



FAMILIE ZIMMERLI-BASLER
BARMELHOFSTRASSE 49
5015 ERLINSBACH SO
TEL. 062 844 22 71

E-MAIL: i.basler-barmelhof@yetnet.ch

Aktuelle Öffnungszeiten und weitere Infos finden Sie unter:
www.barmelhof.ch

***NUR BARES IST WAHRES - WIR KÖNNEN LEIDER
KEINE KREDITKARTEN AKZEPTIEREN.
FÜR FIRMENKUNDEN STELLEN WIR GERNE EINE RECHNUNG AUS.***

HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER „WIRTSCHAFT ZUM BARMELHOF“ 600 M.Ü.M.

Auf dem Schild (vom Jahr 1924) an der Hausmauer, ist Wirthschaft mit –th-geschrieben, außerdem ist die dreistellige Telefonnummer von damals noch erhalten, die weiterhin mit den heutigen letzten drei Zahlen übereinstimmt. Der Barmelhof wurde erstmals **1645 oder 1648** erwähnt. Zu dieser Zeit führte ein so genannter „Saumweg“ über die Schafmatt/Geissfluh ins Elsass am Barmelhof vorbei. Schon damals war der Barmelhof ein wichtiger Ort, um einen Zwischenstopp einzulegen. Die Söldner, Schmuggler, Reisenden etc. fanden hier Schutz, Speis und Trank. Ebenfalls konnten sie ihre Pferde und Mulis einstellen, tränken und füttern. Dieser Pferdestall wird sogar heute noch von Gästen zu Pferd, genutzt.

1848 wurde die eigentliche Wohnstube als Gaststube wie es für die kleinen Jurabauernhöfe üblich war, eröffnet. So entstand am Jurasüdfuss ein kleines Bergrestaurant nach dem anderen. Ursprünglich erteilten Grund- bzw. Gerichtsherren das Tavernenrecht, jedoch vom 16.-17. Jahrhundert an waren meistens die Städte- und Länderorte in ihren Territorien zuständig. Für ein Tavernenrecht zahlten Wirte eine einmalige Gebühr und einen jährlichen Zins. Zur Führung von Gasthäusern waren sie der Obrigkeit mit Eid verpflichtet. Der obrigkeitlichen Regelung und Aufsicht unterstanden die Qualität und Menge des Angebots, die Preistarife, die Öffnungszeiten und das Ungeld.

1901 kam Familie Gloor auf den Barmelhof.

Bis zirka **1960** war es ein Tagesbetrieb.

1967 entstand der Fischweiher mit vier grossen Natursteinbecken in denen Regenbogenforellen aufgezogen wurden. Diese Spezialität währt auch heute noch.

1971 wurde die Hofzufahrtsstrasse erstmals asphaltiert und somit auch für die motorisierten Gäste zugänglicher gemacht.

Die „Wirthschaft zum Barmelhof“ erwachte zu neuem Leben. In den folgenden Jahren wurden regelmässige Renovationen durchgeführt.

So auch im Jahre **1986** als der alte Stall umgebaut wurde.

Der „Barmel“ wird bereits in der **fünften Generation** geführt.

Das gemütliche Bergrestaurant liegt direkt an der Bikeroute 3 oberhalb von Erlinsbach. Das heisst nebst Mountainbikern, Wanderern, Senioren, Familien mit Kindern und Hunden oder Reitern dürfen wir auch Geschäftsleute, Touristen, Künstler, Sportler, Schauspieler, Ärzte, Politiker, Bauern, Arbeiter und viele andere zu unseren treuen Gästen zählen. Das ist etwas, was wir sehr schätzen, denn dass sich so viele verschiedene Menschen aus so unterschiedlichen Schichten an einem Ort einfinden, um einfach die Seele baumeln zu lassen, etwas Ruhe zu finden oder um die Arbeit und den Alltag vergessen zu können, das ist nicht selbstverständlich.

Wir haben ein kleines, aber feines Angebot an Speisen – eine gutbürgerliche Küche - und Getränken, mit auserlesenen Weinen. Natürlich kommen nur Schweizer Weine in Frage.

Auch heute noch stammt ein grosser Teil unserer Produkte aus dem eigenen Stall bzw. die Regenbogenforellen aus eigenem Weiher und Quellwasser. Auch die saisonalen Spezialitäten werden sehr geschätzt. Der Wildsau- und der Rehpfeffer sind sehr beliebt, denn auch das Wildfleisch stammt aus eigener Jagd aus der Region und wird nach einem uralten, über Generationen weitergereichten Rezept hergestellt.

