

Apéro / A grignoter

Ziegenfrischkäse / Chèvre frais aux herbes

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

o o o o o o

Kürbis – Fondue Fritters / Fritters de fondue et pôtiron

mit Sweet Chilli-Sauce (6 Stück) 15.00

o o o o o o

Aperoplatte / Planchette Apéro

Alpschweinschinken / Chilihauswurst / Alpkäsewürfel /Fritters/ 31.00
Oliven / Guacamole* / Pickles / Roggenchips* / Speckbrot
Jambon de cochons d'alpage / saucisse maison sec / fromage d'alpage / guacamole /*
fritters / pickles / olives /chips de seigle / pain au lard

Zum Anfang / Entrées

Tartar / Tartar

Simmentaler Weiderind / Stangensellerie / Bundzwiebel / 140 g 33.00
Gewürzsenf / Olivenöl / Guacamole* / Geröstetes Brot + Country Frites 5.00
Bœuf du Simmental / célerie en branches / oignons tiges /
moutarde d'épices / huile d'olives / guacamole /pain grillé*

o o o o o o

Herbstsalat / Salade d'automne

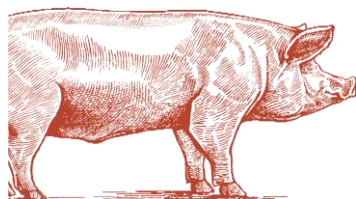
Blattsalate / Frische Feigen / gebratene Mischpilze / Wildschweinschinken / Baumnüsse 23.00
Salades vertes / figues fraîches / champignons poêlés / jambon de sanglier / noix

o o o o o o

Wallisärblattu / Planchette valaisanne

Trockenfleisch  / Schinken und Speck vom Majing-Alpschwein / Hauswurst / Ziger Portion 31.00
Alpkäse / Hausgemachte Pickles Platte 58.00
Viande sèche / lard & jambon crû du cochon d'alpage / saucisse maison / sérac /
fromage d'alpage / pickles maison

o o o o o o



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.

Mit * gekennzeichnete Produkte entsprechen nicht dem Label
*Les produits marqués d'un * ne correspondent pas au label.*

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 Weinbaudorfs 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

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) Quelle: Der Clan vom Berg; Sybille Bayard Walpen

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

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

Ladies Cut 26.00
 24.00

Tiifilsschnittu / Diavolo



Geröstete Brotschnitte / Raclettekäse / Weisswein / Zwiebeln / Knoblauch / Chilischoten / Chiliwurst
Croûte de pain / fromage raclette / vin blanc / ail / oignons / piments / saucisse piquant

Ladies Cut 26.00
 24.00

Fondue (ab 2 Personen)

- Traditionell: Hausmischung Moitié – Moitié 31.00
- mit getrockneten Tomaten und Thymian / aux tomates séchées et thym 33.00
- + Gschwellti / pommes en robe 5.00

o o o o o o

Suppä / Soupe

Bodmer Hüttensuppe / Soupe de chalet

15.00

Gemüsesuppe mit Teigwaren & Rahm / Alpkäse
Soupe de légumes et pâtes à la crème / Fromage d'alpage

o o o o o o

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Polenta rossa « Terreni alla Maggia »



26.00

Polenta rossa / gerösteter Kürbis / gebratene Mischpilze / Salbei
Polenta rossa / pôtiron sauté / champignons poêlés / laurier

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

o o o o o o

Cholera / Cholera



26.00

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



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 préparé.

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 herzhafte 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

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

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

Fleisch / Viande



Rindskotelett / Côte de boeuf

400 g **55.00**

Rindskotelett / Chimichurri / Trüffel-Parmesan-Fries* / Salatbowl

Côte de boeuf / Chmichurri / Frites truffes-Parmesan / Bowl de salades

0 0 0 0 0 0

Heisser Stein / Pierre chaude

220 g **49.00**

Entrecôte Origine / Saucetrio / Country Fries* / Ofengemüse

280 g **55.00**

Entrecôte Origine / trio de sauces / country fries / légumes au four*

0 0 0 0 0 0

Hirschpfeffer / Civet de cerf

34.00

Hirschpfeffer / Preiselbeerapfel / Mischpilze / Marroni / Polenta

Civet de cerf / pommes aux airelles / champignons mixtes/ marrons / polenta

0 0 0 0 0 0

Burger / Burger

35.00

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

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



Von 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.

