

Vorspeisen

Harira  16.-

Marokkanische Suppe mit Kichererbsen und Nudeln, serviert mit Dattel, Zitrone & Naan Brot.

Grüner Salat  10.-


Gemischter Salat  14.-

Italien & French Dressing werden separat serviert und sind Vegan.

Vitaler Garten

Bunter gemischter Salat mit Früchten und Proteinstärkung

+Saftiges **Kartoffel-Couscous Kuchlein** & Green-Soja-Dip   26.-

+Zartes **Roastbeef** in Scheiben mit Tartar-Dip  30.-

+Gebratene **Poulet Brust** mit Curry-Dip  30.-

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 ca. 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 Regional |  | 38.- |
| Kartoffeln Zucchini Zwiebel Karotten Gelbe Ravioli Käse Erbsen Béchamelsoße Champignons | | |

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.

Den Couscous den wir verwenden ist zu 100% aus Mais & Linsen hergestellt.

Tajine de Couscous



Marokkanischer Couscous mit geschmorrttem Gemüse, Kichererbsen & Safran. 30.-

Tajine de Poulet



Couscous mit geschmorrttem Gemüse, Kichererbsen, Pouletstreifen & Safran. 36.-

Tajine d'agneau



Couscous mit geschmorrttem Gemüse, Pflaumen, Lamm & Mandeln 40.-



Tajine de Kefta



Hackfleischbällchen aus Rind in einer pikanten Tomatensauce mit Ei und Naan Brot 40.-

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- & Curry Sauce und dazu Pommes. 30.-

Joopi Burger 140 g

Hackfleisch Patty aus Rind & Schwein heiss vom Grill, belegt mit einem knackigen Salat & Tomaten, in einer würzigen Tartar- & Cocktailsauce

im Sesam Burger Brot, serviert wird es mit 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 Brioch-Burgerbrot, serviert wird es mit Pommes. 30.-



Wagyu Summer Burger 150g

Patty vom japanischen Rind im hausgemachtem Brioch-Burgerbrot mit einem Rosmarinrösti, Raclettekäse, Salatblatt, Schalotten und hausgemachte Burgersauce.

Als Beilage gibt es einen kleinen gemischten Salat. 36.-

Joopi Klassiker

Rinds-Entrecôte-Streifen

An einer rassigen Sauce mit Paprika und Gemüse dazu Nudeln.

37.-

Panierte Schnitzel

Vom Schwein mit Pommes und Zitrone serviert.

28.-

Bananencurry



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

30.-

Poulet Brust



Gebratene Poulet an einer Kokos-Erdnusssauce mit Reis & Gemüse.

32.-

Dessert

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.-

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit Schoggi Sauce und Rahm

12.-

Eiskaffee

Espresso mit Kaffeemis und Rahm

12.-

Der Walliser

Aprikosenschnaps mit Aprikosen Sorbet

13.-

Natürlich haben wir auch verschiedene frische Kuchen.

Fragen Sie einfach unser Personal.