



Herzlich willkommen
und schön, dass Sie bei
uns zu Gast sind

Restaurant Barmelhof
Familie Zimmerli-Basler
Barmelhofstrasse 49
5015 Erlinsbach SO

Tel. 062 844 22 71
www.barmelhof.ch

Montag und Dienstag geschlossen
Mittwoch und Sonntag 10 - 18 Uhr offen
Donnerstag bis Samstag 10 - 23.30 Uhr offen

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, 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. Der hausgemachte Kartoffelsalat mit heissen Beinschinken darf auch nicht fehlen.

Im Sommer 2017 haben wir eine neue Gartenterrasse eröffnet.

Lassen Sie sich von der herrlichen Aussicht in die Alpenlandschaft verzaubern

HERKUNFT VON FISCH, FLEISCH und BROT

Lieber Gast

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

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.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Forellen auf Vorbestellung

Forellen aus dem Quellwasser des eigenen Weihers. Ganz gebraten mit Salzkartoffeln und Tartarsauce.

Diverse Fitnessteller mit frischen saisonalen Salaten im Frühling und Sommer an Hausdressing. 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 und im Wagenschöpfli.

Wildsau- und Rehpfeffer im Herbst

Aromatische Wildspezialitäten nach eigenen Hausrezepten zubereitet.

KALTE SPEISEN

„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	7.00
Waldfest	5.00

GESCHNITTEN ODER AM STÜCK

Portion Speck	15.50
Halbe Portion Speck	11.50
Portion Schinkenspeck	20.50
Halbe Portion Schinkenspeck	16.50

WARME SPEISEN

Schweinskotelette mit Kräuterbutter	19.00
Hausgemachte Rauchwürste	12.50
Paar Schweinswürste	10.50
Paar Wienerli	6.50
Portion heisser Beinschinken	18.50
Halbe Portion heisser Beinschinken	14.50
Portion Röstli mit zwei Spiegeleier	13.00
Portion Röstli mit Speckwürfel	12.00
Portion Röstli mit zwei Spiegeleier und Speckwürfel	15.00

Beilagen

Portion Röstli	7.00
Portion Sauerkraut	5.80

SCHWEIZER WEISSWEINE

Erlinsbacher AOC RieslingxSylvaner 2022 75 cl 39.50

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau

Sauvignon Blanc AOC 2022 75 cl 47.50

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau

Dézaley AOC Médinette Grand Cru Chasselas 2022 75 cl 54.50

Domaine Louis Bovard Cully, Lavaux, Kanton Waadt

Bianco Rovere DOC Merlot 2022 75 cl 56.50

Guido Brivio SA, Mendrisio, Kanton Tessin

Ticino bianco DOC Vallombrosa 2021

Chardonnay, Sauvignon blanc und Merlot 75 cl 43.50

Tamborini, Lamone, Kanton Tessin

Petite Arvine Château Lichten du Valais AOC 2021/22 75 cl 47.50

Domaines Rouvinez, Kanton Wallis

5 weiss Pinot Gris Schaffhausen AOC 2020 75 cl 45.50

Wein Stamm, Thayngen, Kanton Schaffhausen

SCHWEIZER ROSÉWEINE

Oeil de Perdrix AOC Chateau d'Auvernier 2021 75 cl 45.50

Thierry Grosjean & Cie, Auvernier, Kanton Neuenburg

SCHWEIZER SCHAUMWEINE

Mauler Cuvée Réserve Millésime Brut 2016

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

SCHWEIZER ROTWEINE

Erlinsbacher Pinot Noir 2021

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau 75 cl 40.50

Stierenbluet Barrique Pinot Noir 2019

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau 75 cl 49.00

Primus „B“ Deux Noirs AOC Diolinoir, Pinot Noir 2020

BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach, Kanton Baselland 75 cl 40.50