Erste Erfolge gab es auch schon. Am Frühlingsstechfest 2024 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.

Les premiers succès ne se sont pas fait attendre. Lors du combat des vaches de printemps 2024 à Raron, elles ont décroché une excellente 2e place avec la vache « Malineya », qui en était à sa premier combat, et se sont ainsi qualifiées pour la finale nationale à Aproz.

Siässus / Desserts

Fotzelschnitte Sauerrahmeis / Apfelmus 15.00
Brioche perdu Glace à la crème aigre / compote de pommes

Crumble Heidelbeeren / Zimt / Vanilleeis* 15.00
Crumble myrtilles / cannelle / glace à la vanille

Espresso-Tiramisù im Glas / en verrine 12.00

Früchte-Streuselkuchen Rahm / Vanilleeis* 11.00
Tarte aux fruits et miettes chantilly / glace vanille*

Baileys Affogato
 1 Kugel Vanilla, Baileys, Espresso 9.50
 ○○○○○○

Coffee Time 9.50
 Café oder Espresso mit 1 Kugel Eis

Chocoholic 9.50
 1 Kugel Chocolat Valrhona, Brownies, Bananen, Karamellsauce, Rahm
 ○○○○○○

Sweet Dream 9.50
 1 Kugel Vanille Bourbon, Brownies, Schokoladensauce, Rahm
 ○○○○○○

Iced Coffee 12.00
 2 Kugeln Café Arabica, Kaffeesauce, Rahm, Biscuit
 ○○○○○○

Vermicelles 13.00
 1 Kugel Vanille Bourbon, Vermicelles, Meringues, Rahm
 ○○○○○○

Danemark 12.00
 2 Kugeln Vanille Bourbon, Schokoladensauce, Rahm
 ○○○○○○

Bodmenstübli 12.00
 1 Kugel Vanille Bourbon und Abricot Sorbet, Aprikosensaft, Rahm, Biscuit
 ○○○○○○

Apricot Spirit 13.00
 2 Kugeln Abricot Sorbet mit Aprikosenschnaps
 ○○○○○○

Passione Frizzante 15.00
 2 Kugeln Passion Sorbet mit Aperol & Prosecco
 ○○○○○○

Eissorten:
 Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Pannacotta Raspberry, Café Arabica,
 Caramel Guerande, Double crème de la Gruyère et Meringue
Sorbet: Aprikose, Passionsfrucht 4.80

1 Kugel 4.80
 Rahmzuschlag 2.20



Cornet Erdbeer / Schokolade / Vanille

3.50

Feine Dinge für kleine und grosse Herzensmomente

An der **Thermenstrasse 4**, mitten in Leukerbad, erwartet Sie mit **Bodmen Chic** von **Marianne** eine Boutique für das Besondere.

Ein Ort, an dem ausgewählte Schönheiten den Alltag veredeln – Dinge, die man liebt weil sie das Leben schöner machen..und Kinderaugen strahlen lassen.

Entdecken Sie **exklusive Home Accessoires** mit Stil sowie **Kinderbekleidung vom Baby bis Grösse 128**. Wir führen die renommierten Marken **Sarabanda, I do, Wheat, Hust&Claire, Mayoral** sowie **Little Dutch**.

Ergänzt wird das Sortiment durch **geschmackvolle Teddybären, Kinderbücher** und **sorgfältig ausgewählte Spielwaren** – bewusst hochwertig, zeitlos mit Liebe ausgesucht und ohne kurzlebige Trends..

Ein Besuch bei **Bodmen Chic** ist eine Einladung zum Innehalten, Stöbern und Geniessen.

Luxus liegt im Detail.

Als Gast des Restaurant Bodmenstübli erhalten Sie gegen Vorweisung eines Kassabons 5 % Rabatt auf das gesamte Sortiment.

Bis bald!



De belles choses pour les petits et grands moments qui viennent du coeur

Au numéro 4 de la **Thermenstrasse**, au cœur de Loèche-les-Bains, **Bodmen Chic de Marianne** vous attend avec une boutique qui sort de l'ordinaire.

