

Sehr geehrte Gäste!

Brennt auch Ihnen die Frage auf der Zunge, was denn Joopi bedeute? Es hat weder mit Joop! -Parfums noch mit dem holländischen Vornamen Joopi zu tun, sondern mit einem putzigen Tierchen. Die Walliser gaben der Waldohreule oder dem Waldkauz den Namen Joopi.

Lehnen Sie sich ein wenig zurück und geniessen Sie das gemütliche Ambiente unseres mehr als 100-jährigen Hauses. Wir freuen uns, dass Sie bei uns im Hotel-Restaurant Joopi zu Gast sind. Und wenn Ihnen die Bewirtung gefallen hat, empfehlen Sie das Joopi doch weiter. Sollte Sie dann jemand fragen, was denn Joopi sei, dürfen Sie ruhig ein wenig mit Ihren Walliser deutsch-Kenntnissen angeben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Team Joopi



Vorspeisen

Kleine Portion

Tagessuppe

Fr. 8

Fr. 6



Grüner Salat

Fr. 8

Fr. 6,5



Gemischter Salat

Fr. 9

Fr. 7

Walliser Spezialitäten

Halbe-Halbe

Fr. 26

bestehend aus Walliser Trockenfleisch IGP, Hobelkäse, Roggenbrot AOP



David's Käseplatte

Nach jedem frischen Einkauf des Küchenchefs aus der Bio Bergkäserei gibt es verschiedene Variationen auf der Platte. Nüsse, Früchte & ein hausgemachtes Chutney veredeln diesen Schmaus.

Fr. 32

Fitnesssteller

Diese gut balancierten Gerichte werden mit einem gemischten Salat serviert & zur Auswahl zu den proteinreichen Hauptbeilagen, haben Sie die Auswahl zwischen einer Knoblauch- oder Kräuterbutter.

Schweinssteak

Fr. 28

Entrecôte

Fr. 35

Poulet Brust

Fr. 25





Cholera

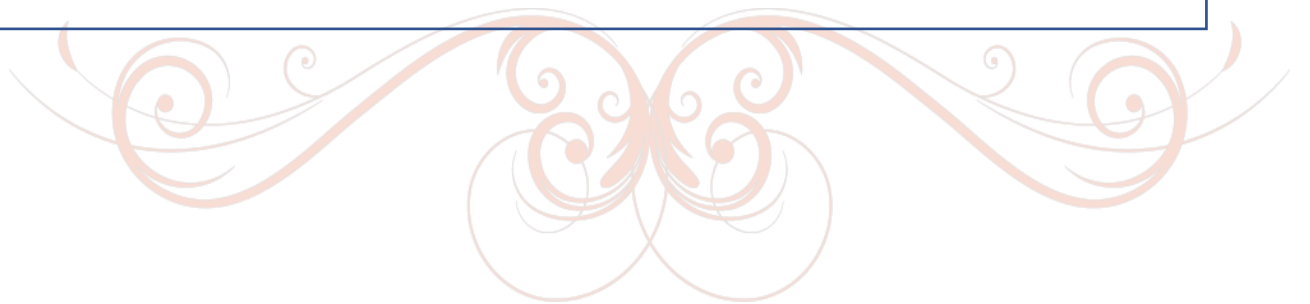
Gommer Spezialität aus Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Äpfeln und Käse, in Blätterteig eingepackt. Serviert wird das Gericht mit einem grünen Salat.

*Für die Zubereitung benötigen wir
ca. 30 Minuten.*

Diese uralte Gommer Speise trägt einen etwas seltsamen Namen, schmeckt aber 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 „Cholerä“ ab.

Fr. 28



Tellergerichte

Paniertes Schnitzel

Fr. 30

Schweinsschnitzel mit Gemüse & Pommes



Gemüseravioli

Gefüllt mit einer köstlichen Auswahl an Gemüsesorten, ummantelt in einem dünnen Dinkelteig (aus der Teigwarenfabrik Novena in Ulrichen) & veredelt mit einer Veganen Sosse aus Kokosmilch, wird man begeistert diesen Teller in Erinnerung behalten.

Fr. 27

Deklaration Fleisch:

Rind: Schweiz

Huhn: Schweiz



Glutenfrei heißt, dass das Lebensmittel kein Getreide wie Weizen, Hafer, Dinkel, Roggen, Gerste, Grünkern und Kamut enthält. **Gluten** ist ein Kleberstoff.



Vegetarische Lebensmittel bestehen überwiegend aus pflanzlichen Nahrungsmitteln. Je nach Form des Vegetarismus werden auch Honig, Eier, Milch und Milchprodukte zu **vegetarischen** Lebensmitteln gezählt.



Bei **laktosefreien** Produkten **ist** der Milchzucker (**Laktose**) bereits aufgespalten. Deshalb werden sie von Menschen mit Milchzuckerunverträglichkeit gut vertragen.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Service-Personal. Bei veganer Ernährung, wenden Sie sich ebenfalls an unser Team!

