

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Vorspeisen

- 28 Sepps «Moschtsuppe»
- 28 «Buschperi u chüschtingi Bachförnli-Suppe»
- 29 Habegggers «Höisuppe» – «Richtig schmöckigi gueti Höisuppe»
- 30 Grosis Fleischsuppe
- 32 «Chüschtingi Chässuppe» mit Weisswein, Gewürzen und «Nidle»
- 32 Höchstätter «Märitsuppe»
- 33 Meielis «Zibelesuppe gattlech zwäggmacht» mit Safran
- 34 Heimisbacher Suppe mit «Rasse u Spöiz»
- 36 Simus «Gnagi»-Terrine mit «Sänfschuumsosse»
- 38 Schylee-Rügge-Gödus «Suppefleisch» – «Chüschtingi Suppefleisch»-Terrine mit Vrenelis «Runggle»-Salat
- 39 Sältebachgrabe-«Pilzigs» – «Uschafilig gueti» Pilzschnitte mit «allem Cheibs vo Schwümm u Chrütli»
- 40 Hohgant «Höckli» – «Gäbig Zwäggmachts»
- 40 Chrüz-Salatsauce
- 42 Wyber-Salat mit «chüschtinger Sosse, warme Späckbitzli, Züpfewürfeli, Chörner und Ämmitaler Chäs»
- 44 «Pflanzplätz»-Terrine
- 45 «Prächtigi Härdöpfu»-Terrine mit «Chümischuum»
- 46 Dürluft-Eisis «Chäs-Chügeli»
- 46 E Schnifu Hamme – «e rächt absablete Bitz Burehamme»

Mahlzeiten

- 50 Goldbacher Fisch-«Chüechli»– «Chätzers gueti» marinierte Forelle an sämiger Fischesauce im «chnusperige Chüechli»
- 52 Gerys «Bachförnli» mit feinen «Fisch-Chrütli» und «Schneehärdöpfu»
- 53 «Ämme-Däntsch-Filet» – eine zum «Gärnha» rassige Fischesauce mit Gemüsestreifen und «Schneehärdöpfu»
- 54 Rotbach-«Gschläck» – «Düryne» gefülltes Forellenfilet mit Salaten und «Sänfschuum»
- 56 «Ämmitaler Schnitzu» – «äs ankezarts Schwynsplätzli mit Hamme u verloffnem Ämmitaler Chäs, drzue Vrenelis Härdöpfu-Bitzli u Gmüesigs vom Pflanzplätz»
- 57 «Zueguet-Schnitzu» – «Gfellig» gebratene Schnitzel mit einem «Hämpfeli» gutem Käse «chnuschperig überbache, sämige Nidlesosse u Ankenüdeli»
- 58 Ziberlihoger-Lisi-Filet mit Lisis «Husnudle» an einer «gattlige Nidlesosse»

- 60 Hagu-Hans-«Gotlett an chüschtiger» Biersauce mit Dörräpfeln, Dörrzwetschgen, Essigbirnen, Gemüse und Speckkartoffeln
- 62 Chlepfer-Änni-Topf – zarte Pouletbrüstchen, schön «überbache», garniert mit «Gmüesigem vo Ännis Pflanzplätz»
- 64 Pinte-Chrigu-Filet – Rindsfilet mit «fyn gnypete Chrüter u Schwümmli» schön garniert, mit Saisongemüse und «Pinte-Chrigu-Härdöpfu»
- 65 Nägelibode-«Lammigs» – «Süferli» gebratenes Lammrückenfilet an «Nägelibode-Sosse» mit frischem Gemüse und «Eierhärdöpfu»
- 66 «Suure Blitzloch-Mocke» – «Düryne beizte» Rindsbraten mit Rotweinsauce
- 68 «Jumpfere-Tätschli» – «Gättlig» gebratene Kalbsschnitzel an einer «Chellete chüschtige» Sauce mit «ygleite Bire und Zwätschge»
- 69 «E währschafte Chochete» mit Schinken, Speck, Wurst, Gewürzen und «Härdöpfu»
- 70 Dorngrüt-Zimis Geschnetztes Kalbfleisch an «chummlicher Nidlesosse mit Schwümm», mit einer «schön bröselete» Speckrösti
- 72 «Müetis Ankeläberli» – «Früschi u zarti» geschnetzelte Kalbsleber an einem «Chrüter-Anke-Sösseli» mit «Dürsrüti-Härdöpfu»
- 73 Vrenelis «Nierli» – Zarte «Kalbsnierli anere verflüemeret guete Chnächte-Balsamsosse»
- 74 «Glunge-Platte»
- 76 «Chilterschnitte» – Zartes Entrecôte mit einem «Chelleli begährter Chrütersosse»
- 77 Stumpe-Fritzes «Rindsrügge» – Entrecôte an «Nidle-Pilz-Sosse», mit «Stumpe-Fritzes Ofehärdöpfu»
- 78 «Ämmitaler Lammvorässe»
- 80 Homburg-«Gsottnigs» – «Dürzognigs» Siedfleisch mit «Markbei» auf «grüne Chifu u Härdöpfu»
- 81 «Jasschlopf-Znacht» – «Gfelligi Brättätschli» an «Nidlesosse» mit «Härdöpfugmies»
- 82 Uli «Chaub- Chopf mit Chnächtessosse»
- 84 «Wedelebock»-Topf – Eintopf mit Kalbfleisch, Speck, Gemüse, Pilzen und Kartoffeln
- 85 Bänzes Lieblings-«Chuttle mit Schneehärdöpfu»
- 86 «Himu, Späck und e Fure – Himuschöns u Ärdeguets»
- 88 Lisi «Husnudle»
- 89 «Bratwurst im Gloschli mit Dürsrüti-Härdöpfu und Pflanzplätz-Gmies»
- 90 Moser Hanses «Chässchnitte» – «Rassigi Chässchnitte mit gschwellte Schybli und Birespön»
- 92 Huttli-Köbus «Suppefleisch» – «E chly dürzognigs Suppefleisch mit Chiltersosse, Gmüesigem u brätete Härdöpfuschybli»

