

BODMÄR CHOSCHT

Jahrgang 5 • Auflage 1000 Ex.

RESTAURANT BODMENSTÜBLI | LEUKERBAD

Spiis- &
Gitränkechaartu

Salü zämu

Schön, sind Sie Gast bei uns. Herzlich willkommen im Restaurant Bodmenstübli.

Sie haben die bereits 5. Ausgabe der «Bodmer Choscht» in der Hand und mittlerweile hat sich auch wieder bereits einiges getan bei uns.

Nebst dem Label «Walliser Köstlichkeiten» und «Swiss Wine Gourmet» sind wir neu auch Mitglied von «Label Fait Maison».

Dieses Label zeichnet Betriebe für ihre hausgemachte Küche aus, die Wert auf Regionalität und Frische des Angebots legen.

Gerne beraten wir Sie, falls Sie Fragen zum Essen und Trinken haben.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich verwöhnen. Wir sind gerne für Sie da.

Ihre Gastgeber

Marianne & Manfred Loretan

Bienvenue

Nous sommes heureux de vous accueillir chez nous. Bienvenue au restaurant Bodmenstübli.

Vous tenez entre vos mains la 4e édition de la «Bodmer Choscht» et entre-temps, il s'est passé pas mal de choses. En plus des labels «Saveurs du Valais» et «Swiss Wine», nous sommes désormais également membres du label «Fait Maison».

Ce label distingue les établissements qui attachent de l'importance à la cuisine faite maison, à la fraîcheur des produits et à la régionalité.

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller si vous avez des questions sur notre assortiment.

Profitez de votre séjour chez nous et laissez-vous gâter. Nous sommes à votre entière disposition.

Vos hôtes

Marianne & Manfred Loretan

Inhaltsverzeichnis Sommaire



Apéro / A grignoter	03
Zum Anfang / Entrées	03
Us um Walliser Spycher / Du raccard valaisan	04
Cheesgrichti / Fromage	05
Suppà / Soupe	09
Urchigi Choscht / Plats traditionnels	09
Fleysch / Viande	11
Glacéchartu / Carte des glaces	12
Siässus / Desserts	13
Chüächu / Tartes	13



Wii im Offuüsschank / Crûs ouverts	15
Apéritifs	15
Biär & Cider / Bières & Cidre	17
Chalti Gitränk / Boissons froides	19
Wiiswii / Vins blancs	20–21
Rotwii / Vins rouges	23–25
Warmi Gitränki / Boissons chaudes	26
Giggs / Spiritueux	27



Nimm mich mit!

Die Bodmer Choscht Zeitung können Sie auch gerne mitnehmen.
Vous pouvez également emporter le journal Bodmer Choscht

RESTAURANT

BodmenStübli
LEUKERBAD

Restaurant Bodmenstübli
Bodmen; CH-3954 Leukerbad

+41 (0)27 470 14 84
info@bodmenstuebli.ch
www.bodmenstuebli.ch

Öffnungszeiten: 09.00 – 16.30 Uhr
Freitag Ruhetag

Der Weiler

BODMEN

und das Restaurant Bodmenstübli



Mitte des letzten Jahrhunderts herrschte in allen Oberwalliser Bergdörfern ein sogenannt gestuftes Landnutzungssystem vor. Aufgrund der auf verschiedenen Höhen verteilten Güter und der erschwerten Transportverhältnisse am Berg lebten die Bauern nicht nur im Tal, sondern auch auf drei höher gelegenen Stufen und zogen ständig zwischen den Stufen hin und her.

Das Maiensäss Bodmen war ein Teil dieses Stufensystems das den Bauern des Weinbaurdorfs Varen dazu diente, einen Teil des Sommers und des Winters mit ihrem Vieh hier zu verbringen. Je nach anfallender Arbeit verschoben die Familien damals ihren Lebensmittelpunkt von einem Ort zum anderen.¹⁾

Der Grossteil der Gebäude befindet sich im Besitz von Familien aus Varen; Bodmen befindet sich jedoch auf Gemeindegebiet von Leukerbad. Als Gegenleistung dafür erhielt einst die Burgergemeinde von Leukerbad eine Rebparzelle in Varen.

Das Restaurant Bodmenstübli wurde 1967 von Albert Plaschy erbaut; 1975 brannte es bis auf die Grundmauern nieder. Die Familie baute das Gebäude in seiner heutigen Form wieder auf und verkaufte dieses im Jahr 2000 an die Bodmenstübli GmbH welche 2002 von Marianne Loretan übernommen wurde.

Zusammen mit Manfred Loretan betreiben sie seither das Bodmenstübli und sind in dieser Funktion auch die einzigen ständigen Bewohner von Bodmen.

1) Quelle: Der Clan vom Berg; Sybille Bayard Walpen

Le hameau de «Bodmen»

Au milieu du siècle dernier, tous les villages de montagne du Haut-Valais étaient régis par un système d'exploitation des terres dit «en étages». En raison de la répartition des biens à différentes altitudes, combinée à des difficultés de transport en montagne, les paysans vivaient non seulement dans la vallée, mais aussi sur trois étages supérieurs, et se déplaçaient constamment entre ces derniers.

Le mayen de Bodmen faisait partie de ce système d'étages et permettait aux paysans du village viticole de Varonne d'y passer une partie de l'été et de l'hiver avec leur bétail. À l'époque, les familles déplaçaient leur lieu de vie d'un endroit à l'autre en fonction du travail à effectuer.¹⁾

La plupart des bâtiments appartiennent à des familles de Varonne, mais Bodmen se trouve sur le territoire de la commune de Loèche-les-Bains. En contrepartie, la commune bourgeoise de Loèche-les-Bains avait reçu une parcelle de vigne à Varonne.

Le restaurant Bodmenstübli a été construit en 1967 par Albert Plaschy; en 1975, la maison a été victime d'un incendie qui l'a détruite jusqu'aux fondations. La famille a reconstruit le bâtiment dans sa forme actuelle et l'a vendu en 2000 à la société Bodmenstübli GmbH, qui a été reprise en 2002 par Marianne Loretan.

Avec Manfred Loretan, elle gère depuis lors le Bodmenstübli; dans cette fonction, ils sont également les seuls résidents permanents de Bodmen.

1) Source: Der Clan vom Berg; Sybille Bayard Walpen

Apéro / A grignoter

Ziegenfrischkäse / *Chèvre frais aux herbes*

Ziegenfrischkäse mit Kräutern & Olivenöl / Sauerteigbrot / Pikanter Früchtetesenf **13.00**
Chèvre frais aux herbes et huile d'olives / pain au levain maison / moutarde de fruits piquant

Raclette-Pollä / *Boules de Raclette*

Frittierte Raclettekäsebällchen (6 Stück) / Aprikosenchutney **12.00**
Boules de fromage à Raclette (6 pièces) / chutney d'abricots

Zum Anfang / Entrées

Tartar / *Tartar*

Simmentaler Rind / Stangensellerie / Bundzwiebel /	140 g	33.00
Estragonsenf / Olivenöl / Geröstetes Brot	70 g	27.00
<i>Bœuf du Simmental / célerie en branches / oignons tiges /</i>	+ Country Frites	5.00
<i>moutarde d'éstragon / huile d'olives / pain grillé</i>		

