

***SIEDFLEISCH* –** **(SUMA-NATURA GOURMET-BEEF)**

Siedfleisch-Carpaccio garniert (kalt) Fr. 18.80
Siedfleisch vom eigenen Bauernhof

Siedfleisch paniert Fr. 26.80
Siedfleisch vom eigenen Bauernhof
begleitet mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Siedfleisch mit Meerrettichsauce Fr. 23.80
Siedfleisch vom eigenen Bauernhof
begleitet mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse

«Spatz aus der Gamelle» Fr. 18.80
Pot-Au-Feu mit Siedfleisch vom eigenen Bauernhof,
allerhand Gemüse wie Rübli, Sellerie, Wirsing
Lauch, Zwiebeln und Händöpfel

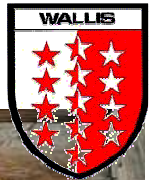


***WALLISER CHOLERA* – VEGI**

Grossmüeter Salome's Cholera Fr. 18.80
mit kleinem grünem Blattsalat
(Die Geschichte rund um die Cholera und das Rezept siehe hinten; bitten wenden!)

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist CH-Herkunft und stammt zum grössten Teil vom *hauseigenen* IP-geführten Bauernhof mit eigenem Label: „Suma-Natura Gourmet-Beef“.

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.



Geschichte:

Cholera ist eine Gommer Spezialität, bei der das Rezept jeweils von der Mutter an die Tochter weitergegeben wurde. Deshalb gibt es leicht unterschiedliche Rezepte. Die Zutaten der **Cholera** widerspiegeln ihre Entstehungsgeschichte, denn die Leute waren damals Selbstversorger. Kartoffeln, Äpfel, Käse und Zwiebeln evt. auch Lauch oder Kabis/Kohl werden in einem mit Teig ausgelegtem Kuchenblech aufgeschichtet, mit dem restlichen Teig zugedeckt und im Backofen gebacken.

Der Name **Cholera** hat nichts mit der Krankheit mit dem gleichen Namen zu tun. Das Wort **Cholera** kommt von Kohle (Chole) und hat mit der Art, wie früher gekocht wurde, zu tun. Zum Backen wurde die Pfanne mit der Cholera mit einem schweren Deckel geschlossen und in die Kohle gelegt.

“Grossmütter Salome’s Cholera“ auf der Halteneegg

Zutaten:

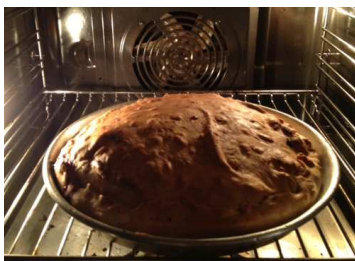
500 gr. Kartoffeln (Gschwellti gesalzen)	1 gehackte Zwiebel
300 gr. Kochäpfel (zB. Golden)	1 Birne
350 gr. Raclette Käse (Schmelzkäse)	1 Ei, Salz nach Belieben
2 Pack ausgewallter Kuchenteig	

Zubereitung:

- * 2/3 Kuchenteig auswallen, auf Kuchenblech legen, einstechen
- * 1/3 gehackte Zwiebel darauf verteilen
- * Gschwellti schälen, in dünne Scheiben schneiden, auf Teigboden verteilen
- * Äpfel schälen, entkernen und auf die Kartoffeln raffeln
- * Raclettekäse in Scheiben schneiden und auf Äpfel verteilen
- * Vorgang Kartoffel – Äpfel – Käse wiederholen
- * 1 Birne schälen, entkernen und in Scheiben auf den Käse verteilen
- * 2/3 gehackte Zwiebel darauf verteilen
- * 1/3 Kuchenteig auswallen und als Deckel legen, die Ränder gut zusammendrücken und mit einem Ei bestreichen.

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Backzeit: 45-50 Minuten in der mittleren Rille

„En Güete!“



A propos: Grossmutter „Salome“ = mütterlicherseits, d.h. Salome Wyder-Schalbetter, geb. in Gremiols Tochter = Odile Noti-Wyder, geb. in Glis Enkelin = Theres Noti, geb. in Stalden