

BODMÄR CHOSCHT

Jahrgang 3 • Auflage 500 Ex.

RESTAURANT BODMENSTÜBLI | LEUKERBAD

Spiis- &
Gitränkechartu

Salü zämu

Schön sieder hie bi iisch z'Gascht. Härzlich Willkommu im Restaurant Bodmustübli.

Ier heit jäs nid nur d'Menu- und Gitränkechartu inu Händ sondern oi wissunswärts uber und umds Bodmustübli.

Gäru biratä wier eib falls er Fragä zum Ässu oder Trichu heit. Die «Bodmer-Choscht» därfe der gärü oi heim nä. Sigs um alles in Rüäh nomal nazläsu oder isch eibu Bikanntu und Kollegu witer zempfähu.

Gniäset der Üfenthalt bi iisch und leht ne la verwännu.

Eibi Gaschtgäber

Marianne & Manfred Loretan

Bienvenue

Nous sommes heureux de vous accueillir ici. Bienvenue au restaurant Bodmenstübli.

Vous tenez entre vos mains non seulement le menu des plats et des boissons, mais aussi des éléments d'informations à propos du Bodmenstübli.

Nous vous conseillons volontiers si vous avez des questions sur la nourriture et les boissons. N'hésitez pas à ramener le «Bodmer-Choscht» chez vous. Que ce soit pour le relire tranquillement ou pour nous recommander à vos connaissances et collègues.

Profitez de votre séjour chez nous et laissez-vous dorloter.

Vos hôtes

Marianne & Manfred Loretan

Inhaltsverzeichnis Sommaire



Apéro / A grignoter	03
Zum Afang / 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	16
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 Bodmär-Choscht-Ziitig
chasch öi gärü mitnä –
wennt willt.



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 / Vendredi fermé

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

Apéro / A grignoter

Ziegenfrischkäse / Chèvre frais aux herbes

Ziegenfrischkäse mit Kräutern & Olivenöl / Sauerteigbrot / Feigensenf

13.00

Chèvre frais aux herbes et huile d'olives / Pain au levain maison / Moutarde de figues

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

Swiss Angus-Beef-Tartar / Stangensellerie / Bundzwiebel /

140 g 33.00

Estragonsenf / Olivenöl / Geröstetes Brot

70 g 27.00

Swiss Angus-Beef-Tartar / célerie en branches / oignons tiges /

+ Country Frites 5.00

moutarde d'éstragon / huile d'olives / pain grillé

Poke Bowl

Yasminreis / Mariniert Lachs / Mangowürfel / Salate // Guacamole / Hüttenkäse

24.00

Riz Yasmin / saumon mariné / mangue / salades / guacamole / fromage frais

Wurst – Käsesalat / Salade de fromage et Cervelats

Cervelat / Alpkäse / Essiggurken / Chinakohl / Eier / Mais / Frühlingzwiebel

21.00

Cervelat / fromage d'Alpage / cornichons / chou chinois / oeufs / mais / oignons tiges

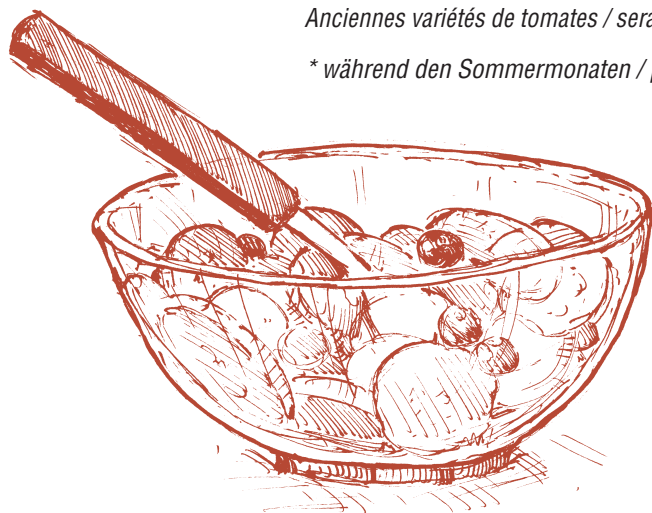
Caprese Vallese

Alte Tomatensorten / Walliser Alpziger* / Saisonfrüchte / Basilikumöl / Pesto

19.00

Anciennes variétés de tomates / serac d'alpage / fruits de saison / huile de basilic / pesto*

