

# Gricht us em Ämmitau

## Vorspiise

**Heimisbacher Suppe** 7.50  
Härdöpfusuppe

**Grüne Blattsalat  
mit Bälperchnolle** 9.50

## Houptgäng

**Hagu-Hans-Gotlett** 29.50  
Schwiinsgotlett are chüschtige Biersosse,  
mit dörrte Zwätschge u Öpfuringe,  
derzue gits gfüllti Ofehärdöpfu

**Pinte-Chrigu-Filet** 43.50  
Rindsfiletmedaillon mit husgmacher  
Chrüterbutterderzue gits Gmües u  
Pinte-Chrigu-Hardöpfu

**Rinds-Filet-Würfeli** 36.50  
are pfiffige Paprikasosse, derzue gits Nüdeli

**Chrampfelehn-Schöfigs** 29.50  
Währschafts Schafsvorässe, derzue gits  
Rüebli u Härdöpfustock

**Schangnouer Cordonbleu** 30.50  
Schwiinsnierstück gfüllt mit garamelisierte  
Merängge u Mozzarella derzue gits Chneburöshti

**Cordonbleu Scharfe Max** 30.50  
Schwiinsnierstück gfüllt mit Landrouchschinke  
u Scharfe-Max-Chäs  
derzue gits Chneburöshti

**Ämmitaler Schwiinssteak** 28.50

Mit Buurehamme u Ämmitalerchäs überbache,  
derzue gits gfüllti Ofehärdöpfu

**Ohni Fleisch**

**Ämmitaler Semmelknödel** 28.50

mit Rüebli u gfüllte Ofehärdöpfu

**Definition**

**Ofehärdöpfu:** früschi Härdöpfu im Ofe garet  
u gfüllt mit Surrahm

**Pinte-Chrigu-Härdöpfu:** Frittierti  
Härdöpfuhäuftine überbache mit Chrüterbutter

**Chneburöshti:** Pommes Frites

**Öppis Süesses**

**Sime-Sturm** 9.50

Erfrüschende Himbbeli-Sturm mit Nidle

**Visite-Brei** 8.50

Husgmachtu brönnti Greeme

**Merängge mit Nidle** 8.50

**Merängge mit Glace u Nidle** 9.50