

Tagessuppe 10.-

	Kleine Portion	Grosse Portion
Grüner Salat 	8.-	10.-
Gemischter Salat 	10.-	12.-

Flammkuchen „Valais“ 

Sternkohlrabi, Randen, Zwiebeln und Käse.

Zweierlei Crème fraîche, mit Tomaten und Karotten. 20.-

SPECK on TOP 24.-

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.-

Joopi Bratwurst 

Mischung aus Kalb und Schwein serviert mit einer würzigen Zwiebelsauce

und knuspriger Rösti. 26.-

Cholera

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

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.

Vorweg gibt es einen kleinen grünen Salat.

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		

Fondue Glareyarde

180 gr. p.P.



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 einer Gewürzlake mariniert, rund über 14 Tage Nass gelagert und eingefroren.

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 dazu als Beilage Pommes und Reis.

Pro Person 55.-

Nachschlag 20.-

Käse - Tomaten Fondue

180 gr. p.P.



Geheime Familienrezeptur vereint unser Fondue mit unseren Regionalen Käsesorten:

Gommerkäse, Gruyere und Bergkäse.

Eine Tomatenmischung mit Knoblauch und Zwiebeln veredelt das Fondue.

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

Tauchen Sie ein ins Vergnügen.

26.-

Panierte Schnitzel

Vom Schwein mit Pommes

28.-

Cordon Bleu

Vom Schwein, gefüllt mit Saisonalen Kräutern, Raclettekäse, Gruyere und Trockenfleisch.

Dazu Pommes und gedämpftes Gemüse.

37.-

Entrecôte 220g



Vom Rind, im Pfännli serviert mit Kroketten, saisonalem Gemüse und einer cremigen Café-de-Paris Butter.

46.-

Xenia`s Veggie Burger 180 g



Hausgemachter Gemüse Patty aus Quinoa, Karotten, Zwiebeln und Schnittlauch.

Burger Brot aus Randen und Weizen kombiniert mit knackigem Salat, Tomaten und Zwiebeln.

Harmoniert mit einer Kräuter-Ananassauce + Joopi Sauce dazu kurvige Twister-Fries.

34.-

Bananencurry



Bananen ummantelt mit knusprigen Flakes auf einer leichten Kokos-Curry Sauce mit Basmatireis. Garniert mit Früchten und verschiedenen Nüssen.

30.-

Für unsere Kleinen:

- Panierte Schnitzel
- Fischstäbchen
- Pommes

Wahlweise mit Pommes oder einem gemischten Salat

12.-

Dessert

Soufflé Joopi

Luftige Eierspeise mit heissem Kern aus belgischer Schokolade und Vanilleeis.

12.-

Petit Pavlova

Orientalischer Genuss aus lockerem Baiser, darüber eine Schicht aus Vanillecreme und darüber eine Eskalation aus Früchten und Nüssen.

15.-