



Vorspeisen & Suppe

Gommer-Cholerä-Frühlingsrolle
mit Tomaten-Dattel-Chutney
Als Hauptgang mit Salat

15.00

27.00

Thymian-Sorbet
mit Walliserspiessli

14.00

Fendant-Cremesuppe
mit Trockenfleisch-Tartar

11.50

Grüner Salat

7.00

Kleiner gemischter Salat

8.00



**Werte Gäste, leiden sie an Allergien oder Intoleranzen,
melden sie sich oder fragen sie unser Personal!**

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Wild-Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrine	14.00
Heidelbeer-Cremesuppe mit Hirsch-Trockenfleisch	11.50
Herbstsalat mit Trauben & Speck	11.00



Wild-Hauptgerichte

Hausgebeizter Oberwalder Hirschpfeffer	31.00
Hirschentrecôte mit Heidelbeerbutter	36.00
Hirschgeschnetzelttes mit Preiselbeerrahmsauce	32.00
Jägerspiessli (Hirsch) mit süss-sauren Walliser-Zwetschgen	34.00

**Zu den Wildgerichten servieren wir
Spätzli, Rotkraut oder Heidelbeersauerkraut,
Äpfel & karamellierte Kastanien**

Hirschfleisch aus einheimischer Jagt solange vorhanden

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce
& Walliser Morcheln 34.00

Galloway-Rinds-Entrecôte aus Obergesteln 49.00
mit Gommer Bärgh-Hammä im Strudelteig

Bio Burger vom Oberwalder Dexter-Rind 29.00
mit Raclettekäse überbacken
im hausgemachten Brötchen & Kräutersauce

Kalbs-Cordonbleu «Furka» 35.00
mit Gommer Berg-Hammä & Käse

Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Spätzli, Nudeln
mit oder ohne Gemüse

Kalb => Schweiz
Rind/Burger => Oberwald
Schwein => Schweiz
Entrecôte => Schweiz
Galloway => Obergesteln

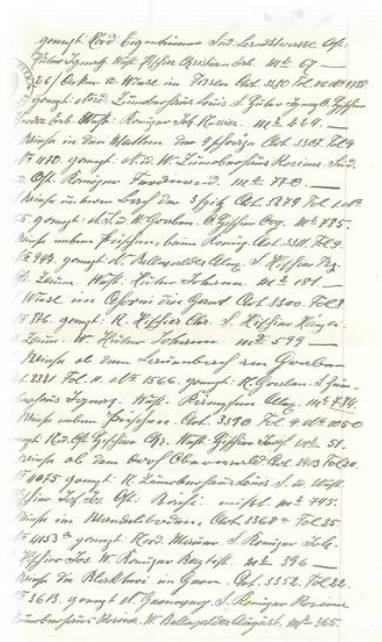


Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Vegi & Pasta

Hausgemachte Aprikosen-Ravioli mit Salbeibutter	27.00
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolasauce & caramelisierte Baumnüsse	26.00
Vegi-Hacksteak auf Tomatencoulis und Gemüsestreifen mit Beilage nach Wahl und Gemüse	26.00



Chäs-Schnitttä



Natur	15.00
Rohschinken	21.00
Trockenfleisch	22.50
Schinken	17.00
Schinken, Ei & Zwiebel	20.00
kleine Portion	-4.00

Gommer Käsefondue 25.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.