**Tagessuppe** 10.-



**Bauerneintopf** 16.-

Karotten, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln und Hackfleisch (Rind & Schwein).

 **Kl. Portion Gr. Portion**

**Grüner Salat** 9.- 11.-

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

**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.-



**Rösti mit Ei** 22.-



**Rösti mit Ei und Speck** 25.-

**Flammkuchen \*Classic\***

Creme Fraîche, Zwiebeln, Lauch und Speck. 20.-



**Flammkuchen \*Greek\***

Creme Fraîche, Hirtenkäse, Petersilie und Peperoni. 18.-

**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



**Kutteln**

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



**Joopi Currywurst**

Mischung aus Schwein und Kalb serviert mit einer würzigen Currysosse

und dazu Pommes. 25.-



**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.-

**Panierte Schnitzel**

Vom Schwein mit Pommes und Zitrone 28.-



**Spätzli**

Hausgemacht mit Käse und Zwiebeln an geschwenkt. 25.-

**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.-

**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.-