Vorspeisen

Tagessuppe 12.-

Harira Marokkanische Kichererbsen Suppe 15.-

-Serviert mit Dattel & Zitrone

Grüner Salat 10.-

Gemischter Salat 14.-

-Italien & French Dressing werden separat serviert und sind Vegan

Marokkanische «Tajine»

Die Tajine ist das traditionelle Kochgerät der Nomaden Nordafrikas. Schon vor tausenden von Jahren benutzten die Berber den Topf aus Lehm, um darin Fleisch und Gemüse zu schmoren. Denn in der Tajine verteilt sich die Hitze perfekt und das Gargut bleibt knackig, schmort schonend und wird wunderbar aromatisch.

Tajine de Couscous

Marokkanischer Couscous mit geschmorrtem Gemüse & Safran. 28.-

Tajine de Poulet

Couscous mit geschmorrtem Gemüse, Pouletstreifen & Safran. 33.

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 VEGETA-RISCH 36.-

Kartoffeln¦ Lauch¦ Zwiebeln¦ Äpfel¦ Käse

Nr. 2 Speck 38.-

Kartoffeln¦ Lauch¦ Zwiebeln¦ Äpfel¦ Käse¦ Speck

Nr. 3 Aprikose VEGETA-RISCH 38.-

Kartoffeln¦ Weißkraut¦ Zwiebel¦ Aprikosen¦ Birnen-Chutney¦ Käse

Nr. 4 Gemüse VEGETA-RISCH 38.-

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

Joopi Klassiker

Glareyarde 180 g

Vor rund 30 Jahren kam man in Siders auf die Idee, dieses marinierte Fleisch 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 tag 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 und mit Beilagen von Pommes, Reis und verschieden Saucen begleitet.

Pro Person 55.-

Nachschlag 20.-

Kutteln

Traditionelles Gericht vom Rind bestehend aus Streifen der Innereien in einer pikanten Tomatensauce und serviert mit Bratkartoffeln. 27.-

Schupfnudeln

An einer cremigen Käse-Sahne-Sauce 24.-

Rinds-Entrecôte-Streifen

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

Kartoffel Waffel

Knusprige Waffel aus Kartoffeln an einer cremigen Champignonsauce mit veganem Stroganoff bestehend aus Erbsen und Soja. 28.-

Pfännli 160 g

Entrecôte in der Guss-Pfanne mit Gemüse, Bratkartoffel & 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 140 g

Hackfleisch Patty aus Rind & Schwein heiss vom Grill, mit einer würzigen

Tartar- & Cocktailsauce im Sesam Burger Brot.

Knackiger Salat & Tomate dazu Pommes. 27.-

Smash Burger 160 g

Zwei Saftige Pattys vom Schweizer Rind, 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.-

Wild Burger 150g

Patty aus Hirsch und Rind im hausgemachtem Brioche-Burgerbrot mit Creme Fraîche – Preiselbeer Dip und frittiertem Rotkraut.

Als Beilage gibt es saftige Rotkrautkroketten. 30.-

Panaden Kracher

Panierte Schnitzel

Vom Schwein mit Pommes und Zitrone serviert.

26.-

Cordon Bleu

Vom Schweizer Kalb gefüllt mit Trockenfleisch, Raclette Käse und serviert mit Pommes.

46.-

Poulet Finger

Pouletstreifen ummantelt mit Flakes auf einer leichten Kokos-Curry Sauce und Reis.

31.-

Bananencurry

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

30.-

Vegan-Bleu

Aus Sellerie und Kohlrabi gefüllt mit veganem Käse und Pesto. Serviert mit Pommes, Gemüse und dazu Preiselbeeren- sowie Green-Sauce.

32.-

Glace Coupe

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schoggi Sauce und Rahm

12.-

Coupe Joopi

Kinder Bueno mit Pistazie, Brownie, Bailey`s Schnaps, Schoggi Sauce und Rahm

14.-

Eiskaffee

Espresso mit Kaffeeeis und Rahm

12.-

Der Walliser

Aprikosenschnaps mit Aprikosen Sorbet

13.-

Sonnenschein

Heidelbeer-, Hibiskus-, Aprikosensorbet & ein Schuss Prosecco

14.-

Eisauswahl gibt es natürlich auch:

Kaffee Vanille Brownie Erdbeere Pistazie

Orangenblüten-Pistazie Aprikosen Sorbet Hibiskus Sorbet

Weisse Schokolade Kinder Bueno Heidelbeer Sorbet

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

Schoggi Sauce 1,50.-

Dessert

Kaiserschmarrn

Gerissener Pfannkuchen karamellisiert mit Rosinen und Puderzucker, dazu hausgemachte Marmelade.

16.-

Apfelstrudel

Blätterteig gefüllt mit Apfelstücken warm serviert mit Vanille Sauce.

11.-

Schoggi Soufflé

Schoggi-Cake mit heisser flüssiger Schokolade und Weisse Schoggi Eis

14.-

Chocolate & Framboise

Vollmilch-Cake mit heisser Himbeer-Jam und Vanille Sauce

15.-

Pudim de Laranja

Eierspeise aus Portugal, die stark nach Zitrusschale und Saft schmeckt.

Ähnlich einem Spanischen Flan (Pudding), serviert mit Orangenblüten Pistazie.

15.-

Natürlich haben wir auch verschiedene frische Kuchen.

Fragen Sie einfach unser Personal.