* während den Sommermonaten / pendant les mois d'été



Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan

Wallisär Holzbrätt / *Planchette valaisanne*

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

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

Portion **31.00**

Platte **58.00**

Alpuschwii* / *Cochon d'alpage**

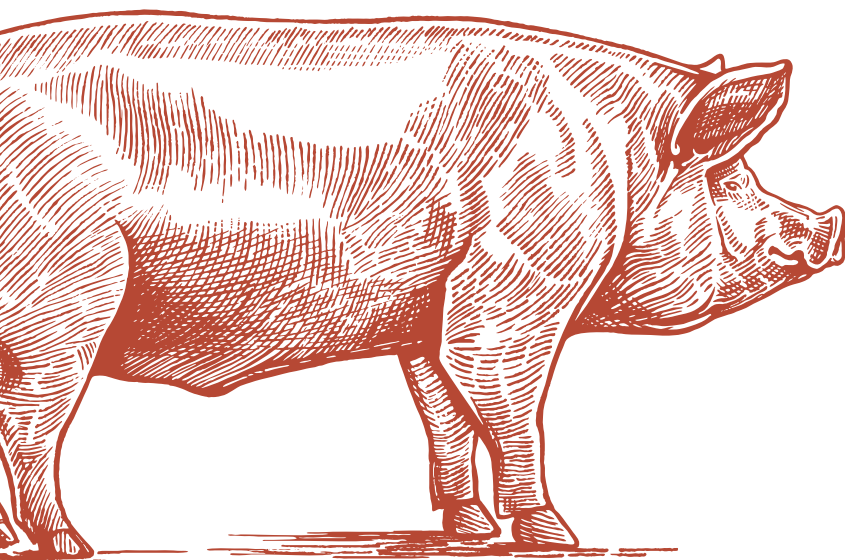
29.00

Majing-Alpschwein / Carré / Schinken / Speck / Hausbrot
Jambon crû / lard / carré / coppa de nos cochons d'alpage / pain maison

Chees / *Fromage*

25.00

Hobelkäse / neuer Alpkäse / hausgemachtes Sauerteig- und Früchtebrot
Rébibes / cubes de fromage d'alpage / Pain au levain maison / pain aux fruits



* 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

25.00

Ladies Cut 23.00

Tiifilsschnittu / *Diavolo*

Geröstete Bratscheibe / Raclettekäse / Zwiebeln / Knoblauch / Chiliwurst / Chilischoten

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

25.00

Ladies Cut 23.00

Fondue

Hausmischung Moitié - Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)