Die Metzgete ist ein weiteres Highlight. Von Oktober bis März, ist der Barmelhof im „Ausnahmestand“.

Denn mit der Unterstützung des langjährigen Störmetzgers, Markus, wursten, produzieren und brühen wir alle Würste selbst. Blut-, Leber-, Brat- und Rauchwürste werden in der eigenen Küche, von der ganze Familie, Grosseletern, Eltern und Kinder, verarbeitet.

Die Blut-, Leber-, und Bratwürste werden direkt im Restaurant während den folgenden Tagen konsumiert. Die Rauchwürste hingegen werden in die gemauerte Rauchkammer gebracht, die sich im „Estrich“ des obersten Stocks befindet. Hier werden die Würste aufgehängt, einige Tage geräuchert und regelmässig kontrolliert, bis sie die richtige Farbe und Konsistenz aufweisen.

Im Frühling und Sommer ist unser Siedefleischsalat der Renner. Das Fleisch stammt aus der Schweiz und auch aus unserem Stall, die Salatsauce ist seit Generationen die gleiche, deren Rezept nur mündlich „weitergegeben“ wird. Eine einzige uralte Platane, die jegliche Sonnenschirme durch ihr natürliches Blätterdach ersetzt, macht die kleine Gartenwirtschaft zur Oase. Unter der Platane finden nun oft diverse Aperitifs statt.

Im Sommer 2017 haben wir eine neue Gartenterrasse eröffnet.

Lassen Sie sich von der herrlichen Aussicht in die Alpenlandschaft verzaubern.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Forellen auf Vorbestellung

Forellen aus dem Quellwasser des eigenen Weihers.

Unsere berühmte Metzgete im Herbst und Winter

Geniessen Sie feine Speisen aus speziellen Rezepten in gemütlicher Atmosphäre in unserer Bauernstube.

Wildsau- und Rehpfeffer im Herbst

Aromatische Wildspezialitäten nach eigenen Hausrezepten zubereitet.

Alle Preise inkl. MWST

KALTE SPEISEN

	CHF
„Buureteller“	25.50
Grüner Salat	6.50
Wurst Salat	8.50
Wurst-Käse Salat	13.50
Käse Salat	14.50
Portion Beinschinken	17.50
Halbe Portion Beinschinken	13.50
Portion Käse	19.50
Schinken-, Salami- oder. Käsebrot	6.00
Waldfest	5.00
„Geschnitten oder am Stück?“	
Portion Speck	14.50
Halbe Portion Speck	10.50
Portion Schinkenspeck	19.50
Halbe Portion Schinkenspeck	15.50

WARME SPEISEN

	CHF
Schweinskotelette mit Kräuterbutter	18.00
Hausgemachte Rauchwürste	10.00
Paar Schweinswürste	9.50
Paar Wienerli	5.50
Portion heisser Beinschinken	17.50
Halbe Portion heisser Beinschinken	13.50
Portion Rösti mit zwei Spiegeleier	12.00
Portion Rösti mit Speckwürfel	11.00
Portion Rösti mit zwei Spiegeleier und Speckwürfel	14.00

BEILAGE

Portion Rösti	6.00
Portion Sauerkraut	4.80

HERKUNFT VON FISCH UND FLEISCH

Die Forellen fühlen sich im frischen Quellwasser, das durch den eigenen Fischweiher nebenan fliesst, wohl.

Das Schweinefleisch stammt aus der Schweiz.

Das Wild stammt aus eigener Jagd hier aus der Umgebung.

Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz und aus eigenem Betrieb.

„Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.“

WEISSE FLASCHENWEINE

CHF

Erlinsbacher AOC Riesling x Sylvaner 2018

Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau

75cl 33.50

Sauvignon Blanc AOC 2018

Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau

75cl 40.50

Bündner Cuveé Blanc 2018

Weinkellerei von Salis, Malans, Kanton Graubünden

75cl 39.50

Dézaley AOC Médinette Grand Cru Chasselas 2017

Domaine Louis Bovard Cully, Lavaux, Kanton Waadt

70cl 47.50

Bianco Rovere DOC Merlot 2017

Guido Brivio SA, Mendrisio, Kanton Tessin

75cl 53.50

Ticino bianco DOC Vallombrosa 2015

Chardonnay, Sauvignon blanc und Merlot

Tamborini, Lamone, Kanton Tessin

75cl 39.50

Petite Arvine Château Lichten du Valais AOC 2017

Domaines Rouvinez, Kanton Wallis

75cl 43.50

ROSÉ FLASCHENWEIN

Oeil de Perdrix AOC Chateau d`Auvernier 2017

Thierry Grosjean & Cie, Auvernier, Kanton Neuenburg

75cl 41.50

SCHWEIZER SCHAUMWEIN

Mauler Cuvée Réserve Millésime Brut 2010

*Mauler & Cie SA, Prieuré Saint-Pierre, Môtiers-Neuchâtel,
Kanton Neuenburg*

75cl 49.50

Mauler Cordon Or Brut

*Mauler & Cie SA, Prieuré Saint-Pierre, Môtiers-Neuchâtel,
Kanton Neuenburg*

37.50cl 28.50

ROTE FLASCHENWEINE

CHF

Erlinsbacher Pinot Noir 2018

Peter Wehrli, Weinkellerei, Küttigen, Kanton Aargau

75cl 39.50

NEREUS Ch. Souaillon Pinot Noir Neuchâtel AOC 2015

BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach, Kt. Baselland

75cl 39.50

6 rot Schaffhausen AOC Cabernets, Merlot 2015

Weinbau Th. u. M. Stamm, Thayngen, Kt. Schaffhausen

75cl 48.50

Malanser Pinot Noir AOC 2017/18

Weinkellerei von Salis, Malans, Kanton Graubünden

75cl 39.50

Merlot Riflessi d'Epoca Barrique 2015

Guido Brivio, Kanton Tessin

75cl 65.50

Roncaia Riserva, Merlot DOC 2016

Vinattieri, Kanton Tessin

75cl 43.50

San Domenico, Merlot DOC 2015

Tamborini, Lamone, Kanton Tessin

75cl 43.50

Syrah AOC „Cayas“ Barrique 2016

Jean-René Germanier, Kanton Wallis

75cl 68.50

Syrah AOC Noble Cépâge 2015

Jacques Germanier, Conthey Kanton Wallis

75cl 45.50

Humagne rouge AOC Noble Cépâge 2015

Jacques Germanier, Conthey Kanton Wallis

75cl 45.50

Epeses La République Pinot noir 2015/16

Fonjallaz S.A., Lavaux, Kanton Waadt

70cl 41.50

Yvorne AOC Syrah Barrique 2015

Clos de la George, Chablais, Kanton Waadt

75cl 55.50

50CL WEINE IM OFFENAUSSCHANK

<u>Weissweine</u>	CHF/10cl	CHF/50cl
Erlinsbacher RxS, AOC <i>Peter Wehrli</i>	4.60	22.50
Epesses AOC <i>Fonjallaz</i>	4.60	22.50
Yvorne Chablais AOC Weinhandel BUESS Sissach	nur in 50cl erhältlich	25.50

Roséweine

Erlinsbacher Rosé AOC, 2018 <i>Peter Wehrli</i>	4.60	22.50
--	------	-------

Rotweine

Malanser Blauburgunder AOC, 2017 <i>von Salis</i>	4.80	23.50
Erlinsbacher Pinot Noir AOC <i>Peter Wehrli</i>	4.60	22.50
Runchet Merlot IGT <i>Tamborini</i>	nur in 50cl erhältlich	22.50
Buusner Paradysli <i>BUESS Weinbau & Weinhandel</i>	4.80	23.50

WEISSE UND ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

	CHF/10cl
Sauvignon Blanc AOC 2018 <i>Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau</i>	5.80
Epesses La République Pinot noir 2015/16 <i>Fonjallaz S.A., Lavaux, Kanton Waadt</i>	6.20
Roncaia Riserva, Merlot DOC 2016 <i>Vinattieri Ticinesi, Kanton Tessin</i>	6.80

MINERAL- UND SÜSSWASSER

	cl	CHF
Eptinger legère/still	100	9.50
Eptinger legère/still	50	6.50
Eptinger prickelnd/still	33	4.40
Rivella rot und blau	33	4.40
Coca Cola/Zero	33	4.40
Pepita Citro / Grapefruit / Orange	33	4.40
Schweppes Tonic	20	4.40
Apfelschorle	33	4.40
Süssmost/ Fusetea Lemon	offen 20	3.40
Süssmost/ Fusetea Lemon	offen 30	4.40
Süssmost/ Fusetea Lemon	offen 50	5.40
Granini Orangensaft	20	4.50
Pepita Cola/ Eptinger prickelnd/ Elmer Citro		
Rivella/ Sinalco	offen 20	3.30
	offen 30	3.90
	offen 50	4.90

BIER UND MOST

	Vol. %	cl	CHF
Appenzeller Weizenbier	5.2	50	6.50
Appenzeller Quöllfrisch	4.8	50	5.80
Appenzeller Holzfassbier	5.2	33	4.80
Appenzeller „Brandlöscher“	4.8	33	4.80
Appenzeller Leermond	0.0	33	4.40
Appenzeller Zitronen - Panaché	2.5	33	4.40
Appenzeller Flauder Panaché	0.0	50	5.40
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	0.0	50	5.40
Appenzeller Quöllfrisch hell	4.8	50	5.40
Säntis Kristall spezial	5.2	33	4.40
Möhl Saft klar	4.0	50	5.40
Möhl Saft trüb alkoholfrei	0.0	50	5.40
Ramseier Suure Moscht naturtrüb	4.0	50	5.40

WARME GETRÄNKE

	CHF
Kaffee, Espresso	3.90
Cappuccino	5.10
Doppelter Espresso	6.50
Tee natur	3.70
(Schwarztee, Hagenbutte, Früchtetee, Pfefferminz, Kamille, Eisenkraut, Lindenblüten)	
Tee Creme/Citron	3.90
Kaffee Melange	5.10
Milchkaffee	4.00
Apfel Punsch	4.00
Rum Punsch (alkoholfrei)	4.00
Heisse Schokolade/Ovomaltine	4.00
(aus dampferhitzter Milch)	
Schoggi Melange	5.10

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Huuskafi	7.50
Tee Rum	6.00
Jagertee Punsch	5.80
„Mönze Zwätschge“	5.80
Kaffee Fertig/Luz (mit Träsch, Zwätschge oder Chrüter)	5.80
Kaffee GT (Träsch)	5.90
Corretto Grappa	6.80
„Heisse Witwe“	5.50
Kaffee Baileys	7.50
Kaffee Amaretto	7.50

APERITIF UND COCKTAILS

	Vol. %	cl	CHF
Campari	23	4	6.80
Cynar	17	4	6.80
Campari Orange			9.80
Cynar Orange			9.80
Martini weiss	15	4	5.50
Martini rot	15	4	5.50
Appenzeller	29	4	7.50
Gordon`s Gin Tonic			12.50

DIGESTIFS

	Vol. %	cl	CHF
Erlinsbacher Traubenbrand, P. Wehrli, Küttigen	42	2	6.70
Grappa di Brunello	43	2	8.70
Grappa di Barolo	43	2	8.70
Grappa di Moscato	43	2	8.70
Erlinsbacher Marc, P. Wehrli, Küttigen	40	2	6.70
Vieille Prune Maison	40	2	7.50
Williamine Morand	40	2	7.80
Quitten Morand	40	2	7.80
Calvados Morin Père&Fils	40	2	6.70
Kirsch Häfelibrand	40	2	4.70
Zwetschge	40	2	4.10
Chrüter, Altes Dorf	40	2	4.10
Wachholder, Ueli`s Original	37.5	2	4.50
Herdöpfeler. Ueli`s Original	43	2	4.50
“Entebüsi”	40	4	7.80
Fernet branca	40	2	6.70

Der Wert eines Lächelns

Es kostet nichts aber gibt viel.
Es bereichert die, die es erhalten,
ohne die ärmer zu machen, die es geben.

Es dauert nur einen kurzen Augenblick,
doch die Erinnerung bleibt oft für immer.

Es ist niemand so reich, dass er ohne ein
Lächeln auskommen könnte und niemand
so arm, dass er nicht dadurch bereichert würde.

Es bringt Glück ins Haus.
Es fördert guten Willen im Geschäft
und ist das Losungswort unter Freunden.

Es bedeutet Ruhe für die Müden,
Lichtblick für die Entmutigten,
Sonnenschein für die Traurigen
und ist der Natur bestes Heilmittel
gegen Kummer und Verdruss!

Aber- man kann es nicht kaufen, dafür betteln
oder es ausleihen, noch stehlen, denn es ist
niemandes irdisches Gut- bis es verschenkt wird.

Wenn jemand in der Hast
eines geschäftigen Tages zu müde ist,
Dir ein Lächeln zu schenken, dann gib ihm eines von Dir,

denn niemand hat ein Lächeln so nötig wie der,
der keines mehr hat zum Verschenken.