Gemüsetartar / *Tartar de légumes*

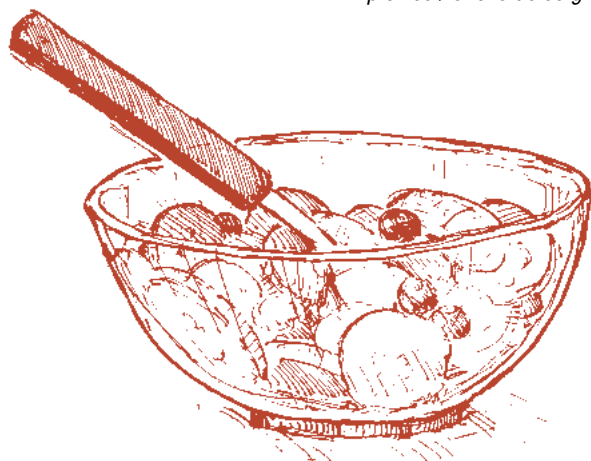
Sesamjoghurt / Ruccola / Granatapfel / Himbeerdressing **27.00**
Yaourt au sésame / roquette / grenade / vinaigrette aux framboises

Poke Bowl

Jasminreis / Mariniertes Lachs / Mangowürfel / Salate / Guacamole* / Hüttenkäse **24.00**
Riz Jasmin / saumon mariné / mangue / salades / guacamole / fromage frais*

Bodmer Tapas / *Planchette de Tapas*

Jahrgangssardinen / Chilihawurst / Alpkäsewürfel / Pikanter Humus* / **29.00**
 Pickles / Roggensticks
Sardines millesimes / saucisse maison sec / fromage d'alpage / humus piquant /*
pickles / sticks de seigle



Mit * gekennzeichnete Produkte entsprechen nicht dem Label

*Les produits marqués d'un * ne correspondent pas au label.*

Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan

Wallisär Schiferblattu / *Plaque d'ardoise valaisanne*

Trockenfleisch 🇨🇭 / Schinken / Speck vom Majing-Alpschwein /
Hauswurst / Ziger / Alpkäse / Essiggemüse

Portion **31.00**

Platte **58.00**

*Viande séchée 🇨🇭 / lard / jambon crû du cochon d'alpage /
Saucisse maison / sérac / fromage d'alpage*

Alpuschwii / *Cochon d'alpage*

Majing-Alpschwein / Carré / Schinken / Speck / Sauerteigbrot
Jambon crû / lard / carré / coppa de nos cochons d'alpage / pain au levain

29.00

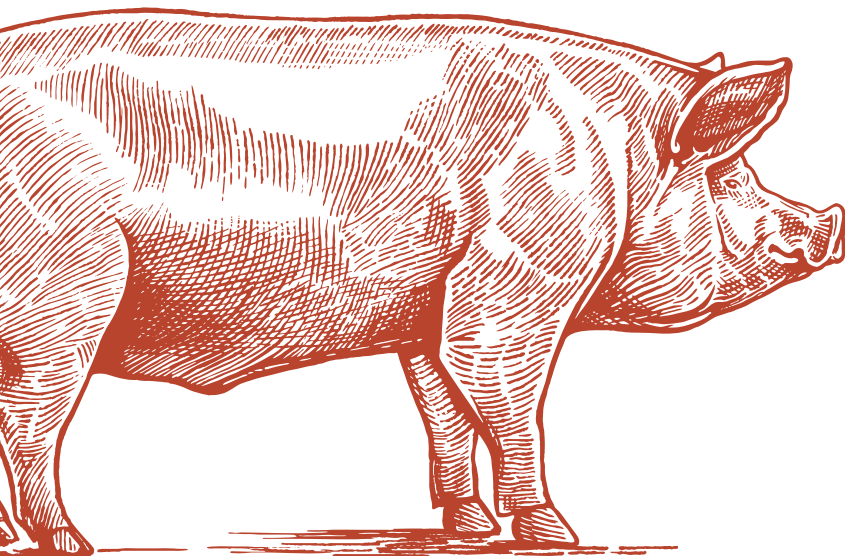
Cheesüswahl / *Plat de fromage*

Auswahl von Hart- und Weichkäse der Fromagerie La Grenette Sion /
Sauerteig- und Früchtebrot
*Choix de fromages à pâte dure et molle de la Fromagerie la Grenette Sion /
pain au levain et aux fruits*

25.00

Die Alpschweine stammen von der Alpe Majing/Leukerbad und werden jeweils im Herbst exklusiv für uns durch die Metzgerei Zuber in Stalden verarbeitet.

Les cochons d'alpage passent leur été à l'alpage de Majing et sont préparés exclusivement pour nous en automne par la boucherie Zuber à Stalden.



Cheesgrichti / Fromage

Käseschnitte / *Croûte au fromage* «Bodmufux»

Geröstete Brotschnitte / Raclettekäse / Weisswein / Zwiebeln / Schinken / Spiegelei

Croûte de pain / fromage raclette / vin blanc / jambon / oignons oeuf au plat

26.00

Ladies Cut 24.00

Tiifilsschnittu / *Diavolo*

Geröstete Brotscheibe / Raclettekäse / Zwiebeln / Knoblauch / Chiliwurst / Chilischoten

Croûte de pain / fromage raclette / oignons / ail / saucisse maison / piments / chilis

26.00

Ladies Cut 24.00

Fondue

Hausmischung Moitié - Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)

