

AUS DEM GARTEN . . .

	klein	gross
Tagessuppe 	6.00	9.00
Grüner Blattsalat    	8.00	
Grüner Blattsalat mit Gommer Hobelkäse und Trockenfleisch 	14.00	22.00
Herbstlicher Blattsalat mit Kürbis, Marroni, Käse & Früchten  	14.00	22.00
Auberginen Tatar (klein: 130 g) (gross: 180 g) mit Hausbrot und Gemüse süss-sauer    ( möglich)	14.00	22.00
Hausgemachte Gemüse Quiche mit Salatbouquet 		22.00
Kichererbsen Curry mit Reis und Gemüse (dauert ca. 20min)    	16.00	24.00

WIR LIEBEN CRÊPES . . . (und möglich)

Crêpe „Sonja“ 		19.00
Blauschimmelkäse, Apfel, Baumnuss, Honig		
Crêpe „Louisa“ 		19.00
Gemüsestreifen, Kräuter, Käse, Sauerrahm		
Crêpe „Emilia“		19.00
Schinken, Kräuter, Käse, Tomatensauce		
Crêpe „Sebastian“		19.00
Rohschinken, Aubergine, Käse, Rucola		
Crêpe „Goggwärgji“		19.00
hausgemachte Bolognese, Käse		
Crêpe „Arin“ 		14.00
Nuss-Schoko-Crème, Konfitüre, Zimt und Zucker, Honig		
Rahm Zuschlag + CHF 1.00		

DIE GOMMER KÖNNENS EINFACH . . .

	klein	gross
Gommer Taglierini mit Tomatensauce oder Pesto  ( möglich)	14.00	19.00
Gommer Taglierini Carbonara ( möglich) oder Bolognese	16.00	24.00
Gommer Ravioli Spinat & Ricotta Füllung 	19.00	29.00
mit Pesto oder Tomatensauce		

MANCHMAL DARF ES FLEISCH SEIN . . .

Gloggä Walliser Teller mit Gommer Spezialitäten und Hausbrot ( und  möglich)	19.00	29.00
Tatar vom Schweizer Rind (klein 90 g) (gross 140 g) mit Hausbrot & Gemüse süss-sauer  ( möglich)	19.00	29.00
Ragout vom Schweizer Rind mit Kartoffelstock, Polenta, Risotto oder Spätzli und saisonalem Tagesgemüse 		34.00
Ragout vom Gommer Steinbock oder Hirsch (je nach Verfügbarkeit) Spätzli, Marroni, Kürbis und saisonalen Früchten		34.00

SÜSSES GEHT DOCH IMMER . . .

Hausgemachter Früchtekuchen (Rahm Zuschlag CHF 1.00) 		7.00
Hausgemachtes Parfait mit saisonalen Früchten  		9.00
Kaiserschmarrn mit saisonalen Früchten 		12.00
Hausgemachtes Sorbet  	pro Kugel	3.50
Glace: Schokolade, Vanille, Erdbeere (Rahm Zuschlag CHF 1.00)  	pro Kugel	3.50

ABENDS 18.30 – 21.30 UHR

Tages Vorspeise 	9.00
Tages Salat 	8.00
Tages Hauptgang (Auswahl vegetarisch oder Fleisch)	28.00
Tages Dessert 	9.00

auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr

Entrecôte vom Schweizer Rind	49.00
Entrecôte double vom Schweizer Rind (2 Personen) mit Kartoffelstock, Polenta, Risotto, Spätzli und saisonalem Gemüse	98.00

 vegan,  laktosefrei,  vegetarisch,  glutenfrei

Herkunft Fleisch: Schweiz, Herkunft Eier: Geflügelfarm Salzmann Naters,
Herkunft Käse: Goms, Herkunft Pasta: Novena Ulrichen

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST