



Brennt auch Ihnen die Frage auf der Zunge, was denn Joopi bedeutet?

Es hat weder mit Joop! – Parfums noch mit dem niederländischen Vornamen

Joopi zu tun, sondern mit einem putzigen Tierchen aus der Region:

Der Waldohreule oder auch Waldkauz genannt

Unsere Philosophie:

Im Hause Joopi ist es uns sehr wichtig, die Balance der Ressourcen und

Gelassenheit in unseren Gerichten zu vereinen.

Mit unserem dynamischen Team entwickeln wir jeden Tag, **zusätzlich** zu unserer

fixen Hauptkarte, weitere kreative Speisen für unsere Gäste.

Unsere täglichen Einkäufe sind Regional und Frisch,

ohne Großes <<Food Wasting>> zu verursachen.

Nach dem Motto<<klein aber fein>>.

Vegetarisch, Vegan, Fleisch, Glutenfrei oder auch Laktosefrei, für jede Vorliebe

oder Unverträglichkeit, haben wir die perfekte Auswahl.

Lehnen Sie sich ein wenig zurück und Genießen Sie das gemütliche Ambiente
unseres mehr als 100-jährigen Hauses.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Service-
Personal. Bei veganer Ernährung, wenden Sie sich ebenfalls an unser
Team!



Glutenfrei heißt, dass das Lebensmittel kein Getreide wie Weizen, Hafer, Dinkel, Roggen, Gerste, Grünkern und Kamut enthält. **Gluten** ist ein Kleberstoff.



Vegetarische Lebensmittel bestehen überwiegend aus pflanzlichen Nahrungsmitteln. Je nach Form des Vegetarismus werden auch Honig, Eier, Milch und Milchprodukte zu **vegetarischen** Lebensmitteln gezählt.



Bei **laktosefreien** Produkten **ist** der Milchzucker (**Laktose**) bereits aufgespalten. Deshalb werden sie von Menschen mit Milchzuckerunverträglichkeit gut vertragen.



Vegan lebende Menschen meiden das Fleisch von Tieren und tierische Nebenprodukte wie Milch und Eier. Zudem Lebensmittel, die Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs enthalten sowie tierische Verarbeitungshilfsstoffe.

Deklaration Fleisch:

<i>Rind:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Fisch:</i>	<i>Schweiz, Norwegen</i>

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend
hier bei uns im Hotel Restaurant Joopi.



Bergsuppe

Spinat | Karotten | Kohlrabi | Lauch | Cannellini Bohnen | Zwiebel

Muskatnuss | Laktosefreie Sahne 10.-

mit Speck 12.-

Kleine Portion

Grosse Portion



Grüner Salat

6.-

8.-



Gemischter Salat

7.-

9.-



Chinoise Classic

Serviert im Feuertopf mit einer würzigen Gemüsesud. Separat dazu Beilagen von hausgemachten Krokettten, Reis und Saucen.

Hauptbeilagen sind gewürfelte Fleischstücke von Rind und Schwein.

Pro Person 45.-



Fondue Glareyarde

Vor rund dreißig Jahren kam man in Siders auf die Idee, dieses marinierte Fleisch vor dem Trocknen in Streifen zu schneiden und als Walliser Version des «Fondue Chinoise» anzubieten. Das Gericht wurde nach dem Glareys-Viertel in Siders benannt und trägt seitdem den Namen «Fondue Glareyarde». Das sogenannte Glareyarde des Wallis wird in langer Prozedur mariniert und rund über 6 Monate Trockengelagert.

Duft und Aromen dieses würzigen Fleisches bilden ein schönes Gleichgewicht, hauch dünn geschnitten in unseren Rezepturen übertragen, wird es in einem Sud mit dem Walliser Cornalin Wein veredelt.

Pro Person 50.-



Käse Fondue Joopi

Geheime Familienrezeptur vereint unser Fondue mit unseren Regionalen Käsesorten:

Gommerkäse, Gruyere und Bergkäse

Dazu gibt es gewürfelte Brotstücke, von unserem Dorfbäcker, serviert im Korb.

Tauchen Sie ein ins Vergnügen.

Pro Person 26.-

Cholera

Gommer Spezialität aus Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Äpfeln und Käse, in einem 4-fach gefalteten Blätterteig eingepackt.

Für die Zubereitung benötigen wir **ca. 30 Minuten**.

Diese uralte Gommer Speise trägt einen etwas seltsamen Namen, schmeckt jedoch ausgezeichnet und sättigt wohltuend. In alten Zeiten wurden die Zutaten in einer speziellen Pfanne auf offenem Feuer gebacken, wobei auf den Pfannendeckel glühende Kohlen gelegt wurden.

Diese Kohlen auf Gommer Dialekt Cholä erzeugten die notwendige Oberhitze, um das Gericht auszubacken, und von diesen Kohlen leitet sich das Wort „Cholera“ ab.



Nr. 1 Original

36.-

Kartoffeln | Lauch | Zwiebeln | Äpfel | Käse

Nr. 2 Speck

38.-

Kartoffeln | Lauch | Zwiebeln | Äpfel | Käse | Speck



Nr. 3 Aprikose

38.-

Kartoffeln | Weißkraut | Zwiebel | Aprikosen | Birnen-Chutney | Käse

Halbe-Halbe

Für den kleinen Hunger, Starter oder Appetithappen bieten wir auf einer 3-stöckigen Schieferplatten Etagere, ein Genuss aus Hobelkäse und Trockenfleisch an.

Dazu gibt es Roggenbrot, Cornichons, Silberzwiebel und Butter.

26.-