• Traditionell

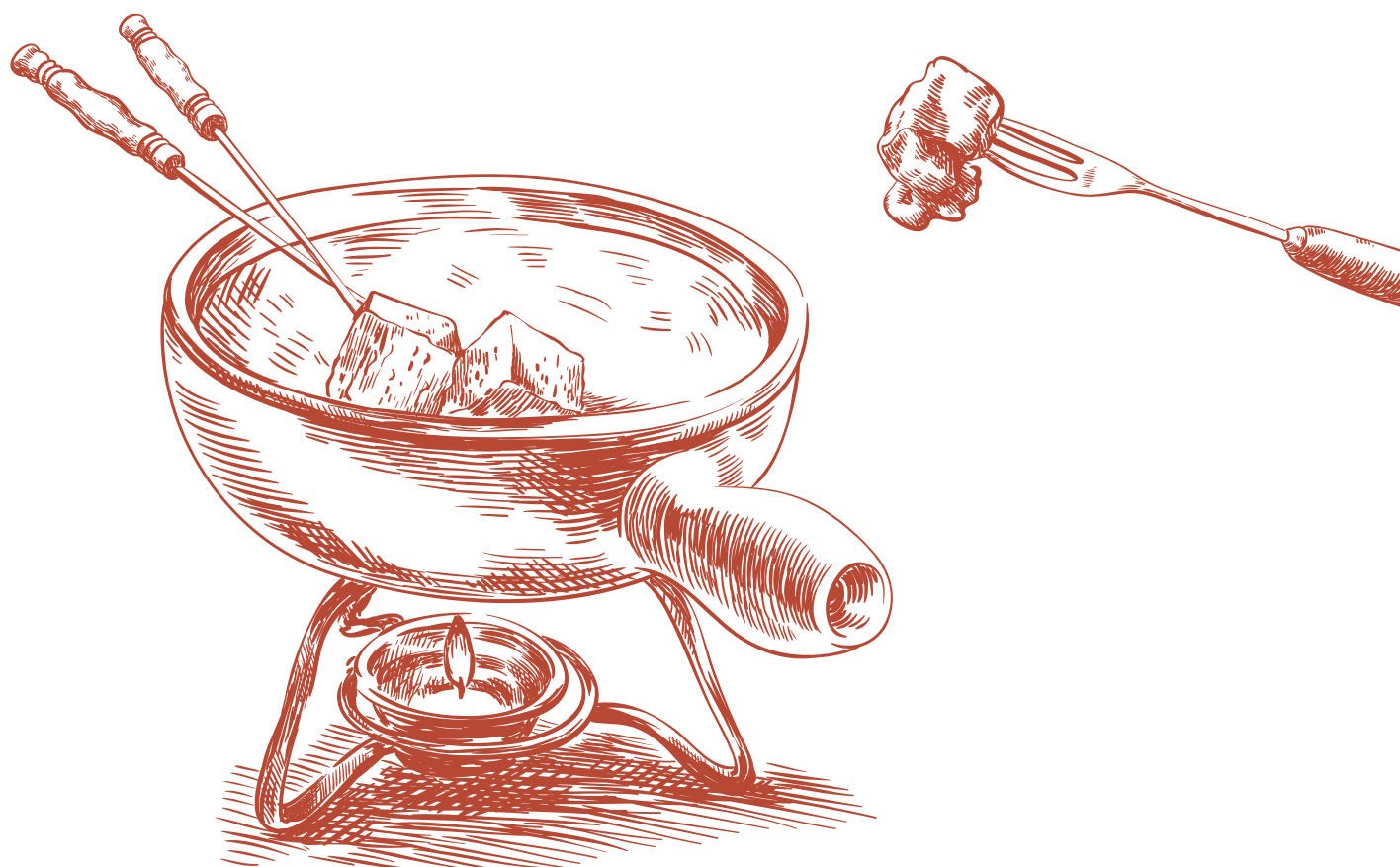
30.00

• 4 Käse / 4 *Fromages* (Raclette / Vacherin / Bleu du Valais / Alpkäse)

31.00

+ Gschwellti / *Pommes en robe*

5.00



Tschaabä und der Bartgeier

Wie in jedem Oberwalliser Dorf hat auch die Bevölkerung von Leukerbad einen Übernamen. Sie werden «Tschaabä» genannt; was auf Hochdeutsch die Bergdohle heisst.

Der Hintergrund dieser Bezeichnung ist die grosse Population dieses Rabenvogels, der Ihnen bei Spaziergängen und Wanderungen in und um Leukerbad immer wieder begegnet. Halten sich die Bergdohlen in grossen Scharen im Dorf auf ist das ein untrügliches Zeichen eines bevorstehenden Wetterwechsels.

Ein weitaus imposanterer Vogel der seine Kreise über Bodmen zieht, ist der Bartgeier. Mit einer Flügelspannweite von bis zu 2,90 Metern dreht er majestätisch seine Runden über dem Dalatal und ist bei aufmerksamer Beobachtung nicht zu übersehen.

Im Rahmen des 1986 gestarteten Wiederansiedlungsprogramms wurden Jungtiere im Gemmigebiet ausgesetzt, die sich zu einer prächtigen Population von 3 Tieren entwickelt haben. Sie sind mittlerweile auch ein Magnet von Tierfotografen aus aller Welt geworden, die jeweils geduldig auf ihr Auftauchen auf dem Gemmipass warten.