• Traditionell

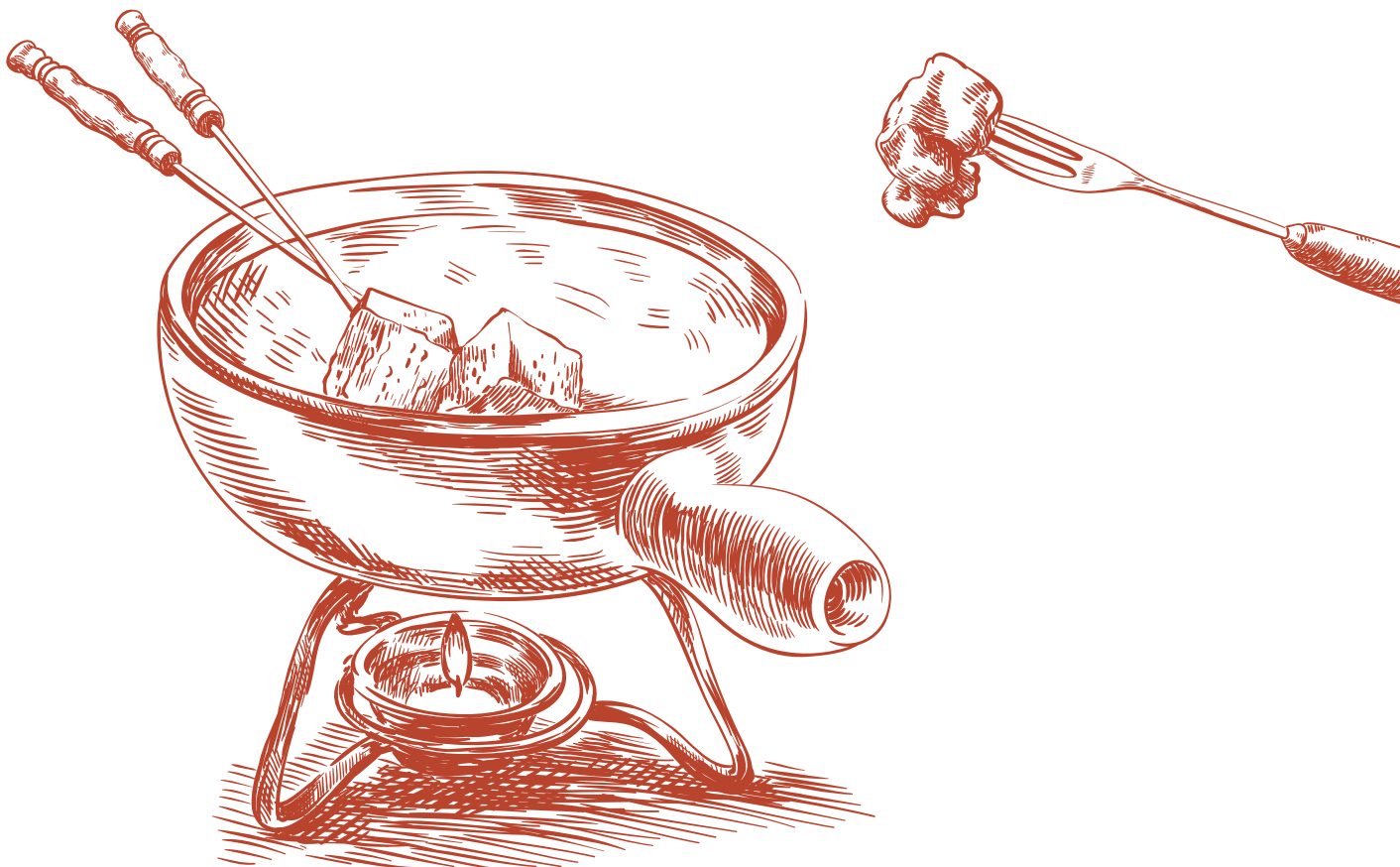
31.00

• Tomaten & Pesto

33.00

+ Gschwelti / *Pommes en robe*

5.00



Michèle Loretan und ihren «Schwarzen»

Die Eringerkuh – Kämpferin und Ikone

Wenn man im Oberwallis von den «Schwarzen» spricht, meint man damit entweder die Parteimitglieder der «Mitte» oder im zweiten Fall die Eringerkühe.

Unser Beitrag handelt von Michèle Loretan und ihrem ganzen Stolz: den neun Eringerkühen, die sie zusammen mit ihrem Freund Silvan Lorenz in Törbel hält.

Frühmorgens vor Arbeitsbeginn und nach Feierabend im Bodmenstübli kümmert sie sich mit viel Begeisterung, Fleiss und Aufwand um das Wohl der Tiere. Schon früh begeisterte sich Michèle für die Landwirtschaft und half jeweils nach der Schule bei Bauer Fridolin in Bodmen mit.

Heute leistet sie mit ihrem Hobby einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung einer alten Tradition und vor allem zur Pflege unserer einmaligen Landschaft.

Die Eringer Kühe sind ein wichtiger Teil unserer Kultur und Tradition. Sie symbolisieren die Kraft, die Widerstandsfähigkeit und den Stolz der Walliser. Die Kuhkämpfe sind ein beliebter Anlass, der jedes Jahr Tausende von Zuschauern anzieht und die Verbundenheit der Walliser mit der Natur und den Tieren zeigt.

Am diesjährigen Frühlingsstechfest in Raron belegten sie mit der Erstmelke «Malineya» den hervorragenden 2. Platz und qualifizierten sich damit für das Nationale Finale in Aproz.



La vache d'Hérens – combattante et icône

Lorsque l'on parle des «Noirs» dans le Haut-Valais, on pense soit aux membres du parti du «centre», soit, dans le second cas, aux vaches d'Hérens.

Notre article parle de Michèle Loretan et de sa fierté : les neuf vaches d'Hérens qu'elle élève avec son ami Silvan Lorenz à Törbel.

Tôt le matin avant de commencer à travailler et après le travail au Bodmenstübli, elle s'occupe du bien-être des animaux avec beaucoup d'enthousiasme, d'application et d'efforts. Très tôt, Michèle s'est passionnée pour l'agriculture et a aidé le fermier Fridolin à Bodmen après l'école.

Aujourd'hui, grâce à son hobby, elle apporte une contribution importante au maintien d'une ancienne tradition et surtout à l'entretien de notre paysage unique.

Les vaches d'Hérens sont une partie importante de notre culture et de la tradition valaisannes. Elles symbolisent la force, la résistance et la fierté des Valaisans. Les combats de vaches sont un événement populaire qui attire chaque année des milliers de spectateurs et montre l'attachement des Valaisans à la nature et aux animaux.

Lors du combat des vaches de printemps de cette année à Rarogne, ils ont obtenu une excellente deuxième place avec «Malineya» et se sont ainsi qualifiés pour la finale nationale de la race d'Hérens à Aproz.

[Jedum Lappi – schiis Chappi]

Ortsname	Übername	Ortsname	Übername
Agarn	d Chrottä	Leukerbad	d Tschaabe
Albinen	d Hänne	Martisberg	d Kriecher
Ausserberg	d Groosboone	Mörel-Bister	d Stierchepf
Baltschieder	d Sandchruggi	Mund	d Chrepf
Bellwald	d Hase	Münster	d Bärufrässer
Betten-Bettmeralp	d Heilligu	Naters	d Challini/d Briejini
Biel	d Graafe	Niedergampel	d Grundgnoogger
Binn	d Lugner	Niedergesteln	d Chrotte
Bitsch	d Lattuschrecker	Obergesteln	d Jude
Blatten (Lö)	d Hooblattner	Oberwald	d Haschini, d Schwinggini
Bratsch	d Gnoogger	Randa	d Turte
Brig	d Turugöücha	Raron	d Hoppschla
Brigerbad	d Hopfschla	Reckingen	d Rossbinder
Bürchen	d Zapfuräägge	Ried-Brig	d Schuldu Riedini
Eggerberg	d Grieniga	Ried-Mörel	d Schnapsbrieder
Eischoll	d Tschiepini	Saas Fee	d Chabuschepf
Eisten	d Häärpfil	Saas Grund	d Wurschtjini
Embd	d Hänne pschlaa	Salgesch	d Chrepf
Ems	d Schliiffini	Simplon-Dorf	d Chruitfräser
Ergisch	d Muttini/die Mutten	St. German	d Chrotte
Ernen	d Latäärne	St. Niklaus	d Bättulschissje
Erschmatt	d Blattuchratzer	Stalden	d Chrepf
Fiesch	d Schliiffini/d Spöttler	Staldenried	Gwässeicker
Fieschertal	d Schnapsfläsche	Steg	d Stägibeck
Gampel	d Gampjerbeck	Susten	d Schlange
Geschinen	d Oxuheiler	Täsch	d Riisschnubla
Glis	d Bääjini	Termen	d Pägglete
Gluringen	d Stetter	Törbel	d Stieggini
Goppisberg-Greich	d Schliifferra	Turtmann	d Hopschla
Grächen	d Groosboone/d Schneevegil	Ulrichen	d Lischechnätter
Grensiols	d Winhose/d Fäärlini	Unterbäch	d Schwiischwanzdreejer
Gspon	d Liechtholzstäckjini	Varen	d Gwässriemme
Guttet-Feschel	d Luggner / di Geitschini	Visp	d Fleige
Hohstenn	d Blattuchratzer	Visperterminen	d Judu
Inden	d Niinini	Wiler (Lö)	d Tschäggätte
Lalden	d Lattuschleipfina	Zeneggen	d Schliiffini
Lax	d Fröüestafel	Zermatt	d Mällsuppe
Leuk	d Schnägge		

Walliser Spezialität

CHOLERA



Der gedeckte Gemüse-Kuchen ist alles andere als gefährlich. Um den Ursprung des Namens «Cholera» ranken sich zahlreiche Geschichten.

Eine Erklärung lautet, dass er aus der Zeit stammt, in der im Wallis die Cholera ausgebrochen war und der Handel und das Tauschen von Lebensmitteln verboten wurde. Der herzhafteste Kuchen wurde aus dem zubereitet, was der bäuerliche Haushalt hergab: Mehl, Zwiebeln/Lauch, Äpfel, Kartoffeln und Käse.

