

Gotthelf Menü

*Moser Hans, ein Käsermeister mit Leib und Seele und wie
in der „Käserei in der Vehfreude“ ehrlich und korrekt!*

Vorspiese

Moser Hanses Chäs röueli

„Rassigs Chäs röueli vom Hagu – Hans - Chäs“

Serviert mit füschem Salat mit „chüschtiger Sosse“

Fr. 12.50

Es gäbiges Rouchbrättli

„Öpis Gfreuts“ vom Emmentaler „Bure – Rouch“

Fr. 13.00

Meielis Zibelesuppe

Emmentaler Zwiebelsuppe

„gattlech zwäggmacht“ mit Safran

Fr. 6.50

Usem Bach

Ämme – Däntsch – Filet

*Zartes Forellenfilet an einer zum „Gärnha“ rassige
Fischsosse*

Derzue „Härdöpfu“

Fr. 26.50

*„Nägelibode“ heist ein Bauernhof von Gotthelfs
„Käserei in der Vehfreude“*

Öpis Lammigs

Nägelibode Lammigs „süferli“ bratnigs Lammfilet

An würziger „Nägelibode – Sosse“

mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln

Fr. 35.50

Usem Chüestau

Stumpe Fritzes Rindsrügge

Ein Entrecôte „saftig u zart“

an einer „Nidle – Pilz – Sosse“ mit Gemüse garniert.

Dazu „Stumpe Fritzes Ofehärdöpfu“

Fr. 38.50

*„Müetis Ankeläberli“
gschnätzleti Chaubsläbere an einer chüschtige Anke-
Sosse“
Serviert mit einer „schön bröseleter Späckröshti“
Fr. 32.00*

*Jumpfere Tätschli
„Gattlig“ gebratenes Kalbsschnitzel an einer
„Chellete chüschtiger“ Baumnuss – Apfel – Sauce
und „Ankenüdeli“
Fr. 38.50*

Vom Söistahu

*Hagu Hans Gotlett
Schweinkotelett an „chüschtiger“ Biersauce,
mit gedörrten Apfelfringe,
„ygleite Bire, öpis Gmüesigs“ und Speckkartoffeln
Fr. 28.50*

*Glungge Platte
Diese währschafti Berner Platte
unfasst „e Zylete Fleisch vom Gus-Gus
u öppis vo der Chue“ garniert mit schön
„gschtunggetem u styf bröseletem Surchabis,
Bohne u Händöpfu“
Fr. 35.50*

Vom Hühnerhof

Meielis Güggu Fäcke

*„Styff im Anke brätlets“ Pouletbrüstchen an „Brächete –
Sosse*

„Ankenüdeli“ und „Gmüesigs vo hie“

Fr. 26.50

*Von der Egg aus geniesst „Büelfeld – Büri Meieli“ eine
prächtige Aussicht auf die Alpenkette. Sie weiss
besonders gut mit Hühnern umzugehen.*