



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



[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 Wirtschaft 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 die 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 „Wirtschaft zum Barmelhof“ erwachte zu neuem Leben. In den folgenden Jahren wurden regelmässig 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 Pfister, wursten, produzieren und brühen wir alle Würste selbst. Blut-, Leber-, Brat- und Rauchwürste werden in der eigenen Küche, von der ganze Familie, Grosseltern, 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. Der hausgemachte Kartoffelsalat mit heissen Beinschinken darf auch nicht fehlen.

Eine einzige uralte Platane, die jegliche Sonnenschirme durch ihr natürliches Blätterdach ersetzt, macht die kleine Gartenwirtschaft zur Oase. Unter dieser Platane finden nun oft diverse Steh- 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 Weiher. Ganz gebraten mit Salzkartoffeln und Tartarsauce.

### **Diverse Fitnesssteller mit frischen saisonalen Salaten im Frühling und Sommer**

Sehr beliebt mit unserem hausgemachtem Siedefleischsalat, heisser Beinschinken, hausgemachte Rauchwürste und vieles mehr.

### **Unsere berühmte Metzgete im Herbst und Winter**

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

### **Wildsau- und Rehpfeffer im Herbst**

Aromatische Wildspezialitäten nach eigenen Hausrezepten zubereitet.

## 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

|                             | CHF   |
|-----------------------------|-------|
| Portion Speck               | 14.50 |
| Halbe Portion Speck         | 10.50 |
| Portion Schinkenspeck       | 19.50 |
| Halbe Portion Schinkenspeck | 15.50 |

**Alle Preise inkl. MWST**

# WARMER SPEISEN

|   | CHF   |
|---|-------|
| 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 Röstli mit zwei Spiegeleier                 | 12.00 |
| Portion Röstli mit Speckwürfel                      | 11.00 |
| Portion Röstli mit zwei Spiegeleier und Speckwürfel | 14.00 |

## **Beilagen**

|                    | CHF  |
|--------------------|------|
| Portion Röstli     | 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 Servicemitarbeiterinnen auf Anfrage gerne.

