**Vorspeisen**

**Tagessuppe** 12.-



**Grüner Salat**  9.-

**Gemischter Salat**  12.-

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

**Best of Joopi**

**Panierte Schnitzel**

Vom Schwein mit Pommes und Zitrone 26.-



**Tajine**

Marokkanischer Couscous mit geschmorrtem Safran Gemüse. 25.-



**Tajine de Poulet**

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



**Pouletgeschnetzeltes**

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



**Ravioli**

Gefüllt mit Steinpilzen an einer braunen Butter und Parmesan. 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.**

**Zubereitungszeit: 30 min**



**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

**Nr. 4 Gemüse** 38.-

Kartoffeln¦ Zucchetti¦ Zwiebel¦ Karotten¦ Gelbe Raven¦ Käse¦ Erbsen¦ Béchamelsosse¦ Champignons

**Burger**



**Xenia`s Veggie WILD Burger 140 g**

Hausgemachter Gemüse Patty aus Quinoa, Kürbis, Walnüssen und Kichererbsen.

Rotes Burger Brot aus Randen mit Creme Fraîche - Preiselbeer Dip und Birne.

Als Beilage gibt es saftige Rotkraut – Kroketten. 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.-

**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.-

**WILD Burger 150g**

Patty aus Hirsch und Rind im Schwarzen Burgerbrot mit Creme Fraîche - Preiselbeer Dip und Frittiertem Rotkraut.

Als Beilage gibt es saftige Rotkraut – Kroketten. 34.-

**Wildkarte**

**Rehpfeffer**

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Trauben, Pfifferlinge, Birnen, Preiselbeeren und Spätzli. 34.-

**Rehschnitzel**

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Trauben, Pfifferlinge, Birnen, Preiselbeeren, Spätzli und einer Pilzrahmsauce. 36.-

**Hirsch Entrecôte**

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Trauben, Pfifferlinge, Birnen, Preiselbeeren, Spätzli und einer Pilzrahmsauce. 42.-

**Wildbratwurst**

Vom Hirsch mit Spätzli, Rotkraut und einer Pilzrahmsauce. 28.-



**Veggie Wildteller**

Mit Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Trauben, Pfifferlinge, Birnen, Preiselbeeren, Spätzli und einer Pilzrahmsauce. 30.-