

**Tagessuppe** 10.-

 **Kl. Portion Gr. Portion**

**Grüner Salat** 9.- 11.-

**Gemischter Salat** 11.- 13.-



**Kutteln**

Aus unserem alten Rezeptbuch hervorgeholt. Innereien vom Rind verfeinert an einer würzigen Tomatensahnesauce mit Bratkartoffeln. 26.-



**Käse Fondue** 180 gr. p.P.

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. 26.-

**Fondue Glareyarde** 180 gr. p.P.

Vor rund dreißig Jahren kam man in Siders auf die Idee, dieses [marinierte Fleisch](https://www.youtube.com/watch?v=0-QfjBytG_k) 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.-

**Cholera >>Unsere Hausspezialität<<**

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



**Pouletgeschnetzeltes**

An einer rassigen Sauce mit Paprika und Langkornreis.26.-

**Panierte Schnitzel**

Vom Schwein mit Pommes und Zitrone. 28.-

**Cordon Bleu**

Vom Kalb, gefüllt mit Raclettekäse und Trockenfleisch.

Dazu Bratkartoffeln und gedämpftes Gemüse. 45.-



**Entrecôte** 220g

Vom Rind, im Pfännli serviert mit Kroketten, saisonalem Gemüse und

einer cremigen Café-de-Paris Butter. 48.-

**Smash Burger** 180 g

Saftige Rinder Pattys vom Schweizer Entrecôte, heiss gepresst auf dem Grill, mit einer cremigen Cheddar Chesse und Bacon Kombination im hausgemachtem Burgerbrot.

Serviert wird es mit Pommes. 30.-



**Xenia`s Veggie Burger** 180 g

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

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

Harmoniert mit einer Kräuter-Ananassauce, Joopi Sauce und dazu Pommes. 30.-



**Bananencurry**

Bananen ummantelt mit knusprigen Flakes auf einer leichten Kokos-Curry Sauce mit Reis. Garniert mit Früchten und verschiedenen Nüssen. 30.-



**Spätzli**

Hausgemacht mit Käse und Zwiebeln an geschwenkt. 25.-

**Crumble Cookies**

Hausgemachte heisse Cookies mit verschiedenen Füllungen & Glace.

Fragen Sie gerne beim Service nach.

15.-

**Kaiserschmarrn Joopi**

Süss-gerissener Pfannkuchen serviert mit separater Hauskonfitüre

und eingelegten Rum-Rosinen.

16.-

**Eisauswahl gibt es natürlich auch:**

Kaffee Vanille Brownie Erdbeere Pistazie Croquantine

Heidelbeer Sorbet Aprikosen Sorbet Hibiskus Sorbet

Je Kugel 3,50.- Rahmzuschlag 1,50.-

**Der Walliser**

Aprikosenschnaps mit Aprikosen Sorbet

13.-

**Eiskaffee**

Espresso mit Kaffeeeis und Rahm

12.-

**Coup Dänemark**

Vanilleeis mit Schoggi Sauce und Rahm

12.-

**Coupe Joopi**

Croquantine mit Pistazie, Brownie, Bailey`s Schnaps und Rahm

13.-