Eine andere ist jedoch eine Verwandtschaft mit Kohle, Walliserdeutsch «Chola» oder «Cholu», also, dass die Pfanne mit der Cholera zum Backen in die Kohle gelegt wurde. Tatsächlich ist «Cholära» im Wallis auch ein Begriff für den offenen Vorraum im Backhaus, wo die Kohlen in einer Grube vor der Ofentür gesammelt wurden.

Spécialité valaisanne: le «Choléra»

La tourte aux légumes est tout sauf dangereuse. De nombreuses histoires circulent sur l'origine du nom «Choléra».

L'une des explications est qu'il date de l'époque à laquelle le choléra s'était déclaré en Valais et le commerce et l'échange de denrées alimentaires étaient interdits. Cette tourte savoureuse était préparée à partir de ce que produisaient les paysans: farine, oignons/poireaux, pommes, pommes de terre et fromage.

Ou l'explication se cache derrière une parenté avec le charbon, en haut-valaisan «Chola» ou «Cholu», étant donné que la poêle contenant le choléra était placée sur le charbon pour la cuisson. En fait, «Cholära» désigne également en Valais l'antichambre ouverte du fournil, où le charbon était recueilli dans un trou devant la porte du four.



**Saveurs du Valais
Walliser Genuss**

Cholera / Cholera 26.00

Kuchenteig* – Lauch – Äpfel – Kartoffeln – Raclettekäse – Kleiner Salat

Poireaux – pommes de terre – pommes – fromage à raclette cuit dans une pâte à gâteaux – petite salade*

Suppä / Soupe

Süßkartoffelsuppe / Soupe de patates douces  15.00

Süßkartoffeln / Sauerrahm / Aprikosenknusper
Patates douces / crème aigre / croustillant d'abricots

Walliser Brotsuppe / Soupe frite Valaisanne 18.00

Roggenbrot / Alpschweinspeck / gebratene Zwiebeln / Raclettekäse / Gemüsebouillon
Pain de seigle / lard / oignons sautés / fromage à raclette / bouillon de légumes



Wir sind «Label Fait Maison» zertifiziert. Ziel des Labels ist die Aufwertung der hausgemachten Gerichte und ihre Unterscheidung von teilweisen oder vollständigen Fertigprodukten.

Mit * gekennzeichnete Produkte entsprechen nicht dem Label

Nous sommes certifiés «Label Fait Maison». L'objectif du label est de valoriser les plats faits maison et de les distinguer des produits partiellement ou entièrement préparés.

*Les produits marqués d'un * ne correspondent pas au label.*

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Gnocchis Caprese Vallese  26.00

Gnocchis / Bunte Sherrytomaten / Alpziger (saisonal) / Pesto
Gnocchis / tomates cerises / sérac d'alpage (saison) / pesto

• mit Salat & Alpschweinschinken / *jambon de cochon d'alpage et salade* 31.00

Cholera / Cholera  26.00

Kuchenteig* / Lauch / Äpfel / Kartoffeln / Raclettekäse / Kleiner Salat
Poireaux / pommes de terre / pommes / fromage à raclette / cuit dans une pâte à gâteaux / petite salade*



Fam. Severin und Agnes Loretan

Von einer Familie, die Leukerbad prägt(e)



Als Severin und Agnes Loretan im Jahre 1935 das zweistöckige Wohnhaus «Heilquelle» in Leukerbad kauften und dies im Verlauf der Jahre zu einer Pension und späteren Hotelbetrieb ausbauten, konnten sie noch nicht ahnen, dass sie den Grundstein zu einer grossartigen touristischen Unternehmerfamilie Leukerbads gelegt haben.

Zusammen mit ihren 7 Kindern erkannten sie rechtzeitig das Potential des Bäderdorfs als Feriendestination und trugen unter dem Label «Loretans Familienbetriebe» mit ihren Gastbetrieben massgeblichst zum Aufschwung der Station bei. Als langjähriger Gemeindepräsident prägte Severin auch das politische Geschehen – man kann heute mit Stolz behaupten, dass er einer der Pioniere von Leukerbad war.

Ein Meilenstein in der Familiengeschichte gelang 1971 als man in einer spektakulären Übernahme die Gemmibahnen vom damaligen Besitzer Leo de Willa kaufen konnte. Seit diesem Zeitpunkt hat sich das Bergbahnunternehmen unter der Führung der Familie Loretan zu einem nicht mehr wegzudenkenden Leistungsträger im touristischen Angebot von Leukerbad entwickelt. Mit einer Gesamtsumme von über Fr. 30 Mio. selbst erwirtschafteter Mittel wurde auf 2350m eine Attraktion geschaffen, die den Vergleich mit Branchenführern nicht zu scheuen braucht.

Ganz im Sinne von Severin und Agnes Loretan führt heute die 3. und 4. Generation folgende Betriebe in Leukerbad mit Innovation, Gastfreundschaft und Herzblut weiter:

- Gemmibahnen & Gemmilodge: Wolfgang Loretan
- Hotel/Restaurant/Appartement Alfa: Fam. Diego Loretan/Priska Roten
- Hotel Dala: Manuela Bakker
- Hotel Heilquelle & Pizzeria Giardino: Fam. Thomas/Pascal Loretan
- Hotel Viktoria & Restaurant Weidstübli: Fam. Rinaldo/Severin Collenberg

Fam. Severin et Agnes Loretan

Une famille qui a marqué Loèche-les-Bains de son empreinte

Lorsque Severin et Agnes Loretan ont acheté en 1935 la maison d'habitation de deux étages «Heilquelle» à Loèche-les-Bains et qu'ils l'ont transformée au fil des ans en pension puis en hôtel, ils étaient loin de se douter qu'ils avaient ainsi posé la première pierre d'une grande famille d'entrepreneurs touristiques de Loèche-les-Bains.

Avec leurs 7 enfants, ils ont reconnu à temps le potentiel du village de vacances en tant que destination de vacances et ont contribué de manière déterminante à l'essor de la station avec leurs établissements sous le label «Loretans Familienbetriebe». En tant que président de la commune pendant de nombreuses années, Severin a également marqué les événements politiques – on peut aujourd'hui affirmer avec fierté qu'il a été l'un des pionniers de Loèche-les-Bains.

Une étape importante dans l'histoire de la famille a été franchie en 1971 lorsque les remontées mécaniques de la Gemmi ont été rachetées à Leo De Willa, alors propriétaire, dans le cadre d'une reprise spectaculaire. Depuis lors, l'entreprise s'est développée sous la direction de la famille Loretan pour devenir un prestataire incontournable de l'offre touristique de Loèche-les-Bains. Avec une somme totale de plus de 30 millions de francs de fonds autogérés, une attraction a été créée à 2350 m d'altitude, qui n'a pas à craindre la comparaison avec les leaders de la branche.

