



Gricht us em Ämmitau

Vorspeisen

Heimisbacher Suppe 6.50
Härdöpfusuppe mit «Rasse u Spöiz»

Blattsalat mit Dürluft-Eisis 9.50

Chäs-Chügeli
Grüner Blattsalat mit Chäs Praline

Hauptspeisen

Affoltere-Täller 30.50
Schwiinsfiletwürfeli mit Schwümmli,
überbache mit Ämmitalerchäs derzue gits Nüdeli

Dürsrüti-Spiess 32.50
Schwiinsfilet, Späck u Öpfu am Spiess brate derzue gits
Dürsrüti Härdöpfu

Pinte-Chrigu-Filet 39.50
Rindsfiletmedaillon mit Chrüter u Schwümmli,
derzue gits Gmües u Pinte-Chrigu-Härdöpfu

Trueber Gschnätzlets 29.50
Gattlig zwäggmachts Gschnätzlets vom Rind, Chaub u Söili
derzue gits e brun tätschleti Röschti



Gricht us em Ämmitau

Hauptspeisen

Chrampfehn-Schöfigs 28.50

Währschaffs Schafsvorässe, derzue gits Rüebli u
Dürsrüti Händöpfu

Glungge Platte 26.00

E Zylete Fleisch vom Gusi, garniert mit gschtunggetem
guet bröseletem Surchabis, düre Bohne u Händöpfu

Ämmitau-Cordonbleu 28.50

Schwiinsnierstück gfüllt mit Buurehamme u Ämmitalerchäs
derzue gits Pommes Frites

Öppis Süesses zum Dessär

Mülistettle-Greeme 8.50

Sorgfäutig zuebereiteti Süessmoschtgreeme

Sime-Sturm 9.50

Erfrüschende Himbbeli-Sturm
mit Nidle umene Sprutz Himbbeligeischt verfineret.

Hie es paar Erklärige:

- Dürsrüti Händöpfu
Kartoffeln durch die Röstiraffel gedrück, mit
Knoblauch und Rahm verfineret
- Pinte-Chrigu-Händöpfu
Frittierte Kartoffelhälften überbacken mit Kräuerbutter