Le chocard à bec jaune – «Tschaabä»

Comme dans chaque village du Haut-Valais, la population de Loèche-les-Bains a aussi un surnom. Les habitants sont appelés «Tschaabä», ce qui signifie «chocard» en français.

Ce surnom s'explique par l'importante population de ce corvidé que vous rencontrez régulièrement lors de vos promenades et randonnées à Loèche-les-Bains et dans ses environs. Si les chocards à bec jaune viennent en grand nombre dans le village, c'est le signe infaillible d'un changement de météo imminent.

Le gypaète barbu est un autre oiseau imposant qui tourne dans le ciel de Bodmen. Avec une envergure pouvant atteindre 2,90 mètres, il tourne majestueusement au-dessus de la vallée de la Dala et ne peut être ignoré s'il est observé attentivement.

Dans le cadre du programme de réintroduction lancé en 1986, des jeunes gypaètes barbu ont été lâchés dans la région de la Gemmi et sont devenus une magnifique population de trois individus. En même temps, ils sont une grande attraction pour les photographes animaliers du monde entier, qui attendent patiemment leur apparition au col de la Gemmi.

[Jedum Lappi – schiis Chappi]

Ortsname	Übername
Agarn	d Chrottä
Albinen	d Hänne
Ausserberg	d Groosboone
Baltschieder	d Sandchruggji
Bellwald	d Hase
Betten-Bettmeralp	d Heiligu
Biel	d Graafe
Binn	d Lugner
Bitsch	d Lattuschrecker
Blatten (Lö)	d Hooblattner
Bratsch	d Gnoogger
Brig	d Turugöücha
Brigerbad	d Hopfschla
Bürchen	d Zapfurääge
Eggerberg	d Grieniga
Eischoll	d Tschiepini
Eisten	d Häärpfil
Embd	d Hanne pschlaa
Ems	d Schliiffini
Ergisch	d Muttini/die Mutten
Ernen	d Latäärne
Erschmatt	d Blattuchratzer
Fiesch	d Schliiffini/d Spöttler
Fieschertal	d Schnapsfläsche
Gampel	d Gampjerbeck
Geschinen	d Oxuheiler
Glis	d Bääjini
Gluringen	d Stetter
Goppisberg-Greich	d Schliifferra
Grächen	d Groosboone/d Schneevegil
Grensiols	d Winhose/d Fäärlini
Gspon	d Liechtholzstäckjini
Guttet-Feschel	d Luggner / di Geitschini
Hohtenn	d Blattuchratzer
Inden	d Niinini
Lalden	d Lattuschleipfini
Lax	d Fröüestafel
Leuk	d Schnägge

Ortsname	Übername
Leukerbad	d Tschaabe
Martisberg	d Kriecher
Mörel-Bister	d Stierchepf
Mund	d Chrepf
Münster	d Bärufrässer
Naters	d Challini/d Briejini
Niedergampel	d Grundgnoogger
Niedergesteln	d Chrotte
Obergesteln	d Jude
Oberwald	d Haschini, d Schwinggini
Randa	d Turte
Raron	d Hoppschla
Reckingen	d Rossbinder
Ried-Brig	d Schuldu Riedini
Ried-Mörel	d Schnapsbrieder
Saas Fee	d Chabuschepf
Saas Grund	d Wurschtjini
Salgesch	d Chrepf
Simplon-Dorf	d Chruitfrässer
St. German	d Chrotte
St. Niklaus	d Bättulschissje
Stalden	d Chrepf
Staldenried	Gwässeicker
Steg	d Stägibeck
Susten	d Schlange
Täsch	d Riisschnubla
Termen	d Pägglete
Törbel	d Stieggini
Turtmann	d Hopschla
Ulrichen	d Lischechnätter
Unterbäch	d Schwiischwanzdreejer
Varen	d Gwässriemme
Visp	d Fleige
Visperterminen	d Judu
Wiler (Lö)	d Tschäggätte
Zeneggen	d Schliiffini
Zermatt	d Mällsuppe

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.