Dans l'esprit de Severin & Agnes Loretan, la 3e et la 4e génération continuent aujourd'hui à gérer les établissements suivants à Loèche-les-Bains avec innovation, hospitalité et passion :

- Gemmibahnen & Gemmilodge: Wolfgang Loretan
- Hotel/Restaurant/Appartement Alfa: Fam. Diego Loretan/Priska Roten
- Hotel Dala: Manuela Bakker
- Hotel Heilquelle & Pizzeria Giardino: Fam. Thomas/Pascal Loretan
- Hotel Viktoria & Restaurant Weidstübli: Fam. Rinaldo/Severin Collenberg

Fleisch / Viande



Rib Eye «Café de Paris» fär 2 / pour 2 600g 56.00/person

Swiss Prime Rib Eye / Café de Paris / Streichholzkartoffeln* / Salatschüssel
Swiss Prime Rib Eye / café de Paris / pommes allumettes* / bowl de salade

(knochengereift / rasi sur os)

Heisser Stein / Pierre chaude 220g 49.00

Entrecôte Origine / Saucetrio / Pommes Frites* / Ofengemüse

280g 55.00

Entrecôte Origine / trio de sauces / pommes frites* / légumes au four

Spare Ribs / Spare Ribs 38.00

Swiss Pork Spare Ribs 36h / Tomaten-Chutney / Folienkartoffel-Sesamjoghurt / Salat
Swiss Pork Spare Ribs 36h / chutney de tomates / baked potatoe / yaourt au sésame

Burger / Burger 35.00

Pulled Beef / Briochebun / Balsamicozwiebel / Coleslaw / Country Fries*

Swiss Pulled Beef / brioche bun / oignons au balsamico / coleslaw / country fries*



Glacéchartu* / Carte des glaces*



Chocoholic

1 Kugel Swiss Chocolate Ice Cream, Brownies, Bananen, Karamellsauce, Rahm

9.50

Sweet Dream

1 Kugel Vanilla Ice Dream, Brownies, Schokoladensauce, Rahm

9.50

Baileys Affogato

1 Kugel Vanilla Ice Dream, Baileys, Espresso

9.50

Mango Heaven

1 Kugel Mango Cream, Joghurt, Mangowürfel, Crumble

9.50

Romanoff

1 Kugel Vanilla Dream und Panna Cotta Raspberry Ice Cream, frische Beeren, Beerensauce und Rahm

14.00

Iced Cappuccino

2 Kugeln Cappuccino Ice Cream, Kaffeesauce, Rahm, Biscuit

11.50

Danemark

2 Kugeln Vanilla Dream Ice Cream, Schokoladensauce, Rahm

11.50

Coupe Bodmenstübli

1 Kugel Vanilla Ice Cream und Apricot Sorbet, Aprikosensaft, Rahm, Biscuit

12.00

Walliser Sorbet

2 Kugeln Apricot Sorbet mit Aprikosenschnaps

13.00

Cornet

Cornet und 1 Kugel Ice Cream nach Wahl

6.00

Eissorten:

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Panna Cotta Raspberry, Cappuccino, Meringue Double Crème,

Mango Cream, Cookies Caramel, Blueberry Cheesecake, **Sorbets:** Aprikose

1 Kugel 4.80

Rahmzuschlag 2.20

Siässus / Desserts

Schoggäla / *Variation de chocolat* 15.00

Dunkles Schokoladenmousse / Passionsfruchtsorbet / Warmer Schokoladenfondant
Mousse au chocolat / sorbet de fruits de passion / fondant chocolat

Aprikosen-Crumble mit Rosmarin Meringue Doppelrahm Eis* 15.00

Crumble d'abricots au romarin glace Meringue Double Crème*

Passione Aperol 15.00

Passionsfruchtsorbet / Apérol / Varenheit Bubbles
Sorbet de fruits de passion / Apérol / Varenheit Bubbles

Fotzelschnitte Frische Beeren / Sauerrahmeis 15.00

Brioche perdu baies fraîches / glace à la crème aigre

Coffee Time 8.50

Café oder Espresso mit einem Stück Cake / oder 1 Kugel Eis
Café ou espresso avec une part de cake / 1 boule de glace

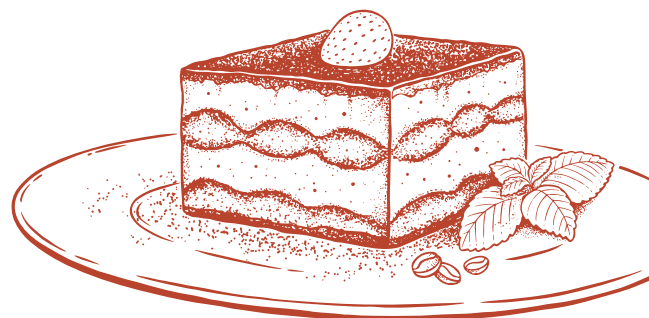
Chüächu / Tartes

Früchte-Streuselkuchen Rahm / Vanilleeis* 11.00

Tarte aux fruits et miettes chantilly / glace vanille*

Nusstorte / Sauerrahmeis 10.00

Tarte aux noix / glace à la crème aigre



Thermalwasser

DAS LEUKERBADNER «GOLD»



Thermalwasser ist das allgegenwärtige Element in Leukerbad. Die natürlichen Thermalquellen wurden schon zu Römerzeiten genutzt und seit dem Mittelalter reisen Gäste regelmässig nach Leukerbad, um in den Thermen zu entspannen.

Mit täglich 3,9 Millionen Litern 51° C warmem, natürlichem Thermalwasser steht Leukerbad an Europas Spitze was das Thermalwasservorkommen betrifft.

In Leukerbad werden momentan acht Quellgruppen für balneologische oder energetische Zwecke verwendet. Insgesamt sind ca. 65 Thermal-Quellen in einem Kataster erfasst. Es handelt sich dabei um lauwarmer Sickerwasserausstritte bis zu der 51°C warmen St. Lorenz-Quelle, die eine sehr konstante Schüttung von ca. 900 l/min aufweist.

Ihr langer Fliessweg beginnt östlich von Leukerbad im Gebiet zwischen Majing- und Torrenthorn.

Hier beim Wysssee und Schwarzsee auf ca. 2300 bis 3000 m ü. M. infiltriert das Niederschlagswasser und dringt durch steil stehende Kluftsysteme bis ca. 500 m unter den Meeresspiegel ins Gebirge ein. Das Wasser sättigt sich in der Umgebung des triadischen Gipses mit Calcium und Sulfat an und steigt als Thermalwasser infolge der Erwärmung nach oben, um aus den zahlreichen Quellen in Leukerbad wieder ans Tageslicht zu treten. Das Wasser ist mit Sicherheit länger als 40 Jahre auf unterirdischen Fliesswegen unterwegs, wie mit Hilfe von Tritium-Messungen festgestellt wurde.

Quelle: Leukerbadner Thermalquellenzunft

L'eau thermale: l'«or» de Loèche-les-Bains

L'eau thermale est caractérisée par son omniprésence à Loèche-les-Bains. Les sources thermales naturelles étaient déjà utilisées à l'époque romaine et, depuis le Moyen Âge, les visiteurs se rendent régulièrement à Loèche-les-Bains pour se détendre dans les thermes.

Avec 3,9 millions de litres d'eau thermale naturelle à 51 °C par jour, Loèche-les-Bains possède la plus importante ressource en eau thermale d'Europe.

À Loèche-les-Bains, huit groupes de sources sont actuellement utilisés à des fins balnéologiques ou énergétiques. Au total, environ 65 sources thermales sont répertoriées dans le cadastre. Il s'agit de sorties d'eau d'infiltration tiède jusqu'à la source chaude de Saint-Laurent, qui affiche une température de 51 °C et qui présente un débit remarquablement constant d'environ 900 L/min.

Son long parcours commence à l'est de Loèche-les-Bains, dans la région située entre le Majinghorn et le Torrenthorn. Ici, près du Wysssee et du Schwarzsee, entre 2300 et 3000 m d'altitude, l'eau de pluie s'infiltré et pénètre dans la montagne par des systèmes de fissures abruptes pouvant descendre jusqu'à environ 500 m en dessous du niveau de la mer. L'eau se charge en calcium et en sulfate au contact du gypse triadique. Sous l'effet du réchauffement, elle remonte sous forme d'eau thermale pour réapparaître à la lumière du jour à travers les nombreuses sources de Loèche-les-Bains. Des mesures de tritium ont permis de démontrer avec certitude que l'eau a parcouru des voies d'écoulement souterraines pendant plus de 40 ans.

