

## 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.-

➤ **Entrecôte**   42.-

## 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.**

<b>Nr. 1 Original</b>		36.-
Kartoffeln   Lauch   Zwiebeln   Äpfel   Käse		
<b>Nr. 2 Speck</b>		38.-
Kartoffeln   Lauch   Zwiebeln   Äpfel   Käse   Speck		
<b>Nr. 3 Aprikose</b>		38.-
Kartoffeln   Weißkraut   Zwiebel   Aprikosen   Birnen-Chutney   Käse		

## Best of Joopi

### 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.-

### Rinds-Entrecôte-Streifen

An einer rassigen Sauce mit Paprika und Gemüse dazu Nudeln. 35.-

### Pouletgeschnetzeltes



An einer Kokos-Erdnussauce mit Reis & Gemüse. 28.-

### Tajine de Poulet



Marokkanischer Couscous mit geschmorrttem Safran Gemüse & gebratenem Pouletstreifen 32.-

### Pfännli 160 g

Entrecôte in der Gusseisenpfanne mit Gemüse, Nudeln & Morchel Sauce 44.-

## Burger

### **Xenia`s Veggie Burger 140 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.-

### **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.-

### **Crispy Burger 140 g**

Poulet Patty ummantelt mit Flakes, mit einer würzigen Tartar- & Barbecue Sauce im Schwarzen Saphir-Burger-Brot.

Knackiger Salat & Ananas dazu Süsskartoffeln Wedges. 28.-

### **Wagyu Burger 150g**

Dry Aged Wagyu Patty mit Hausgemachter Barbecue Sauce mit einem

Bio Weichkäse, Rucola, Paprika & alles im hausgemachtem Brioche-Burgerbrot.

Dazu Süsskartoffeln Wedges und das Gericht wird mit Kirschholz geräuchert.

41.-

## Schnitzel

### **Panierte Schnitzel**

Vom Schwein mit Pommes und Zitrone

26.-

### **Schnitzel Hawaii**

Vom Schwein mit Ananas, Raclette Käse & selbstgemachter Biersauce.

Serviert mit Pommes.

28.-

### **Linsenschnitzel**



Rote Linsen mit Paprika & Haferflocken, ummantelt mit Flakes.

Dazu knusprige Süsskartoffeln & Green Sauce.

25.-

### **Pilz Schnitzel**

Panierte Schweineschnitzel mit einer Morchel Sauce & gebratenem Speck.

Dazu gibt es Pommes.

32.-