Où 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.

Cholera / Cholera 25.00

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

Bergheusuppe / Soupe de foin des montagnes

14.00

Wildkräuter / Sauerrahm / Trockenfleisch / Alpkäse-Shortbread

Herbes sauvages / crème aigre / viande séchée / shortbread de fromage d'alpage

Walliser Brotsuppe / Soupe frite Valaisanne

18.00

Roggenbrot / Alpschweinspeck / gebratene Zwiebeln / Raclettekäse / Bouillon

Pain de seigle / lard / oignons sautés / fromage à raclette / bouillon

Against Food Waste

FOODOO

Wir verwenden Produkte von FOODOO;
ein innovatives Schweizer Unternehmen welches aussortiertes Gemüse
verarbeitet, das sich im Handel nicht mehr vermarkten lässt.

*Nous utilisons les produits de FOODOO ;
une entreprise suisse innovante qui transforme les légumes triés
qui ne peuvent plus être commercialisés.*

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Bodmer Maggronä / Maccaronis «Bodmen»

25.00

Maccaronis / Kartoffeln / Blumenkohl / Käse / Hauswurst / Bundzwiebel / Rahm

Maccaronis / pommes de terre / chou-fleur / fromage / saucisse maison / oignons tiges• mit Salat & Alpschweinschinken / *jambon de cochon d'alpage + salade*

29.00

Cholera / Cholera

25.00

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 massgeblich 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 führen heute die 3. & 4. Generation ihre Betriebe mit Innovation, Gastfreundschaft und Herzblut weiter.

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 leurs établissements avec innovation, hospitalité et passion.



Um sich einen persönlichen Eindruck von der Vielfalt der Gemmi zu machen erhalten Gäste des Restaurant Bodmenstübli bei einer Konsumation von Fr. 120.– eine Freifahrtkarte für die Luftseilbahn im Wert von Fr. 38.–

Pour se faire une idée personnelle de la diversité de la Gemmi, les clients du restaurant Bodmenstübli reçoivent, pour une consommation de 120 francs, un billet gratuit pour le téléphérique d'une valeur de Fr. 38.–.

Fleisch / Viande

Rib Eye «Café de Paris» für 2 / pour 2

600g 51.00/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)

Tagliata

230g 45.00

Rinds-Entrecôte / Ruccola / Cherrytomaten / Basilikumvinaigrette /

Belper Knolle / Country Fries

Entrecôte / roquette / tomates cherry / vinaigrette de basilic /

belper Knolle / country fries

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 / Brioche mit Kräutern / Balsamicozwiebel / Coleslaw / Country Fries

Swiss Pulled Beef / brioche aux herbes / oignons au balsamico / coleslaw / country Fries



Glacéchartu / Carte des glaces



Chocoholic

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

9.00

Sweet Dream

1 Kugel Vanilla Ice Dream, Brownies, Schokoladensauce, Rahm

9.00

Affomaretto

1 Kugel Vanilla Ice Dream, Hot Espresso, alkoholfreier Amaretto, Rahm

9.00

Meringues Glacées

1 Kugel Vanilla Dream und Strawberry Ice Cream, Meringuesbroesel, Beerenmix und Erdbeersauce

12.00

Ice Coffee

2 Kugeln Espresso Croquant Ice Cream, Kaffeesauce, Rahm, Biscuit

11.50

Danemark

3 Kugeln Vanilla Dream Ice Cream, Schokoladensauce, Rahm

13.50

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

Coffee Time

Genussmomente nach dem Essen:

Geniessen Sie 1 Kugel Mövenpick Ice Cream zusammen mit einem Kaffee

8.50

Cornet

Cornet und 1 Kugel Ice Cream nach Wahl

5.00

Eissorten:

Vanilla Dream, Strawberry, Caramelita, Espresso Croquant, Blueberry Cheesecake, Swiss Chocolate, Stracciatella, **Sorbets:** Cassis, Apricot, Lemon & Lime

