

SOMMERKARTE

AUS DEM GARTEN

Tagessuppe	6 / 9
Frisch zubereitet nach Angebot der Saison	
Grüner Blattsalat	8
Knackiger Salat-Mix mit unserem Haus-Dressing	
Grüner Blattsalat mit Gommer Hobelkäse und Trockenfleisch	14 / 22
Garniert mit regionalen Spezialitäten	
Grüner Blattsalat mit Gemüse, Kernenmischung, Käse & Früchten	14 / 22
Bunter, reichhaltiger Saisonsalat	
Auberginen Tatar	16 / 22
Serviert mit Hausbrot und Gemüse süss-sauer (vegan möglich) <i>klein: 130g / gross: 180g</i>	
Hausgemachte Gemüse Quiche mit Salatbouquet	22
Frisch gebacken aus unserer Küche. <i>Dauert ca. 20 Min</i>	
Kichererbsen Curry mit Reis und Gemüse	18 / 24
Fein abgestimmtes, veganes Curry <i>Dauert ca. 20 Min</i>	

WIR LIEBEN CRÊPES

Hausgemacht mit frischen Eiern der Geflügelfarm Salzmann in Naters (vegan und laktosefrei möglich)

Crêpe „Sonja“	19
Blauschimmelkäse, Birne, Baumnuss, Honig	
Crêpe „Louisa“	19
Gemüsestreifen, Kräuter, Käse, Sauerrahm	
Crêpe „Emilia“	19
Schinken, Kräuter, Käse, Tomatensauce	
Crêpe „Sebastian“	19
Rohschinken, Aubergine, Käse, Rucola	
Crêpe „Goggwäärgji“	19
Hausgemachte Bolognese, Käse	
Crêpe „Arin“	14
Konfitüre, Zimt und Zucker oder Honig <i>Rahm Zuschlag + 1</i>	

DIE GOMMER KÖNNENS EINFACH

Gommer Taglierini mit Tomatensauce oder Pesto	14 / 19
Frische Taglierini aus Ulrichen (glutenfrei möglich)	
Gommer Taglierini Carbonara oder Bolognese	16 / 24
Frische Taglierini aus Ulrichen (glutenfrei möglich)	
Gommer Ravioli Spinat & Ricotta Füllung	19 / 29
Mit Pesto oder Tomatensauce	

MANCHMAL DARF ES FLEISCH SEIN

Gloggä Walliser Teller	19 / 29
Mit Gommer Spezialitäten und Hausbrot (gluten- und laktosefrei möglich)	
Tatar vom Schweizer Rind	19 / 29
Mit Hausbrot und Gemüse süss-sauer (glutenfrei möglich) <i>klein: 90g / gross: 140g</i>	
Ragout vom Gommer Bio Rind	34
Mit saisonalem Tagesgemüse und Beilage nach Wahl	
<i>Wählbare Beilagen: Kartoffelstock, Polenta oder Risotto</i>	

SÜSSES GEHT DOCH IMMER . . .

Hausgemachter Früchtekuchen	7
Kaiserschmarrn mit saisonalen Früchten	12
Hausgemachtes Parfait mit saisonalen Früchten	9
Hausgemachtes Sorbet	4
Glace: Schokolade, Vanille, Erdbeere	4
<i>Rahm Zuschlag + 1</i>	

ABENDS

Tages Vorspeise	9
Tages Salat	8
Tages Hauptgang	34
Tages Dessert	9
Entrecôte vom Schweizer Rind	49
Auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr. Mit Beilage und saisonalem Gemüse	
Entrecôte double vom Schweizer Rind (2 Personen)	98
Auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr. Mit Beilage und saisonalem Gemüse	