



Menu ~ 1987

Vorschläge

Änderungen vorbehalten

Ufrichti

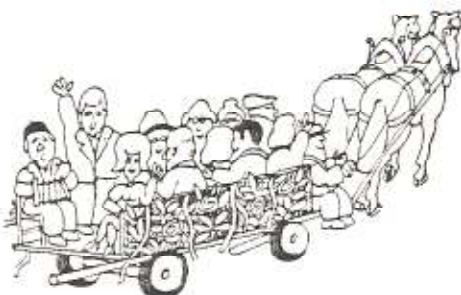


aus dem Kochbuch
«Emmentaler Küche»



*"Bure z'Morge
bim Vreneli"*

Abhouete



Hotel Kreuz 3462 Weier
Telefon 034 75 12 44 *Emmental*

Besitzer: Gery + Fritz Gfeller-Sauter, Küchenchef
Mitglied «Cercle des Chefs de Cuisine Bernes»
Mitglied «Gilde etablierter Köche»
Autor der Kochbücher «Emmentaler Köche»
«Emmentaler Rezepte»

Geschlossen: Sonntag ab 18 Uhr
Montag und Dienstag

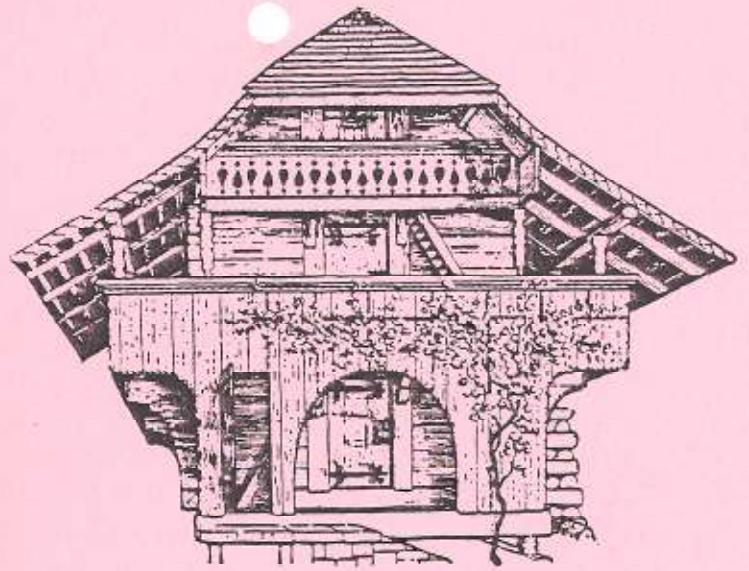
Bekanntes Haus für Hochzeiten

Gediegenes Hochzeitssäli	Zimmer
Heimelige Emmentalerstube	Parkplätze
Originelles Gotthelfstübli	Garten
Urchigi Gaststube	Wanderwege

Fröhliche Rösslifahrten	Bure z'Morge
Im Winter Schlittenfahrten	bim Vreneli

Unsere Emmentaler Spezialitäten

Hagu Hans Kotelette	Chülter Schnitte
Hoschet Spruz	Abhouete
Dorngrüt Zimis	Jumpière Tätschli
Ziberlihoger Lisi Filets	Käthis Schoggola Schur
Rothach Gschläck	Eiss Visite Brei
Chlepfer Änni Topf	Chrüz Gschläber
Pinte Clirigu Filet	Blitzloch Galfee
Ämme Däntsch Filet	Gotte Mina Greeme
Glungge Platte	Sime Sturm
Ufrichti	Himu u Ärde



Hotel Kreuz 3462 Weier

Telefon 034 75 12 44

Emmental

Besitzer: Gery + Fritz Gfeller-Sauer, Küchenchef
Mitglied der Cercle des Chefs de Cuisine Berne
Mitglied der Gildie einhäuser Köche
Autor der Kochbücher «Emmentaler Küchen»
«Emmentaler Rezepte»

