

# Zrinke

Bi üs stöh d Region und die chline Struktüre im Zäntrum. Drum si o üsi Bier usem Ämmitau, und üser Fleisch und Chässpezialitäte si aues zertifizierti Regionauprodukt vo der Ämmitaler Ruschtig.

<b>Sprudel offen</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Mineralwasser Adelbodner mit/ohne Gas	3.30	4.00	5.00
Hausgemachter Eistee	4.00	5.00	6.00
<b>Sprudel in Flaschen</b>	<b>1,9 dl</b>	<b>3,3 dl</b>	<b>10 dl</b>
Citro		4.50	
Rivella rot / blau		4.50	
Coca Cola / zero		4.50	
Ramseier Apfelschorle		4.50	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.50		
<b>Regionale Biere in der Flasche</b>		<b>3,3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Burgdorfer Aemme, Napfgold		5.00	7.00
Burgdorfer Helles, Mein Emmental, Landbrauerei Heimiswilerhärz		5.00	7.00
<b>Saft</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Orange	4.00		
<b>Bar</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>	
Aperol Spritz (11 Vol%)	9.50		
Gespritzter Weisswein	6.50		
Prosecco mit Sirup (Cassis oder Holunder)	8.00		
Prosecco, Cüpli / Flasche	8.00	48.00	

**Wein:** Flaschenqualität rot/weiss im Offenausschank. Das aktuelle Angebot finden Sie am Tresen.

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso oder Ristretto	4.20
Cappuccino/Schale	4.50
Latte Macchiato	5.00
Tee in erlesenen Qualitäten (Tasse / Kännli) von unserer Teebar	4.50 / 6.50
Heisse/kalte Schokolade oder Ovomaltine	5.00
Kinder Cappuccino	2.00
Kaffee Baileys (17 Vol%)	6.40

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Alkohol an unter 16-Jährige generell und von gebrannten Wassern an unter 18-Jährige. Wir behalten uns vor, einen Altersnachweis einzufordern. Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# Zässä

## **D' Blätze**

Im traditionelle Ämmittauer Buurehuus steit d Chuchi im Zäntrum. I jedere Chuchi hets e Houz Bachofe gha. Mit ihm hetme einersits ds Huus und dr Chachuofoe gheitzt, aber o ds ausits beliebte Buurebrot bache. Bevor d'Büürin aber ds Brot het ichegschobe, het si e dünne Teigbitz dri gheit, für ds luege, ob äch dr Ofe no ds warm sig. Wiu me dä Teigblätz nid het wöüä verschwände, het me ne mit Räschte us dr Chuchi wie Schinke, Miuchprodukt oder Gmües beleit und nachem bache de Manne aus Zvieri gäh, bevor si i Stau si. Im Elsass het die Tradition aus «tarte flambé», aus Flammechueche überläbt, bi üs isch si langi Zyt i Vergässeheit grate, bis si itze hie im Milano Nord wider ufersteit.

Gmües-Blätz (vegan)	13.00
Weizenteig mit Tomatensauce, Sauerkraut und Gemüsestreifen	
Ämmittaler-Blätz	15.00
Weizenteig mit Sauerrahm, Rohschinkenstreifen, Zwiebeln und Reibkäse	
Blätz mit Spöiz	15.00
Weizenteig mit Sauerrahm, Zwiebeln, Knoblauch, Rohessspeck und Chilliflocken	
Chäs-Blätz (vegetarisch)	14.00
Weizenteig mit Sauerrahm, Zwiebeln, Ämmittaler Brie und Haguhans Käse	
Fragid ou nachem Tagesblätz	
Suppenbar (à discretion)	9.50
Täglich vier Suppen zum Ausprobieren, dazu Holzofenbrot vom Steibachbeck	
Haussalat	6.00
im Weckglas, es het solang's het	
Kombis	
Salat und Suppe	13.50
Salat mit Gmües-Blätz oder Chäs-Blätz	19.00
Salat mit Ämmittaler-Blätz oder Blätz mit Spöiz	20.00
Suppe mit Gmües-Blätz oder Chäs-Blätz	19.50
Suppe mit Ämmittaler-Blätz oder Blätz mit Spöiz	20.50
Salat und Suppe mit Gmües-Blätz oder Chäs-Blätz	23.50
Salat und Suppe mit Ämmittaler-Blätz oder Blätz mit Spöiz	24.50
Ämmittaler Ruschtig Spezialitäten zum selber schneiden auf dem Brett	18.50
Allerlei Käse und Fleischspezialitäten aus der Region	

## **Brot, Kuchen und Gebäck**

Lassen Sie sich von den Kreationen vom Steibachbeck begeistern!

D'Heubüni könnte auch Ihren Anlass beherbergen. Fragen Sie nach den Möglichkeiten, bei uns mit Ihrer Gruppe ein Fest zu feiern, eine Sitzung zu halten oder ein Essen zu geniessen. Wir bieten Catering und Bewirtung nach Mass. Unsere Erlebnismacher von nebenan betten Ihren Anlass in eine stimmungsvolle Gruppentour ein.