



# **MITTAGSKARTE**

## **SUPPEN**

TAGESSUPPE	8,0 FR.
GULASCHSUPPE	9,0 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

## **GERICHTE**

<b>JOOPI BRATWURST</b>	24,5 FR.
An einer rassigen Currysauce mit Pommes	
<b>FISCHKNUSPERLI</b>	21,5 FR.
Mit Tartarsauce & Wintersalat	
<b>GEMÜSERAVIOLI</b>	27,5 FR.
Ummantelt mit dünnen Dinkelteig & Kokosmilch	
<b>RÖSTI BÄLLCHEN</b>	21,5 FR.
Mit Käse / Speck oder im Mix dazu der Wintersalat	
<b>RAHMSCHNITZEL</b>	31,0 FR.
Mit Tagliatellen und Gemüse	
<b>ENTRECOTE IN ÄR PFÄNNE</b>	44,0 FR.
Mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	

# 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!*