

# Gommer Gsottäs

Jeden Donnerstag Abend ab 18.00 im



Tel.: 027 973 11 44

Traditionell gab es im Obergoms bei den Bauernfamilien im Winter das "Gommer Gsottäs", eine herzhafte deftige Mahlzeit mit viel selbstgeschlachtetem, eingesalzenem & getrocknetem Fleisch, das im heißen Wasser "gesotten" wurde. Dazu gab's weißer Kohl, Randensalat und was der Garten sonst noch so anbot, sowie Kartoffeln usw. Wichtig dazu gehörten "Grotschätä", getrocknete Birnen oder wie wir's heute machen, frische gebratene Birnen.

## **Fleischsuppe nachem Hüsrezäpt**

\*\*\*

## **Randäsalat**

\*\*\*

**Lufttrochnäts Schaf-, Schwii- & Rindfleisch  
frisches Rindfleisch  
Späck, Gommerlini & Zunge  
Härfel, Riis, Chabes & bratni Birä (Grotschätä)**



## **Frichtä & Chäs**

**À discrétion CHF 39.00**