Source: Leukerbadner Thermalquellenzunft

Wiina im Offuüsschank / Crûs ouverts / Apéritifs

Wiiswii / Vins blancs	10 cl
Complices (Pinot Blanc, Ermitage, Arvine, Heida) Gérald Besse, Martigny 	7.50
Fendant Vieilles Vignes Domaine Dussex, St.Pierre-de-Clages	6.00
Varenheit Bubbles Edition Andy Varonier, Varen	11.00
Rosé	10 cl
Live Love Laugh I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	7.00
Rosé Piscine Grapefruitsirup, Rosé, Eis	8.00
Rotwii / Vins rouges	10 cl
Diolinoir Gold Andy Varonier, Varen	8.50
Pinot Noir Chant du Rhône I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	6.50

Apéritifs

Lillet Vive Lillet, Tonic	11.00
Bodmen Mule Ingwerlikör, GingerBrew	11.00
Blueberry Sprizz Beeren-Kräuter-Likör, Prosecco, Zitronensaft	11.00
Hugo	11.00
Vermouth weiss / rot	8.00
Manzini Apéritif aus Beeren und Kräutern mit Prosecco oder mit Tonic	11.00
pur, on the rocks	7.50
Gabrizzo kräftiger Kräuterbitter	8.00
Alpstein Bitter	7.00
Gin Tonic	
Rosa Maria, Cristallo Goms Alpenrosen, Rosenblüten, Heidelbeeren, Kräuter	12.00
Alata von Morand, Martigny Birnen, Kräutern und Gletscherwasser	12.00
Breil, Brigels Alpenwacholder, Alpenrose, Schokoladenminze	12.00
Fleur Bleue Nils Rodin, Borex Blaubeerblüte, Yuzu, Himbeere	12.00
Iunipersus, Distillerie de l'Herboriste, Fleurier	12.00

Kids & Home



Bodmen Chic

LEUKERBAD

Neueröffnung Juli 2024

Ausgewählte und schicke Wohnaccessoires und Kindermode

Entdecken Sie diesen Sommer unseren neuen Shop «Bodmen Chic» in Leukerbad und tauchen Sie ein in eine Welt liebevoll ausgewählter Dekorationsartikel und Wohnaccessoires. Was bisher nur im Bodmenstübli erhältlich war, bieten wir nun in einem erweiterten Sortiment in unserem Shop im Zentrum von Leukerbad an.

Doch damit nicht genug – wir führen auch schicke Kindermode bis Grösse 128 der Marken iDo, Sarabanda und Hust&Claire sowie ausgewählte Spielwaren von Little Dutch.

Suchen Sie ein besonderes Geschenk für Ihre Liebsten? Ob für die Kleinen oder für Ihr Zuhause – bei uns finden Sie bestimmt etwas Passendes. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren und besuchen Sie uns bald persönlich. Das Team von «Bodmen Chic» freut sich auf Ihren Besuch. Bis bald!



Ouverture juillet 2024

Accessoires d'intérieur & mode enfantine sélectionnés et chics

Cet été, découvrez notre nouvelle boutique «Bodmen Chic» à Loèche-les-Bains et plongez dans un monde d'articles de décoration et d'accessoires d'intérieur sélectionnés avec soin. Ce qui n'était jusqu'à présent disponible qu'au Bodmenstübli, nous le proposons désormais dans un assortiment élargi dans notre boutique au centre de Loèche-les-Bains.

Mais ce n'est pas tout – nous proposons également des vêtements chics pour enfants de marques telles que iDo, Hust&Claire et Sarabanda jusqu'à la taille 128 ainsi que des jouets sélectionnés de Little Dutch.

Vous cherchez un cadeau particulier pour vos proches ? Que ce soit pour les petits ou pour votre maison, vous trouverez certainement quelque chose qui vous convient chez nous. Laissez-vous inspirer par notre offre variée et venez bientôt nous rendre visite en personne. L'équipe de «Bodmen Chic» se réjouit de votre visite. À bientôt !



Biär & Cider / Bières & Cidre

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33 cl	5.20
Appenzeller Vintage Sour Himbeere	33 cl	7.00

Simmentaler Braumanufaktur, Lenk i.S.


Mango Mountain Wheat Ale	33 cl	7.00
Red Ale	33 cl	7.00
Irish Stout Brewmaster's Signature Limited Edition	33 cl	8.50
Mountain Cider	33 cl	7.00
Pale Ale alkoholfrei	33 cl	7.00

Hoppy People, Sierre 

Clash of the Titans Grand crû Barley Wine 12,6% Vol	33 cl	15.00
--	-------	--------------

Brauerei Sonnenberge, Guttet-Feschel 

Weizen Hell/Dunkel	33 cl	7.00
Galm Bier US Pale Ale	33 cl	7.00

Rouvinez, Sierre 

L'Echapée Pale Ale	75 cl	15.00
---------------------------	-------	--------------



Sage

DIE ERSTEN BEWOHNER



Es lebten zwei adelige Brüder, die beide die gleiche Prinzessin Blanka von Mans liebten, weil sie so bildhübsch war.

Jeder wollte sie zur Frau nehmen, und deswegen gab es Streit. Rudolf von Asperling tötete so seinen Bruder und musste dann fliehen.

Mit Blanka zog er ins wilde, damals unbewohnte Tal von Leukerbad. Es standen nur zwei, drei Ställe da, die Leuker oder Siderser Herren gehörten. Hier bauten sie sich ein Haus.

Eines Tages verliess Rudolf die Hütte und ging auf die Jagd. Als er sich am Abend verspätete, fürchtete Blanka für ihn und rief ihn, laut schluchzend. In ihrem Kummer liess sie sich an einer Quelle nieder und schenkte hier im dunklen Wald einem munteren Knaben das Leben.

Rudolf war inzwischen zurückgekehrt und fand sie mit ihrem Kind. Die Quelle ihr zur Seite floss jetzt heiss, erwärmt durch Blankas Schmerz und ihre Tränen.

Rudolf taufte damit voll Freude seinen Sohn auf den Namen Lorenz.

Daher soll auch der Name der St.-Lorenz-Quelle stammen.

La légende des premiers habitants

Il était une fois deux frères nobles qui aimaient tous les deux la même princesse Blanka du Mans en raison de sa sublime beauté.

Chacun voulait l'épouser, ce qui créa des disputes. Rudolf d'Asperling tua ainsi son frère et dut ensuite s'enfuir.

Avec Blanka, il s'installa dans la vallée sauvage de Loèche-les-Bains, alors inhabitée. Seules deux ou trois étables appartenant à des seigneurs de Loèche ou de Sierre se trouvaient là. Ils y ont donc construit leur maison.

Un jour, Rudolf quitta la cabane pour aller chasser. Lorsqu'il tarda à rentrer le soir, Blanka eut peur pour lui et l'appela en sanglotant bruyamment. Dans son chagrin, elle s'installa près d'une source et donna la vie à un petit garçon jovial, ici, dans la forêt sombre.

Rudolf était revenu entre-temps et l'avait trouvée avec son enfant.

À ses côtés, la source coulait à présent réchauffée par la douleur et les larmes de Blanka.

Rudolf baptisa ainsi avec joie son fils du nom de Lorenz.

C'est de là que viendrait le nom de la source Saint-Laurent.

