

Vorspeisen

Tagessuppe 12.-

Grüner Salat  9.-

Gemischter Salat  12.-

Italien & French **Dressing** werden separat serviert und sind **Vegan**

Kichererbsen-Blini

mit Cashew-Ricotta on top mit eingelegtem Zucchini-Karotten- Gemüse und Rucola

14.-

Fitnesssteller

Mit buntem Salat und frischen Früchten, dazu unsere hausgemachte Green-Sauce bestehend aus Knoblauch Sojamilch Olivenöl und Petersilien.

➤ Rote Linsenschnitzel   27.-

➤ Panierte Schnitzel  28.-

➤ Poulet Brust  26.-

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		

Veggie & Vegan

Linsenschnitzel



Rote Linsen mit Paprika & Haferflocken, ummantelt mit Flakes.

Dazu Pommes & Green Sauce.

25.-

Xenia`s Veggie Burger 180 g



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

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

Harmoniert mit einer Kräuter- & 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.-

Tajine



Marokkanischer Couscous mit geschmorrttem Safran Gemüse.

25.-

Nudeln



An selbstgemachter Basilikum Pesto mit Cherry Tomaten.

20.-

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.-

Fleischgerichte

Schnitzel Hawaii

Vom Schwein mit Ananas, Raclette Käse & selbstgemachter Biersauce.

28.-

Rinds-Entrecôte-Streifen

An einer rassigen Sauce mit Paprika und Gemüse dazu Nudeln.

33.-

Pouletgeschnetzeltes



An einer Kokos-Erdnussauce mit Reis & Gemüse.

28.-

Joopi Burger 160 g

Hackfleisch Patty aus Rind & Schwein heiss vom Grill, mit einer würzigen Tartar- & Cocktailsauce im Sesam Burger Brot.

Knackiger Salat & Tomate dazu Pommes.

26.-

Smash Burger 160 g

Zwei Saftige Rinder Pattys vom Schweizer Entrecôte, heiss gepresst auf dem Grill, mit einer cremigen Cheddar Chesse und Bacon Kombination im hausgemachtem Brioche-Burgerbrot, serviert wird es mit Pommes.

30.-

Wagyu Burger 150g

Dry Aged Wagyu Patty mit Hausgemachter Barbecue Sauce mit einem Bio Weichkäse, Rucola, Paprika & alles im hausgemachtem Brioche-Burgerbrot. Dazu mit Süsskartoffeln Wedges und einer Räucherung von Kirschholz.

41.-