## WEISSE FLASCHENWEINE

CHF

### **Erlinsbacher AOC RieslingxSylvaner 2022**

*Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau*

75 cl 39.50

### **5 weiss Pinot Gris Schaffhausen AOC 2020**

*Wein Stamm, Thayngen, Kanton Schaffhausen*

75 cl 45.50

### **Dézaley AOC Médinette Grand Cru Chasselas 2021**

*Domaine Louis Bovard Cully, Lavaux, Kanton Waadt*

75 cl 54.50

### **Bianco Rovere DOC Merlot 2020/21**

*Guido Brivio SA, Mendrisio, Kanton Tessin*

75 cl 56.50

### **Ticino bianco DOC Vallombrosa 2020**

**Chardonnay, Sauvignon blanc und Merlot**

*Tamborini, Lamone, Kanton Tessin*

75 cl 43.50

### **Petite Arvine Château Lichten du Valais AOC 2021**

*Domaines Rouvinez, Kanton Wallis*

75 cl 47.50

## ROSÉ FLASCHENWEINE

CHF

### **Oeil de Perdrix AOC Chateau d'Auvernier 2021**

*Thierry Grosjean & Cie, Auvernier, Kanton Neuenburg*

75 cl 45.50

## SCHWEIZER SCHAUMWEINE

CHF

### **Mauler Cuvée Réserve Millésime Brut 2010/16**

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

75 cl 55.50

### **Mauler Cordon Or Brut**

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

37.5 cl 32.00

# ROTE FLASCHENWEINE

CHF

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Erlinsbacher Pinot Noir 2019/20</b><br><i>Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau</i>                             | 75 cl 40.50 |
| <b>Stierenbluet Barrique Pinot Noir 2018</b><br><i>Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau</i>                       | 75 cl 49.00 |
| <b>Primus „B“ Deux Noirs AOC Merlot, Pinot Noir 2020</b><br><i>BUSS, Weinbau &amp; Weinhandel AG, Sissach, Kanton Baselland</i> | 75 cl 45.50 |
| <b>6 rot Schaffhausen AOC Cabernets, Merlot 2017</b><br><i>Wein Stamm, Thayngen, Kanton Schaffhausen</i>                        | 75 cl 49.50 |
| <b>Fläscher Pinot Noir AOC 2021</b><br><i>Weingut Adank, Fläsch, Kanton Graubünden</i>  | 75 cl 45.50 |
| <b>Merlot Riflessi d'Epoca Barrique 2019</b><br><i>Guido Brivio, Kanton Tessin</i>  | 75 cl 67.00 |
| <b>Roncaia Riserva, Merlot DOC 2020</b><br><i>Vinattieri, Kanton Tessin</i>   | 75 cl 48.00 |
| <b>Syrah AOC „Cayas“ Barrique 2017</b><br><i>Jean-René Germanier, Kanton Wallis</i>   | 75 cl 72.00 |
| <b>Humagne rouge Ardévaz AOC 2020/21</b><br><i>Domaines Rouvinez, Kanton Wallis</i>   | 75 cl 48.50 |
| <b>Yvorne AOC Syrah Barrique 2016/17</b><br><i>Clos de la George, Chablais, Kanton Waadt</i>                                    | 75 cl 65.00 |



# 50CL WEINE IM OFFENAUSSCHANK

|   | CHF / 10cl | CHF / 50cl |
|---|------------|------------|
| <b>Weissweine</b>   |            |            |
| <b>Erlinsbacher RxS, AOC</b><br><i>Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau</i>       | 4.70       | 23.50      |
| <b>Epeses AOC</b><br><i>Fonjallaz,</i>  | 4.70       | 23.50      |
| <b>Roséweine</b>  | CHF / 10cl | CHF / 50cl |
| <b>Erlinsbacher Rosé AOC</b><br><i>Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau</i>       | 4.70       | 23.50      |
| <b>Rotweine</b>   | CHF / 10cl | CHF / 50cl |
| <b>Malanser Blauburgunder AOC 2021</b><br><i>Von Salis, Kanton Graubünden</i>                   | 5.50       | 27.50      |
| <b>Erlinsbacher Pinot Noir AOC</b><br><i>Peter Wehrli, Weinkellerei Küttigen, Kanton Aargau</i> | 4.70       | 23.50      |
| <b>Buusner Paradysli</b><br><i>BUESS, Weinbau &amp; Weinhandel AG, Sissach, Kt. Baselland</i>   | 4.90       | 24.50      |

# WEISSE UND ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

|  | CHF / 10cl |
|--|------------|
| <b>Ticino bianco DOC Vallombrosa 2020</b><br><i>Tamborini, Lamome, Kanton Tessin</i> | 6.20       |
| <b>Roncaia Riserva, Merlot DOC 2020</b><br><i>Vinattieri, Kanton Tessin</i>          | 7.00       |

# MINERAL- UND SÜSSWASSER

|  |        | CHF   |
|--|--------|-------|
|  | 100 cl | 10.50 |
| Eptinger legère / still                | 50 cl  | 6.80  |
|  | 33 cl  | 4.50  |
| Rivella rot oder blau                  | 33 cl  | 4.50  |
| Coca Cola / Coca Cola Zero             | 33 cl  | 4.50  |
| Elmer Citro / Pepita Grapefruit        | 33 cl  | 4.50  |
| Schweppes Tonic                        | 20 cl  | 4.50  |
| Apfelschorle                           | 33 cl  | 4.50  |
| Süssmost / Fusetea Lemon (offen)       | 20 cl  | 3.90  |
| Süssmost / Fusetea Lemon (offen)       | 30 cl  | 4.80  |
| Süssmost / Fusetea Lemon (offen)       | 50 cl  | 5.80  |
| Michel Orangensaft                     | 20 cl  | 4.80  |
|  | 20 cl  | 3.50  |
| Coca Cola / Eptinger prickelnd (offen) | 30 cl  | 4.10  |
| Rivella rot / Pepita Orange (offen)    | 50 cl  | 5.10  |