Chalti Gitränk / Boissons froides

Bodmer Wasser mit / ohne Kohlensäure	45 cl	4.50
Bodmer Wasser mit / ohne Kohlensäure	75 cl	7.50
Gazosa Limone / Vivi Cola / Vivi Kola Siro / Rivella	33 cl	5.00
Ginger Beer / Tonic Water	20 cl	5.00
Opaline Swiss Fine Bubbles Limonade Ingwer	33 cl	5.50
<i>Fruchtsäfte / Jus de fruits</i>		
Opaline Apfel-Himbeersaft / Pomme-Framboise	25 cl	6.00
Opaline Apfel-Holundersaft / Pomme-Sureau noir	25 cl	6.00
Opaline Aprikosennektar / Nectar d'abricots	25 cl	6.00
Hausgemachte Schorle – Mischgetränke	30 cl	50 cl
Minze-, Cassis- oder Holunderschorle	4.50	6.50
Eistee hausgemacht	4.50	6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	4.50	6.50
Apple Ginger Drink Apfelsaft, Ginger Beer	6.20	
Virgin Mojito Pfefferminzsirup, Limette, Minze, Soda	6.20	
<i>Ohne Alkohol</i>		
Spritz Alternative		10.00
Siegfried Gin ohne Alkohol mit Tonic		11.00
Manzoni pur on the rocks		5.00
Manzoni mit Tonic		10.00
Bitter-süss Ingwer, Kräuter, Wurzeln		7.00
Swimmingpool Ananassaft, Kokossirup, Blue Curaçao		9.00

Wiiswii / Vins blancs

Fendant Côteaux Plamont 2022 	Marie-Thérèse Chappaz, Fully	75 cl	48.00
Fendant Vieilles Vignes 2022	Domaine Dussex, St. Pierre-de-Clages	75 cl	39.00
Johannisberg 2022	Andy & Cornelia Bolliger, Raron	75 cl	43.00
Johannisberg 2022	Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch	50 cl	79.00
O-Range No. 1 2020	Andy Varonier, Varen	50 cl	62.00
Petite Arvine 2022	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	50 cl	42.00
Arvine Gringe 2020 	Didier Joris, Chamoson	75 cl	68.00
Petite Arvine 2019	Olivier Pittet, Fully	75 cl	68.00
Petite Arvine Les Clives 2022 	Sandrine Caloz, Miège	75 cl	55.00
Chardonnay Vieilles Vignes 2019	Simon Maye & Fils, Chamoson	75 cl	72.00
Riesling 2021	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre	37.5 cl 75 cl	27.00 54.00
Humagne Blanc «Born to be wise» 2022	Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl	52.00
Roussanne 2019/2020	Valentina Andrei, Saillon	75 cl	65.00

Lust auf eine halbe Flasche?

Wir öffnen für Sie gerne Ihre Wunschflasche (min. 50 cl)

Envie d'une demi-bouteille ?

Nous ouvrons avec plaisir la bouteille qui vous fait envie (min 50 cl)

Wiiswii / Vins blancs

Païen / Heida 2021 Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre	50 cl	37.00
Heida Gold 2020 Andy Varonier, Varen	75 cl	56.00
Muscat / Riesling Pris en bulle 2019 Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre	37.5 cl	32.00
Completer 2020 Valentina Andrei, Saillon	75 cl	74.00
Completer Back to the Roots 2022 Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl	94.00
Gwäss / Gouais blanc 2014/2020 Andy Varonier, Varen	75 cl	52.00
Cabernet Blanc Shot No2 2020 Vinifera Vinture / Nicolas Zufferey, Sierre	75 cl	57.00
Maximus White 2020 (Pinot Blanc, Petite Arvine, Ermitage) Andy Varonier, Varen	75 cl	95.00
Kosmo 2017 (Petite Arvine, Heida) Cave Ozenit, Granges	75 cl	92.00
Duett 2021 (Heida / Kernling) O. Mounir, Salgesch / M. Burkhart, Weinfeldern	75 cl	55.00
Complices 2023 (Pinot Blanc, Ermitage, Arvine, Heida) 🇨🇭 Domaine Gérald Besse, Martigny - Combe	75 cl	53.00
Amigne Mitis 2019 J.R. Germanier, Vétroz	35 cl	62.00
Rosé «Live Love Laugh» 2023 Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl	48.00



WINE DRINKERS
ARE INTELLIGENT.
GOOD LOOKING.
SEXY AND
HEALTHY PERSONS

HUGH JOHNSON

Stéphane & Isabella Kellenberger, Vin d'oeuvre in Leuk-Stadt

SERENDIPITY



Serendipity – so heisst der Chardonnay von Vin d'oeuvre. Und als Serendipity (unerwarteter Glücksfall) bezeichnen die beiden ausgebildeten Oenologen Isabella & Stéphane Kellenberger die Uebernahme der ältesten Kellerei in Leuk-Stadt im Jahre 2013 von der Familie Eggo.

Vin d'oeuvre steht für Handwerk (main d'oeuvre), Know-How, die Passion und den Wunsch Top-Weine (chefs d'oeuvre) zu produzieren. Auf ihrem kleinen Betrieb, den sie über die letzten Jahre stetig ausgebaut haben, entstehen aktuell 18 verschiedene Weine, deren Anbau sich von Fully über Leuk und Raron bis nach Visperterminen erstreckt.

Ihre Weinflaschen sind jeweils mit ihren Händen versehen und alle ihre Weine erzählen mit den meist englischen Fantasienamen Geschichten zur Kellerei, zum Leben oder zum Wein selbst. So heisst z.B. der Gamay «to die for», der Pinot noir «chant du Rhône» oder der Rosé «live love laugh» als eine Hommage an das Leben.

Unser Angebot von Vin d'oeuvre

Humagne Blanc «Born to be wise»	75 cl	52.00
Rosé «Live Love Laugh»	75 cl	45.00
Pinot Noir «Chant du Rhône»	75 cl	46.00
Humagne Rouge «Born to be wild»	75 cl	64.00
Cornalin de Loèche Vitis Antiqua	75 cl	79.00
Assemblage «The secret»	50 cl	45.00
Gamaret «Flames of Desire»	50 cl	45.00
Completer «Back to the Roots»	75 cl	94.00

Serendipity - c'est le nom du Chardonnay de Vin d'oeuvre. Et c'est comme Serendipity (coup de chance inattendu) que les deux oenologues de formation Isabella & Stéphane Kellenberger qualifient la reprise de la plus ancienne cave de Loèche-Ville en 2013 par la famille Eggo.

Vin d'oeuvre est synonyme de main d'oeuvre, de savoir-faire, de passion et de désir de produire des vins de qualité (chefs d'oeuvre). Sur leur petite exploitation, qu'ils n'ont cessé de développer ces dernières années, ils produisent actuellement 18 vins différents, dont la culture s'étend de Fully à Visperterminen en passant par Loèche et Rarogne.

Leurs bouteilles sont marquées de leurs mains et tous leurs vins racontent des histoires sur la cave, sur la vie ou sur le vin lui-même avec des noms de fantaisie généralement en anglais. Par exemple, le gamay s'appelle «to die for», le pinot noir «chant du Rhône» ou le rosé «live love laugh» en hommage à la vie.

Rotwii / Vins rouges

Gamay Cave des Bernunes 2022	37.5 cl 23.00
Nicolas Zuffery, Sierre	75 cl 45.00
Pinot Noir Cäsar Zu Grossu Steina 2019	75 cl 105.00
Andy Varonier, Varen	
Grain Pinot «Les Esserts» 2021 	75 cl 79.00
Marie-Thérèse Chappaz, Fully	
Pinot Noir «L'enfer du Désir» 2015	75 cl 72.00
Histoire d'enfer, Corin / Sierre	
Pinot Noir Vieilles Vignes 2021	75 cl 66.00
Simon Maye & fils, Chamoson	
Pinot Noir Rarnerkumme 2022	75 cl 59.00
Andy & Cornelia Bolliger, Raron	
Pinot Noir Chant du Rhone 2022	75 cl 46.00
Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	
Cuvée Rouge 2020 (Gamay, Pinot)	50 cl 35.00
Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	
Diolinoir 2022 	75 cl 59.00
Domaine Gérald Besse, Martigny - Combe	
Diolinoir Gold 2021	75 cl 59.00
Andy Varonier, Varen	
Humagne Rouge «Born to be wild» 2022	75 cl 64.00
Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	
Cornalin Nokto Réserve 2019	75 cl 95.00
Cave Ozenit, Granges	
Cornalin Domaine Trong BIO* 2015 	75 cl 82.00
Olivier Mounir, Salgesch	
Cornalin de Loèche 2017	75 cl 79.00
Vitis Antiqua, I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	

Lust auf eine halbe Flasche?