Un lieu où des objets raffinés embellissent le quotidien, des objets que l'on aime parce qu'ils rendent la vie plus belle... et font briller les yeux des enfants.

Découvrez **des accessoires de maison exclusifs et élégants ainsi que des vêtements pour enfants, du bébé à la taille 128**. Nous proposons les marques renommées **Sarabanda, Wheat, I do, Hust&Claire, Mayoral** et **Little Dutch**.

La gamme est complétée par **des ours en peluche raffinés, des livres pour enfants et des jouets soigneusement sélectionnés, délibérément de haute qualité, intemporels, choisis avec amour et sans tendances éphémères**.

Une visite chez Bodmen Chic est une invitation à faire une pause, à flâner et à profiter.

Le luxe réside dans les détails.

En tant que client du restaurant Bodmenstübli, vous bénéficiez d'une réduction de 5 % sur l'ensemble de la gamme sur présentation d'un ticket de caisse. **À bientôt !**



Wiina im Offuösschank / Crûs ouverts / Apéritifs

Wiiswii / Vins blancs / Rosé	10 cll
Reflets (Heida, Chardonnay, Chasselas) J. Germanier, Conthey	7.50
Fendant Domaine Clavien Syndicat de propriétaires, Vétroz	6.00
Sylvaner Zero (alkoholfrei) Cave du Rhodan, Salgesch	6.50
Rosé les Gamines Cave la Madeleine, Vétroz	7.00
Prosecco	11.00
Rotwii / Vins rouges	10 cll
Complices rouges 🍷 (Merlot, Gamaret, Gamay) Gérald Besse, Martigny	8.50
Pinot Noir Chalais Cave Ozenit, Granges	6.50

Apéritifs

Lillet Vive Lillet, Tonic	11.00
Bodmen Mule Ingwerlikör, GingerBrew	11.00
Aperol / Sarti Spritz, Hugo, Rosé Piscine Cocktail	11.00
Blueberry Spritz Beeren-Kräuter-Likör, Prosecco, Zitronensaft	11.00
Martini weiss / Campari / Amicero (Orange&Ingwer)	8.00
Gabrizzo kräftiger Kräuterbitter	8.00
Alpstein Bitter	7.00

Nonnies

Swimming Pool (Blue Curaçao, Kokos, Ananassaft)	9.00
Spritz Alternative	11.00
Virgin Hugo	11.00
Virgin Mojito	11.00
Manzoni mit Tonic	11.00
Manzoni pur, on the rocks	5.00
Sanbitter	5.00
Chico (Ingwer, Kräuter, Wurzeln)	7.00

Gin Tonic	
Iunipersus, Distillerie de l'Herboriste, Fleurier	12.00

Wiiswii / Vins blancs

Fendant Saint Ginier

Romain Favre, T'Chippis

75 cl **41.00**

Johannisberg

Andy & Cornelia Bolliger, Raron

75 cl **43.00**

Johannisberg

Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch

50 cl **32.00**

Sylvaner Zero (alkoholfrei)

Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch

50 cl **32.00**

Petite Arvine

Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch

50 cl **39.00**

Petite Arvine Tsahé

Romain Favre, T'Chippis

75 cl **52.00**

Heida / Païen Zararogne

Romain Favre, T'Chippis

75 cl **52.00**

Completer

Valentina Andrei, Saillon

75 cl **62.00**

Completer Back to the Roots

Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt

75 cl **65.00**

Kosmo (Petite Arvine, Heida)

Cave Ozenit, Granges

75 cl **75.00**

Grain Orange

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **75.00**

Cuvée Leila Orange 🇨🇭

Sandrine Caloz, Miège

75 cl **58.00**

Rosé les Gamines

Cave la Madeleine, Vétroz

75 cl **49.00**



Rotwii / Vins rouges

Gamay Bovernier

Domaine Gérald Besse, Martigny

50 cl **31.00**

Gamay Chivirau

Romain Favre, T'Chippis

75 cl **44.00**

Gamay de Vétroz La Madeleine

Cave la Madeleine, Vétroz

75 cl **42.00**

D le authentique L'A-Tradition

Alex Stauffer, Flanthey

75 cl **49.00**

D le Champortay

Domaine Gérald Besse, Martigny

50 cl **31.00**

Pinot Noir de Vex Clos de la Couta

Jean-René Germanier, Vétroz

75 cl **85.00**

Grain Pinot «Les Esserts»

