

ABENDKARTE

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

SUPPEN

TAGESSUPPE

7,0 FR.



ERBSENCREMESUPPE

7.5 FR.

SALATE

Kl. Portion

Gr. Portion



GRÜNER SALAT

6,5 FR.

8,0 FR.



GEMISCHTER SALAT

7,5 FR.

9,0 FR.

WINTER SALAT

16,0 FR.

Hobelkäse, Trockenfleisch mit Granatapfelvinaigrette

VORSPEISEN



RÄUCHERLACHSTARTAR

19,5 FR.

mit Meerrettich & Dillmousse



ROTE BEETE CARPACCIO


16,5 FR.


Rucola, dazu Geis Käse & karamellierte Walnüsse

HAUPTSPEISEN

-   **GEMÜSERAVIOLI** **27,5 FR.**
ummantelt mit dünnem Dinkelteig & Kokosmilch
-   **GRÜNES THAICURRY**
- mit Jasminreis **25,0 FR.**
 - mit Poulet & Jasminreis **29,0 FR.**

CORDON BLEU **34,0 FR.**
vom Schwein mit Trockenfleisch, Pommes & Gemüse

 **FILET MIGNON** **31,5 FR.**
Rosmarinkartoffeln, Gemüse & Pfefferrahmsauce mit Calvados verfeinert

 **KABELJAUFILET** **35,0 FR.**
mit Zitronenmelissen Schaum an einer Gemüsequinoa

HAUSSPEZIALITÄTEN

 **ENTRECOTE IN ÄR PFÄNNE** **44,0 FR.**
mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Café-de-Paris- Sauce

 **FILETGULASCH** **40,0 FR.**
Rindsstreifen an einer rassigen Sauce mit Reis



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.

CHOLERA NR. 2

„MÄUSESPECK“

Für den würzigen Geschmack von feinem & dünnen Bauchspeck kombiniert mit dem Original konnten wir eine Neue Variation entwickeln.

FR. 32



CHOLERA NR. 3

„DIE MIT DER APRIKOSE TANZT“

Kabis (Weißkraut) & Aprikosenstücke verzieren dieses Gericht mit einem Selbstgemachten Birnen-Chutney.

FR. 32

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



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.



Vegan lebende Menschen meiden das Fleisch von Tieren und tierische Nebenprodukte wie Milch und Eier. Zudem Lebensmittel, die Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs enthalten sowie tierische Verarbeitungshilfsstoffe.

Deklaration Fleisch:

<i>Rind:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Fisch:</i>	<i>Kasachstan, Norwegen</i>

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend
hier bei uns im Hotel Restaurant Joopi.*