

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.-

Joopi Wild-Bratwurst 

Mischung aus Hirsch und Schwein serviert mit einer würzigen Pilzrahmsauce

Spätzle und Rotkraut dazu. 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		

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.-

Für unsere Kleinen:

- Panierte Schnitzel
- Fischstäbchen
- Nuggets

Wahlweise mit Pommes oder einem gemischten Salat

12.-

Dessert

Cholera Kräpfli

Traditionsgericht im Blätterteig. Gefüllt mit einer Masse aus Heidelbeeren, Süssmoscht, Roggenbrot und Rosinen.

Dazu Vanillecreme verfeinert mit Tonka Bohnen.

15.-

Nesselrode

Maronen purre auf einem Meringues mit Rahm und Vanilleeis

14.-

Rehpfeffer

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Birnen, Eierschwämme,
Preiselbeeren und Spätzle.

34.-

Rehschnitzel

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Birnen, Eierschwämme,
Preiselbeeren, Spätzle und Pilzrahmsauce

38.-

Hirsch Entrecôte

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Birnen, Eierschwämme,
Preiselbeeren, Spätzle und Pilzrahmsauce.

42.-

Wildburger

Wild Patty aus Wildschwein und Speck.

Ummantelt von knusprigem Rotkraut und Birnen.

Serviert im Schwarzen Burgerbrot mit leckerem Creme
Fraiche und Preiselbeeren.

Dazu gibt es Hausgemachte Rotkraut-Kroketten.

28.-

Vegi Wildteller

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Birnen, Eierschwämme, Preiselbeeren, Spätzle und Pilzsauce.

28.-

Vegie Wildburger

Gemüse Patty aus Kichererbsen, Kürbis und Zwiebeln.

Ummantelt von knusprigem Rotkraut und Birnen.

Serviert im Schwarzen Burgerbrot mit leckerem Creme Fraîche und Preiselbeeren.

Dazu gibt es Hausgemachte Rotkraut-Kroketten.

28.-