6 rot Schaffhausen AOC Cabernets, Merlot 2018

Wein Stamm, Thayngen, Kanton Schaffhausen 75 cl 49.50

Fläscher Pinot Noir AOC 2022

Weingut Adank, Fläsch, Kanton Graubünden 75 cl 47.50

Merlot Riflessi d'Epoca Barrique 2020

Guido Brivio, Kanton Tessin 75 cl 67.00

Roncaia Riserva, Merlot DOC 2021

Vinattieri, Kanton Tessin 75 cl 48.00

Syrah AOC „Cayas“ Barrique 2018/20

Jean-René Germanier, Kanton Wallis 75 cl 72.00

Humagne rouge Ardévaz AOC 2020/21

Domaines Rouvinez, Kanton Wallis 75 cl 48.50

Cornalin AOC 2022

Primus Classicus, Kanton Wallis 75cl 46.50

Yvorne AOC Syrah Barrique 2017

Clos de la George, Chablais, Kanton Waadt 75 cl 65.00

50CL WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

CHF / 10cl CHF / 50cl

Erlinsbacher RxS, AOC

4.70 23.50

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau

Epesses AOC

4.70 23.50

Fonjallaz

ROSÉWEINE

CHF / 10cl CHF / 50cl

Erlinsbacher Rosé AOC

4.70 23.50

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau

ROTWEINE

CHF / 10cl CHF / 50cl

Malanser Blauburgunder AOC 2021

5.50 27.50

Von Salis, Kanton Graubünden

Erlinsbacher Pinot Noir AOC

4.70 23.50

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau

Humagne rouge AOC 2018/21 erhältlich

27.50 als 50cl

Cave Clavien SA-Sion, Kt. Wallis

WEISSE UND ROTE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Sauvignon Blanc AOC 2022

6.80

Wehrli Weinbau AG, Küttigen, Kanton Aargau

Roncaia Riserva Merlot DOC 2021

7.00

Vinattieri, Kanton Tessin

MINERAL- UND SÜSSWASSER

		CHF
Eptinger legère / still	33 cl	4.50
	50 cl	6.80
100 cl		10.50
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	33 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 Orangesaft	20 cl	4.80
Coca Cola / Eptinger prickelnd offen	20 cl	3.50
Rivella rot / Pepita Orange offen	30 cl	4.10
	50 cl	5.10

BIER UND MOST

		CHF
Appenzeller Weizenbier	5.2 % Vol. 50 cl	6.80
Appenzeller Quöllfrisch	4.8 % Vol. 50 cl	6.10
Appenzeller Holzfassbier	5.2 % Vol. 33 cl	5.10
Appenzeller «Brandlöscher»	4.8 % Vol. 33 cl	5.10
Appenzeller Leermond, alkoholfrei	0.0 % Vol. 33 cl	4.70
Appenzeller Zitonen, Panaché	2.5 % Vol. 33 cl	4.70
Appenzeller Sonnwendig, alkoholfrei	0.0 % Vol. 50 cl.	5.70
Appenzeller Quöllfrsich hell	4.8 % Vol. 50 cl	5.70
Säntis Kristall spezial	5.2 % Vol. 33 cl	4.70
Möhl Saft trüb, alkoholfrei	0.0 % Vol. 50 cl	5.70
Ramseier Suure Moscht naturtrüb	4.0 % Vol. 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
(dampferhitzte Milch)	
Schoggi Melange	5.50

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

	CHF
Huuskafi	8.00
Tee Rum	6.50
Jagertee Punsch	6.30
Mönze Zwätschge, Holdrio	6.10
Kaffee Fertig / Luz	6.10
Kaffee GT	6.50
Corretto Grappa	7.00
Heisse Witwe	6.00
Kaffee Baileys	7.70

APERITIF UND COCKTAILS

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

DIGESTIFS

			CHF
Erlinsbacher Traubenbrand, P. Wehrli, Küttigen	42 % Vol.	2 cl	7.00
Grappa di Brunello	43 % Vol.	2 cl	8.80
Grappa di Barolo	43 % Vol.	2 cl	8.80
Grappa di Moscato	43 % Vol.	2 cl	8.80
Erlinsbacher Marc, P. Wehrli, Küttigen	40 % Vol.	2 cl	7.00
Vieille Prune Maison	40 % Vol.	2 cl	8.00
Williamine Morand	40 % Vol.	2 cl	8.50
Quitten Morand	40 % Vol.	2 cl	8.50
Calvados Morin Père&Fils	40 % Vol.	2 cl	8.00
Kirsch Häfelibrand	40 % Vol.	2 cl	5.50
Zwetschge, Altes Dorf	40 % Vol.	2 cl	5.00
Chrüter, Altes Dorf	40 % Vol.	2 cl	5.00
Wachholder, Ueli's Original	37.5 % Vol.	2 cl	5.00
Heröpfeler, Ueli's Original	43 % Vol.	2 cl	5.00
«Entebüsi», Krümmellikör und Träsch	30 % Vol.	4 cl	9.00
Fernet Branca	40 % Vol.	2 cl	7.00

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.