# BIER UND MOST

|                                    | Vol % |       | CHF  |
|------------------------------------|-------|-------|------|
| Appenzeller Weizenbier             | 5.2   | 50 cl | 6.80 |
| Appenzeller Quöllfrisch            | 4.8   | 50 cl | 6.10 |
| Appenzeller Holzfassbier           | 5.2   | 33 cl | 5.10 |
| Appenzeller „Brandlöscher“         | 4.8   | 33 cl | 5.10 |
| Appenzeller Leermond, alkoholfrei  | 0.0   | 33 cl | 4.70 |
| Appenzeller Zitronen – Panaché     | 2.5   | 33 cl | 4.70 |
| Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei | 0.0   | 50 cl | 5.70 |
| Appenzeller Quöllfrisch hell       | 4.8   | 50 cl | 5.70 |
| Säntis Kristall spezial            | 5.2   | 33 cl | 4.70 |
| Möhl Saft klar                     | 4.0   | 50 cl | 5.70 |
| Möhl Saft trüb alkoholfrei         | 0.0   | 50 cl | 5.70 |
| Ramseier Suure Moscht naturtrüb    | 4.0   | 50 cl | 5.70 |

## WARME GETRÄNKE

|  | CHF  |
|--|------|
| Kaffee, Espresso   | 4.10 |
| Cappuccino   | 5.50 |
| Doppelter Espresso   | 6.80 |
| Tee natur  | 4.00 |
| (Schwarztee, Hagenbutte, Früchtetee, Pfefferminz, Kamille, Eisenkraut, Lindenblüten) |      |
| Tee Creme/Citron   | 4.10 |
| Kaffee Melange   | 5.50 |
| Milchkaffee  | 4.50 |
| Apfel Punsch   | 4.50 |
| Rum Punsch (alkoholfrei)   | 4.50 |
| Heisse Schokolade/Ovomaltine   | 4.50 |
| (aus dampferhitzter Milch)   |      |
| Schoggi Melange  | 5.50 |

## WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

|                                      | CHF  |
|--------------------------------------|------|
| Huuskafi                             | 8.00 |
| Tee Rum                              | 6.50 |
| Jagertee Punsch                      | 6.30 |
| „Mönze Zwätschge“                    | 6.10 |
| Kaffee Fertig/Luz                    | 6.10 |
| (mit Träsch, Zwätschge oder Chrüter) |      |
| Kaffee GT                            | 6.50 |
| (mit Träsch)                         |      |
| Corretto Grappa                      | 7.00 |
| „Heisse Witwe“                       | 6.00 |
| Kaffee Baileys                       | 7.70 |
| Kaffee Amaretto                      | 7.70 |

## APERITIF UND COCKTAILS

|                    | Vol. % | cl   | CHF   |
|--------------------|--------|------|-------|
| Campari            | 23     | 4 cl | 7.00  |
| Cynar              | 17     | 4 cl | 7.00  |
| Campari Orange     |        |      | 10.20 |
| Cynar Orange       |        |      | 10.20 |
| Martini weiss      | 15     | 4 cl | 6.80  |
| Martini rot        | 15     | 4 cl | 6.80  |
| Appenzeller        | 29     | 4 cl | 8.00  |
| Gordon`s Gin Tonic |        |      | 14.50 |

## DIGESTIFS

|  | Vol. % | cl   | CHF  |
|--|--------|------|------|
| Erlinsbacher Traubenbrand, P. Wehrli, Küttigen | 42     | 2 cl | 6.90 |
| Grappa di Brunello                             | 43     | 2 cl | 8.80 |
| Grappa di Barolo                               | 43     | 2 cl | 8.80 |
| Grappa di Moscato                              | 43     | 2 cl | 8.80 |
| Erlinsbacher Marc, P. Wehrli, Küttigen         | 40     | 2 cl | 6.90 |
| Vieille Prune Maison                           | 40     | 2 cl | 7.70 |
| Williamine Morand                              | 40     | 2 cl | 8.20 |
| Quitten Morand                                 | 40     | 2 cl | 8.20 |
| Calvados Morin Père&Fils                       | 40     | 2 cl | 7.50 |
| Kirsch Häfelibrand                             | 40     | 2 cl | 4.90 |
| Zwetschge, Altes Dorf                          | 40     | 2 cl | 4.50 |
| Chrüter, Altes Dorf                            | 40     | 2 cl | 4.50 |
| Wachholder, Ueli`s Original                    | 37.5   | 2 cl | 4.80 |
| Herdöpfeler. Ueli`s Original                   | 43     | 2 cl | 4.80 |
| “Entebüsi”, Kümmelikör und Träsch              |        | 4 cl | 8.10 |
| Fernet branca                                  | 40     | 2 cl | 6.90 |

## 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 Lösungswort 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.