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **79.00**

Pinot Noir Rarnerkumme

Andy & Cornelia Bolliger, Raron

75 cl **49.00**

Pinot Noir Chalais

Cave Ozenit, Granges

75 cl **45.00**

Diolinoir Gold

Andy Varonier, Varen

75 cl **59.00**

Cornalin Le vin des Amants

Alex Stauffer, Flanthey

75 cl **85.00**

Cornalin L'O de l'A

Alex Stauffer, Flanthey

75 cl **68.00**

Cornalin Nyola

Romain Favre, T'Chippis

75 cl **59.00**

Cornalin

Cave du Rhodan, Salgesch

50 cl **39.00**

Humagne Rouge

J.R. Germanier, Vétroz

75 cl/ **62.00**

Syrah Rives Réserve de Cayas

J. R. Germanier, Vétroz

75 cl **92.00**

Syrah Cave des Bernunes

Nicolas Zufferey, Sierre

75 cl **61.00**

Syrah Les Pierriers

Domaine Gérald Besse, Martigny

50 cl **39.00**

Merlot Rarnerkumme

Andy & Cornelia Bolliger, Raron

75 cl **59.00**

Cabernet Franc Gold

Andy Varonier, Varen

75 cl **69.00**

Rotwii / Vins rouges

Durize Rouge de Fully Olivier Pittet, Fully	75 cl	55.00
La Petite Grange (Diolinoir, Galotta, Gamaret)  Marie-Thérèse Chappaz, Fully	75 cl	79.00
Complices rouges (Merlot, Gamay, Gamaret)  Domaine Gérald Besse, Martigny	75 cl	61.00

Für du gross Durscht

Chardonnay Andy Varonier, Varen	150 cl	95.00
Cuvée Leila Orange  Sandrine Caloz, Miège	150 cl	115.00
Pinot Noir César «Kliibe» 2016 Andy Varonier, Varen	900 cl	1260.00
Elixir 2 (SY/ME/CF) Domaines Chevaliers, Salgesch	150 cl	145.00
Pinot Noir César «Zu grossu Steina» Andy Varonier, Varen	150 cl	145.00
Syrah Cuvée Histoire d'enfer Patrick Regamey, Corin	150 cl	115.00
Grain Noir Marie-Th�rese Chappaz, Fully	150 cl	145.00
Or Noir Cave L'Orpailleur, Uvrier	150 cl	120.00
Cabernet Franc Selene Sandrine Caloz, Miège	150 cl	125.00
Diolinoir Andy Varonier, Varen	150 cl	125.00
Merlot Andy Varonier, Varen	150 cl	125.00
Gamaret Isabella & Stephane Kellenberger, Leuk-Stadt	150 cl	125.00



Biär & Cider / Bières & Cidre

Brauerei Locher / Locher Craft, Appenzell

Mountain Lager	33 cl	5.20
Misty Cave alkoholfrei	33 cl	5.20

Brasserie La Sierrvoise, Sierre 

Blanche	25 cl	6.00
Noire	25 cl	6.00

Hoppy People, Sierre 

Pornstar IPA	33 cl	8.00
--------------	-------	------

Rouvinez, Sierre 

L'Echapée Pale Ale	75 cl	19.00
--------------------	-------	-------

Colline de Daval, Sierre

Cidre de pommes Pink Lady	33 cl	7.00
---------------------------	-------	------

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 rot	33 cl	5.00
Ginger Beer / Tonic Water	20 cl	5.00

Fruchtsäfte / Jus de fruits

Aprikosensaft / Nectar d'abricots	25 cl	6.00
-----------------------------------	-------	------

Hausgemachte Schorle – Mischgetränke	30 cl	50 cl
--------------------------------------	-------	-------

Holunderschorle	4.80	6.80
Eistee hausgemacht	4.80	6.80
Apfelsaft / Apfelschorle	4.80	6.80
Apple Ginger Drink Apfelsaft, Ginger Beer	6.20	