- 93 Anne Bäbis «Härzmilchlig» – «Ankezarti Härzmilchlig mit frischem Gmües und Gschwellte»
- 94 Hagu-Hans «Ghackets, Hörnli mit Brösmeli u Öpfumues»
- 96 Lunggepüris «Hackbrate» – «Vrenelis süferli kochte würzige Hackbrate mit Stungghärdöpfu»

Desserts

- 100 Horn-Rosalis «Höibeeri-Sturm» – Heidelbeerbrei mit «bääjte Brotwürfeli u Nidle»
- 101 «Es Träumli»
- 101 «Dürluft-Gschlaber mit Vagante-Balsam» – «Himbeeri-Gschlaber mit Nidle» und einem «Sprutz»
Himbeerschnaps
- 102 Mülistettle-«Greeme»
- 102 Lämpematt-Liselis «Äppeeri-Sturm» – «Sunnigi Äppeeri», nach Liseli verfeinert
- 104 Ramseier-«Schuumgreeme mit Öpfuspön»
- 104 Gotte-Mina-«Greeme» – gebrannte Creme mit «Nidle»
- 106 «Merängge mit Nidle»
- 108 Bethlis «Visite-Greeme» – «Schoggola-Greeme mit Hoschtet-Sprutz»
- 109 Ännelis «Öpfuröschti» – «Öppis Eifachs u Guets»
- 110 Hans Joggis «Ofechirschi» – «Gschyd ygleiti Chirschi» mit Weinschaumcreme überbacken
- 112 Linas «gfrorne Visite-Brei»– Halbgefrorenes mit «Birli-Hoschtet-Brönz»
- 113 Jumpferes «Kirschschaumgreeme»
- 114 Käthis «Schoggola-Schaum»
- 114 Glogge-Willys «Zwätschgehäfel» – im Schnaps «ygleiti Zwätschge»

Gebäck

- 118 Mädis «Zimetchueche»
- 120 Hoschtet-«Chüechli»
- 121 «Juhu-Bire-Chueche»
- 122 Ilfisbrügger «Nusschueche»
- 124 «Tirggeli»
- 125 Schoneggerli – «schöni zwäggmödeleti Chrömi»
- 126 Berner «Bretzeli»
- 128 Waffeln – «Röösche» Waffeln sind vorzüglich zu Kaffee oder «Beeristurm»
- 129 «Chnöiblätze»– Über die Knie dünn ausgezogener Teig, im Fett gebacken,
auch «Verhabni» genannt
- 130 «Stoubigs» vom Susi
- 132 Vrenelis «Buurebrot» – «Äs bhäbig» Emmentaler Bauernbrot
- 133 «Ankezüpf» – Goldgelbe «bhäbigi Ämmetaler Züpf»
- 134 «Chörndli»-Brot mit Hagu-Hanses «Chuchipulver»