Husbro»

CHF 15.50

E Gablete Salat

«Gluschtige, schöne Salat vom Pflanzblätz» mit «Chnoblichnebel» und «Ämmitaler Rölleli»

CHF 19.50

Suppe

Gränni-Suppe

«Gueti Zibelesuppe» mit Freudentränen und «Chässchnittli»

CHF 9.50

Chrüter-Suppe mit Ämmitalerschnee

Kräutersuppe mit «Ämmitalerchäs»

CHF 10.50

Deftiges

Ämmitaler Chässpätzli us de Pfanne mit «Zibeleschwitzi und Ämmitalerchäs»	CHF	21.50
Chüstigi Röstli us de Pfanne mit Ei und «Ämmitalerchäs» überbacken	CHF	22.00
mit «Späck»	CHF	24.50

Fleischigs

Pinte-Chrigu-Filet Wandeler Bierschwein-Filet, mit «fyn gnypete Chrüter u Schwümml» schön garniert. Dazu «Pinte-Chrigu-Härdöpfu» und Gemüse	CHF	36.50
Suure Blitzloch-Mocke «Düryne beizte» Rinderbraten an Rotweinsauce mit «Spinat-Chnöpfli» und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren	CHF	29.50
Schmitte-Klopfets «Es schöns klopfets», gebratenes Kalbsschnitzel mit «verblitzgete» Dörrfrüchten, «gäbigi Nidlesosse» und «Spinat-Chnöpfli»	CHF	39.50

Für nachhär

Merängge mit Nidle Wie im «Chemmeribode-Bad»	CHF	8.50
Gotte-Mina-Greeme Hausgemachte gebrannte Crème mit «Nidle»	CHF	9.50

De passendi Wy

Akkurat Weiss, Zürich AOC	10cl	CHF	7.50
Pinot Noir, Riesling, Muscat, Staatskellerei Zürich	75cl	CHF	49.50
Akkurat Rot, VdP Suisse	10cl	CHF	7.50
Pinot Noir, Staatskellerei Zürich	75cl	CHF	49.50