1 Kugel 4.50

Rahmzuschlag 2.00

Siässus / Desserts

Schokoladenmousse / *Mousse au chocolat*

15.00

Frische Beeren / Schokoladenmousse / Crème fraîche / Haferflockencrumble
Baies fraîches / mousse au chocolat / crème fraîche / crumble de flocons d'avoine

Aprikosen-Rosmarin-Crumble mit Walnüssen / Rosmarin-Yoghurt-Eis

15.00

Crumble d'abricots - romarin et noix / glace yaourt - romarin

Fotzelschnitte / Caramelisierte Äpfel / Sauerrahmeis

15.00

Brioche perdu / pommes caramélisés / glace à la crème aigre

Chüächu / Tartes

Früchte-Streuselkuchen / Rahm / Vanilleeis

10.00

Tarte aux fruits et miettes / chantilly / glace vanille

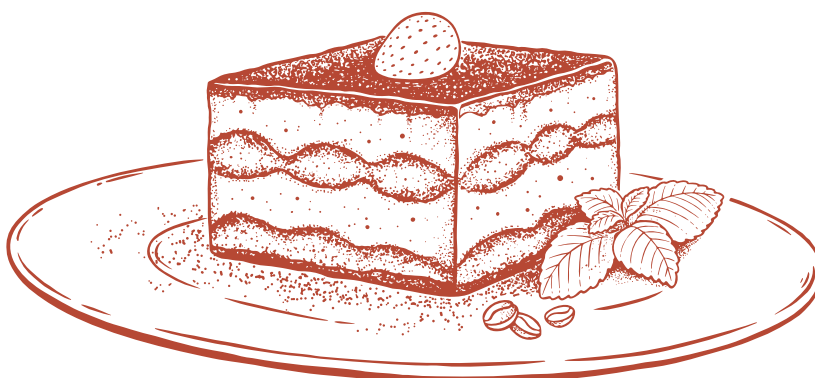
Nusstorte / Sauerrahmeis

9.00

Tarte aux noix / glace à la crème aigre

CakeOphonie / Mariannes CakeDuo

8.00



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 Thermalquellenunfth

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

L'eau thermique 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 thermique naturelle à 51 °C par jour, Loèche-les-Bains possède la plus importante ressource en eau thermique 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 thermique 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 Thermalquellenunfth

Wiina im Offuüsschank / Crûs ouverts

Schüümwii / *Vin mousseux* 10 cl

Varenheit Bubbles Edition Andy Varonier, Varen 9.00

Hugo Varenheit Bubbles Edition, hausgemachter Holundersirup, Minze 10.00

Ingo Varenheit Bubbles Edition, Ingwerlikör 10.00

Blueberry Sprizz Varenheit Bubbles Edition, Thyimiansirup, Manzinilikör 10.00

Lillet Vive Weisser Lillet, Tonic 10.00

Wiis- & Roséwii / *Vins blancs et rosés* 10 cl

Complices (Pinot Blanc, Ermitage, Arvine, Heida) Gérald Besse, Martigny 7.50

Fendant Vieilles Vignes Domaine Dussex, St.Pierre-de-Clages 5.50

Rosé Life Love Laugh I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 6.50

Rotwii / *Vin rouge* 10 cl

Cabernet Franc Gold Andy Varonier, Varen 8.50

Cornalin Cave du Rhodan Olivier Mounir, Salgesch 8.50

Pinot Noir Chant du Rhône I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 6.50



Apéritifs

Goba, Appenzell

Manzini: Apéritif aus Beeren und Kräutern

mit Prosecco oder mit Tonic

10.00

pur, on the rocks

7.50

Gabrizzo: kräftiger Kräuterbitter

8.00

Alpstein BitterShot

5.00

Peppe, Bern

Ingwerer Bio Ingwerlikör:

Bodmen Mule mit GingerBeer und Zitrone

10.00

Gents, Hans Georg Hildebrandt, Zürich

Bongroni (Vermouth, Bongkirsch)

14.00

Dark & Stormy (Rum mit Gingerbeer)

10.00

VW (Vermouth blanc / Williams)

10.00

Vermouth blanc, Vermouth rouge

8.00

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

Ohne Alkohol

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

Biär & Cider / Bières & Cidre

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33 cl	5.00
Appenzeller Vintage Sour Himbeere	33 cl	7.00
Freefall (dunkel) alkoholfrei	33 cl	7.00
Misty Cave (hell) alkoholfrei	33 cl	7.00

Simmentaler Braumanufaktur, Lenk i.S.