Geschlossen: Sonntag ab 18 Uhr
Montag und Dienstag

kammes Haus für Hochzeiten

Gediegenes Hochzeitsbuffet
Heimelige Emmentalerstube
Originelles Gottheilsstübli
Urbühne Gaststube

Fröhliche Rösslfahrten
Im Winter Schlittenfahrten

Unsere Emmentaler Spezialitäten

Hagu Hans Kaelele

Hoscherei Spruz

Dornerli Zams

Zürcherhoger List Filets

Rotbuch Geschlück

Chlepler Amn Topf

Pinte Chrigu Fisel

Amme Dänisch Fisel

Chlangee Platte

Ufhrucht

Zimmer
Parkplätze
Garten
Wanderwege

Bare z' Morgue
him Vreneli

Chliher Schmitte

Abhouere

Jumplere Fritschli

Kähnis Schoggola Schum

Eisig Visite Brei

Christz Geschäber

Blitzloch Gaffler

Goite Mina Greeme

Sime Sturm

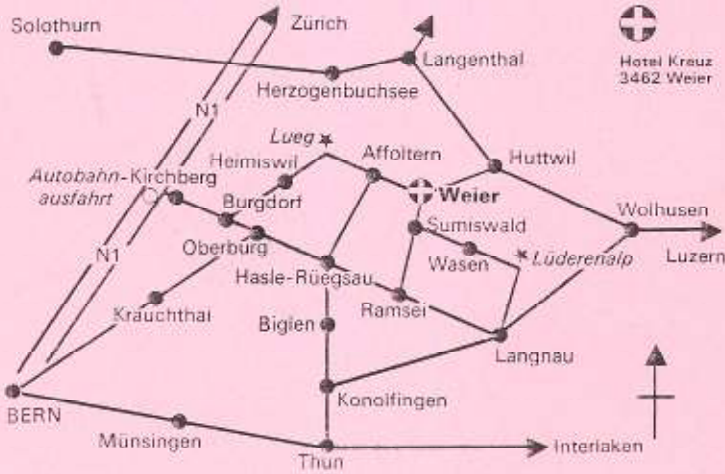
Himm u Aude



Hotel Kreuz
3462 Weier

Abhouete

HOTEL KREUZ
3451 WEIER im *Emmental*



Sponsoren Abend
Firma Motorex
Langenthal
Freitag, 20. Febr. 1987

LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen zur Abhouete
im Kreuz in Weier im Emmental

ABHOUETE (alter Emmentaler Brauch)

Ein warmes Emmentaler-Bure-Bufferet.

Früher wurden die Feste im Emmentaler-
Bauernhaus wie: "Neujahrete" "Heuete"
"Sichlete" oder "Abhouete" immer
währschaft und gemütlich gefeiert!

Wir wollen diesen bodenständige und
heimelige Brauch weiterführen.

Alle bedienen sich selbst, ganz nach
Lust und Laune (à discrétion)

"Nume nid g'schprängt" sagt der Emmentaler

BLITZLOCH-GAFFEE

Ein Genuss nach der Abhouete

Abhouete Buffet



Grosi's Fleischsuppe

*

Saläter us Ziberlihoger Lisi's Pflanzplätz

*

Chrischte Rüedu's Pilzterriner

Meieli's Gmüesgarte Terriner

*

Glungge Bur's Hamme

Pinte Chrigu's Huspastete

Schileeerügge Gödu's Suppefleisch

Huttli Köbu's Chemi Späck

Bühlfeld Rüedu's Sunntig Wurscht

Chlepfer-Annis Öpfwinge

Hagu Hans Händöpfu

*

Chäs mit u ohni Löcher vom

Weier Chäsermeischer Moser Hans

*

Dürluft Gschlaber, Schlotterichöpfli,
Gotte Mina Greeme, Blitzloch Zwätschge,
Eisi's Visite Brei, Merängge u Nidle

*

Züpfli vom Weier-Beck Schnözli Paul

Burebrot vom Mätteli-Beck