



















AUS DEM GARTEN . . .

	klein	normal
Tagessuppe 	6.00	9.00
Grüner Blattsalat     	8.00	
Grüner Blattsalat mit Gommer Hobelkäse und Trockenfleisch 	14.00	22.00
Grüner Blattsalat mit Gemüse, Marroni, Käse & Früchten  	14.00	22.00
Auberginen Tatar (klein: 130 g) (gross: 180 g) mit Hausbrot und Gemüse süss-sauer     ( möglich)	16.00	22.00
Hausgemachte Gemüse Quiche mit Salatbouquet 		22.00
Kichererbsen Curry mit Reis und Gemüse (dauert ca. 20min)     	18.00	24.00






WIR LIEBEN CRÊPES . . . (und möglich)

Crêpe „Sonja“  Blauschimmelkäse, Birne, Baumnuss, Honig		19.00
Crêpe „Louisa“  Gemüwestreifen, Kräuter, Käse, Sauerrahm		19.00
Crêpe „Emilia“ Schinken, Kräuter, Käse, Tomatensauce		19.00
Crêpe „Sebastian“ Rohschinken, Aubergine, Käse, Rucola		19.00
Crêpe „Goggwärgji“ hausgemachte Bolognese, Käse		19.00
Crêpe „Arin“  Konfitüre oder Zimt und Zucker oder Honig		14.00
Rahm Zuschlag + CHF 1.00		

DIE GOMMER KÖNNENS EINFACH . . .

	klein	normal
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  mit Pesto oder Tomatensauce	19.00	29.00

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 oder Risotto und saisonalem Tagesgemüse 		34.00



SÜSSES GEHT DOCH IMMER . . .

Hausgemachter Früchtekuchen (Rahm Zuschlag CHF 1.00) 		7.00
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

1. Service 18.00 Uhr

2. Service 20.15 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 oder Tagesbeilage 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