



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

E-MAIL: [i.basler-barmelhof@yetnet.ch](mailto:i.basler-barmelhof@yetnet.ch)

Aktuelle Öffnungszeiten und weitere Infos finden Sie unter:  
[www.barmelhof.ch](http://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**

	<b>CHF</b>
„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
<b>„Geschnitten oder am Stück?“</b>	
Portion Speck	14.50
Halbe Portion Speck	10.50
Portion Schinkenspeck	19.50
Halbe Portion Schinkenspeck	15.50

## **WARME SPEISEN**

	<b>CHF</b>
Schweinskotelette mit Kräuterbutter	18.00
Hausgemachte Rauchwürste	10.80
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 38.50

### **Sauvignon Blanc AOC 2018/19**

*Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau*

75cl 44.50

### **Bündner Cuveé Blanc 2018**

*Weinkellerei von Salis, Malans, Kanton Graubünden*

75cl 45.50

### **Dézaley AOC Médinette Grand Cru Chasselas 2017**

*Domaine Louis Bovard Cully, Lavaux, Kanton Waadt*

70cl 53.50

### **Bianco Rovere DOC Merlot 2017**

*Guido Brivio SA, Mendrisio, Kanton Tessin*

75cl 55.50

### **Ticino bianco DOC Vallombrosa 2015**

### **Chardonnay, Sauvignon blanc und Merlot**

*Tamborini, Lamone, Kanton Tessin*

75cl 39.50

### **Petite Arvine Château Lichten du Valais AOC 2017/18**

*Domaines Rouvinez, Kanton Wallis*

75cl 46.50

## ROSÉ FLASCHENWEIN

### **Oeil de Perdrix AOC Chateau d`Auvernier 2018**

*Thierry Grosjean & Cie, Auvernier, Kanton Neuenburg*

75cl 43.50

## SCHWEIZER SCHAUMWEIN

### **Mauler Cuvée Réserve Millésime Brut 2010**

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

75cl 52.50

### **Mauler Cordon Or Brut**

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

37.50cl 30.50

## **ROTE FLASCHENWEINE**

**CHF**

### **Erlinsbacher Pinot Noir 2018**

*Weinkellerei Wehrli's, Küttigen, Kanton Aargau* 75cl 39.50

### **Stierenbluet Barrique Pinot Noir 2016**

*Weinkellerei Wehrli's, Küttigen, Kanton Aargau* 75cl 45.50

### **NEREUS Ch. Souaillon Pinot Noir Neuchâtel AOC 2015**

*BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach, Kt. Baselland* 75cl 42.50

### **6 rot Schaffhausen AOC Cabernets, Merlot 2015**

*Weinbau Th. u. M. Stamm, Thayngen, Kt. Schaffhausen* 75cl 48.50

### **Maienfelder Pinot Noir AOC 2018**

*Weinkellerei von Salis, Malans, Kanton Graubünden* 75cl 44.50

### **Merlot Riflessi d'Epoca Barrique 2015/16**

*Guido Brivio, Kanton Tessin* 75cl 65.50

### **Roncaia Riserva, Merlot DOC 2016/17**

*Vinattieri, Kanton Tessin* 75cl 46.50

### **San Domenico, Merlot DOC 2015**

*Tamborini, Lamone, Kanton Tessin* 75cl 48.50

### **Syrah AOC „Cayas“ Barrique 2016**

*Jean-René Germanier, Kanton Wallis* 75cl 69.50

### **Syrah AOC Noble Cépâge 2015**

*Jacques Germanier, Conthey Kanton Wallis* 75cl 49.50

### **Humagne rouge AOC Noble Cépâge 2015/16**

*Jacques Germanier, Conthey Kanton Wallis* 75cl 49.50

### **Yvorne AOC Syrah Barrique 2015**

*Clos de la George, Chablais, Kanton Waadt* 75cl 59.50

## 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	in 50cl erhältlich	25.50

### Roséweine

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

### Rotweine

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

## WEISSE UND ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

	CHF/10cl
<b>Sauvignon Blanc AOC 2018</b> <i>Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau</i>	6.50
<b>Roncaia Riserva, Merlot DOC 2016/17</b> <i>Vinattieri Ticinesi, Kanton Tessin</i>	6.80



## **MINERAL- UND SÜSSWASSER**

	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
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**

	<b>Vol. %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
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**

	<b>CHF</b>
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**

	<b>Vol. %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
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**

	<b>Vol. %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
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.