Warmi Gitränk / Boissons chaudes

Kaffeerösterei Sempione, Philipp Henzen, Termen / VS

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

Tee

Grosse Tasse Tee Sirocco

Darjeeling / Black Chai / Marocain Mint / Rooibos Tangerine / Ginger Lemon /
Verbena / Green Jasmin / Red Kiss / Purple Breeze / Pure Power / Pina Moringa

5.80

Bodmer Bio Kräuter-Tee

5.80

Bio-Thymian-Tee „St. Bernard“ mit frischem Thymian u. Zitrone

6.00

Bio-Pfefferminz-Tee „St. Bernard“ mit frischem Ingwer u. Zitrone

6.00

Schokolade

Trinkschokolade Las Lomas 69% Chocolat David, Crans-Montana

7.50

Kaffeespezialitäten

Kaffee Bodmustübli (Hausmischung, Rahm)

11.00

Kaffee Bodmufux (Absinthe, Rahm)

13.00

Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm)

11.00



Giggs / Spiritueux

42%Vol. Alk

Marc de Syrah Orator, Pfungen	8.00	Gentiane (Enzian) Abricool, Saxon	8.50
Abricot, Williams, Cassis Abricool, Saxon	8.00	Bleue de Glacier Abricool, Saxon	13.00
Rosamour Abricot Barrique Lengen, Brig-Glis	13.00	Absinthe Herboriste Virgilio, Fleurier	13.00
Bongkirsch Hildebrandt, Zürich	13.00	Truffel da Gents «Frühe Prättigauer» Wodka	10.00
Himbeergeist Orator, Pfungen	8.00	Hildebrandt, Zürich	
Kakaogeist Orator, Pfungen	8.00	lunipersus Distillerie de l'Herboriste, Fleurier	9.00
Zimtblütengeist Orator, Pfungen	8.00	Whisky 13 Sterne Distillery Sempione	13.00

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
Liqueur de Citron N. Zufferey / G. Zanoï, Venthône	7.00		

Güät z'wissu

Allergene

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Reklamationen

Sollte trotz unseres Engagements etwas schief gehen: **Sagen Sie es uns hier und jetzt.**

So geben Sie uns die Möglichkeit, Ihre Kritik umgehend und abschliessend zu regeln – mit dem Ziel, dass Sie auch weiterhin unsere Gäste bleiben. Zu nachträglichen und öffentlichen Reklamationen nehmen wir daher auch keinerlei Stellung.

Zusatzgedecke

Die Dienstleistung für Zusatzgedecke zu allen Gerichten berechnen wir mit CHF 4.–

Wasser

Unser Wasser beziehen wir aus dem Trinkwassernetz von Leukerbad, welches mit grossem Aufwand für die Gemeinde und auch für uns, nach Bodmen erweitert wurde. Dieses Wasser servieren wir gerne und natürlich gratis – für unsere Leistung wie Service, Gläser, Abwasch etc. berechnen wir CHF 1.–/dl.

Brot / Fleisch

Unser Brot und Fleisch stammt aus Schweizer Produktion.

Wir bevorzugen Barzahlung



**Saveurs du Valais
Walliser Genuss**

Bon à savoir

Allergènes

Nous vous informons volontiers sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Réclamations

Si cela devait mal se passer, malgré notre engagement; **Dites-le-nous ici et maintenant.**

Vous nous donnez ainsi la possibilité de tenir compte de votre critique immédiatement et une fois pour toutes afin de pouvoir encore vous compter parmi nos clients. Nous ne prenons donc aucune position en ce qui concerne des réclamations ultérieurs et publiques.

Couverts supplémentaires

Nous facturons Fr. 4.– la prestation pour des couverts supplémentaires. (tous les plats)

Eau

Nous achetons notre eau au réseau d'eau potable de Loèche-les-Bains, qui a été étendu à Bodmen avec de gros efforts pour la collectivité et pour nous. Nous servons volontiers cette eau gratuitement, bien entendu, nous facturons Fr. 1.– / dl pour nos prestations comme le service, les verres, la vaisselle à laver, etc...

Pain / Viande

Notre pain et viande est issu de la production suisse. Gibier et partie Autriche / Pologne

Nous préférons les paiements en espèces