Wir öffnen für Sie gerne Ihre Wunschflasche (min. 50 cl)

Envie d'une demi-bouteille ?

Nous ouvrons avec plaisir la bouteille qui vous fait envie (min 50 cl)

Rotwii / Vins rouges

Cornalin Rouge du Pays 2020 Valentina Andrei, Saillon	75 cl	78.00
Cornalin Cave du Rhodan 2021 Olivier Mounir, Salgesch	75 cl	58.00
Syrah Òsami* 2020  Didier Joris, Chamoson	75 cl	95.00
Syrah Pré des Pierres 2019  Cave de la Rameau, Chamoson	75 cl	92.00
Syrah Cave des Bernunes 2020 Nicolas Zufferey, Sierre	50 cl 75 cl	42.00 61.00
Merlot Rarnerkumme 2020 Andy & Cornelia Bolliger, Raron	75 cl	62.00
Galotta 2020  Didier Joris, Chamoson	75 cl	82.00
Divico 2020  Didier Joris, Chamoson	75 cl	82.00
Divico Cave des Bernunes 2020 Nicolas Zufferey, Sierre	50 cl 75 cl	46.00 69.00
Cabernet Franc Sélène 2020  Sandrine Caloz, Miège	75 cl	72.00
Durize Rouge de Fully 2020 Olivier Pittet, Fully	75 cl	71.00
Gamaret Flames of Desire 2020 St. & I. Kellenberger, Leuk-Stadt	50 cl	45.00
Maximus Red 2019 (Cabernet Franc, Merlot) Andy Varonier, Varen	75 cl	105.00
La Petite Grange 2021 (Diolinoir, Galotta, Gamaret)  Marie-Thérèse Chappaz, Fully	75 cl	79.00
Mouton Caloz 2021 (Syrah, Divico, Cornalin)  Sandrine Caloz, Miège	75 cl	68.00
The Secret 2020 (??) I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	50 cl	45.00
Ma Puinée 2022 (Gamay, Pinot, Syrah)  Marie-Thérèse Chappaz, Fully	50 cl	45.00

Üs iischer Schatzchischtu / De notre Trésor

Preis auf Anfrage

Completer 2015 Clos de Tsampéhro, Flanthey	75 cl
Riesling 2014 Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch	75 cl
Cornalin de Sierre 2015 Denis Mercier, Sierre	75 cl
Cornalin de Sierre 2014 Denis Mercier, Sierre	75 cl
Malanser Pinot Noir 2015 Thomas Studach, Malans	75 cl
Pinot Noir 2014 Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch	75 cl
Pinot Noir 2017 Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch	75 cl
Barolo Dagromis 2009 Angelo Gaja, Barbaresco	75 cl

Rotwii Grossformati

Pinot Noir Cäsar «Kliibe» 2016 Andy Varonier, Varen	900 cl	1260.00
Elixir 2 2015 (SY/ME/CF) Domaines Chevaliers, Salgesch	150 cl	195.00
Pinot Noir Cäsar «Zu grossu Steina» 2017 Andy Varonier, Varen	150 cl	210.00
Clos des Corbassières Cornalin Vieilles Vignes 2019 Domaine Cornulus, Savièse	150 cl	190.00
Syrah Cuvée Histoire d'enfer 2014 Patrick Regamey, Corin	150 cl	155.00
GrainNoir 2017 Marie-Therese Chappaz, Fully	150 cl	180.00
Or Noir 2021 Cave L'Orpailleur, Uvrier	150 cl	162.00
Diolinoir «Gold» 2016 Andy Varonier, Varen	150 cl	125.00
Gamaret 2019 Isabella & Stephane Kellenberger, Leuk-Stadt	150 cl	125.00

Warmi Gitränk / Boissons chaudes

Kaffeerösterei Sempione, Philipp Henzen, Termen/VS

Café crème, Espresso	4.80
Cappuccino / Milchkaffee	5.20
Latte macchiato, Doppelter Espresso, Café Melange	6.50

Ohne Koffein

Matcha Latte (heiss oder kalt)	8.50
Golden Kurkuma Milk	7.50
Hot Ingwerer	9.00

Tee

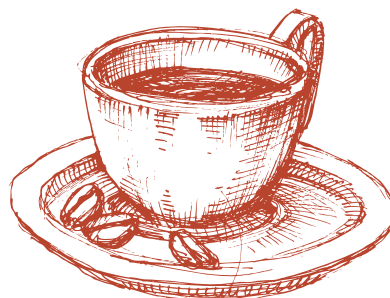
Grosse Tasse Tee (gemäss separater Teekarte)	5.80
Bodmer Bio Kräuter- oder Pfefferminztee	5.80
Bio-Thymian-Tee «St. Bernard» mit frischem Thymian u. Zitrone	5.80
Bio-Salbei-Tee «St. Bernard» mit Honig	5.80

Schokolade / Ovomaltine

Trinkschokolade Las Lomas 69%, Chocolat David, Crans Montana	7.50
Ovomaltine	4.80
Weisse Schokolade mit Rahm	8.50

Kaffeespezialitäten

Kaffee Bodmustübli (Hausmischung, Rahm)	10.00
Kaffee Bodmufux (Absinthe, Rahm)	13.00
Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm)	10.00
Baileys Eiskaffee (Espressowürfel, Baileys, Milch)	10.00
Dirty Chai Latte (Chai, Espresso, Milchschaum)	7.50



Giggs / Spiritueux

42%Vol. Alk

Marc de Syrah Orator, Pfungen	8.00	Pfeffergeist Kubebe Orator, Pfungen	10.00
Marc Soif de vie Kellenberger, Leuk-Stadt	11.00	Gentiane (Enzian) Abricool, Saxon	8.50
Eau de Vie de Muscat Abricool, Saxon	8.50	Bleue de Glacier Abricool, Saxon	13.00
Abricot, Williams, Cassis Abricool, Saxon	8.00	Absinth Herboriste Virgilio, Fleurier	13.00
Vieil Abricot Barrique Urs Hecht, Gunzwil	13.00	Truffel da Gents «Frühe Prättigauer» Wodka Hildebrandt, Zürich	10.00
Bongkirsch Hildebrandt, Zürich	13.00	Gin Alata Morand, Martigny	9.00
Kirsch Seppetoni 2018 Humbel, Stetten	9.00	Gin Rosa Maria Cristallo, Goms	9.00
Himbeergeist Orator, Pfungen	8.00	Gin Breil Breil – Brigels	9.00
Kakaogeist Orator, Pfungen	8.00	Gin Fleur Bleue Nils Rodin, Borex	9.00
Zimtblütengeist Orator, Pfungen	8.00	Junipersus Distillerie de l'Herboriste, Fleurier	9.00
Orangengeist Orator, Pfungen	10.00		

Liggör / Liqueur

26%Vol. Alk

Liqueur de Poire Williams Abricool, Saxon	7.00	Vieille Prune Barrique Morand, Martigny	9.00
Liqueur de Mandarine / Yuzu du Valais Nils Rodin, Borex	8.00	Calvalais Solioz, St. Léonard	7.00
Heuschnaps von Bodmen Bodmenstübli, Leukerbad	7.00	Ingwerer Pepe, Bern	7.00
Safranliqueur von Mund	7.00	Liqueur de Citron N. Zufferey / G.Zanoi, Venthône	7.00