Red Ale	33 cl	7.00
Mountain Cider	33 cl	7.00

Hoppy People, Sierre 🇨🇭

Porn Star Indian Pale Ale	33 cl	7.00
Black Psychobilly IPA	33 cl	7.00
Clash of the Titans Grand crû Barley Wine 12,6% Vol	33 cl	15.00

Brauerei Sonnenberge, Guttet-Feschel 🇨🇭

Weizen Hell	33 cl	7.00
Galm Bier US Pale Ale	33 cl	7.00
Tonka Stout	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	4.90
Ginger Beer / Tonic Water	20 cl	4.80
Opaline Swiss Fine Bubbles Limonade Ingwer	33 cl	5.50

Fruchtsäfte / Jus de fruits

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

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 (Holundersirup, Limette, Minze, Soda)	6.20	

Wiiswii / Vins blancs

Fendant Côteaux Plamont 2021

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **48.00****Fendant Vieilles Vignes 2021**

Domaine Dussex, St. Pierre-de-Clages

75 cl **39.00****Johannisberg Siccus 2021**

Domaine du Mont d'or, Sion

50 cl **29.00**75 cl **43.00****Grain Orange Sylvaner 2021**

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **79.00****O-Range No. 1 2020**

Andy Varonier, Varen

50 cl **62.00****Petite Arvine 2021**

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 2021**

Sandrine Caloz, Miège

75 cl **55.00****Chardonnay Vieilles Vignes 2021**

Simon Maye & Fils, Chamoson

75 cl **72.00****Riesling 2021**

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre

37.5 cl **27.00**75 cl **54.00****Humagne Blanche 2019**

Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully

75 cl **48.00****Roussanne 2019**

Valentina Andrei, Saillon

75 cl **65.00****Païen / Heida 2021**

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre

37.5 cl **27.00****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**

Wiiswii / Vins blancs

Completer 2020

Valentina Andrei, Saillon

75 cl **74.00****Gwäss / Gouais blanc 2014**

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, Weinfelden

75 cl **55.00****Complices (Pinot Blanc, Ermitage, Arvine, Heida)**

Domaine Gérald Besse, Martigny - Combe

75 cl **53.00****Amigne Mitis 2016**

J.R. Germanier, Vétroz

35 cl **62.00****Rosé Life Love Laugh 2021**

Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt

75 cl **45.00**

Die Mutter aller Reben

[GWÄSS]

Der weitgehend unbekannte Gouais Blanc alias Weisser Heunisch oder in unserer Region Gwäss genannt, wird von Fachleuten oft als die Mutter aller Reben bezeichnet.

Natürlich nicht wörtlich, aber ihre Nachkommen, findet man überall, von Portugal bis zur Slowakei und fast überall dazwischen. Die Sorte Gwäss ist seit 1265 dokumentiert und damit die älteste mit Namen bekannte Rebsorte.

Sein berühmtester Nachkomme ist der Chardonnay, der aus der fruchtbaren Verbindung von Gouais und Pinot hervorgegangen ist. Diese beiden Rebsorten sind auch die stolzen Eltern des Gamay (Blanc und Noir), der Melon de Bourgogne, des Sacy, des Aligoté und zahlreicher anderer Sorten. Dieser weinselige Casanova hat auch den Blaufränkisch gezeugt und vor allem die edlen Rebsorten Riesling, Chenin Blanc und Furmint, letztere berühmt für den ungarischen Honigektar Tokaji. Sie ist die Mutter des nicht ganz so edlen Colombard, der Arbeitstraube, die für Cognac, Armagnac und das Leben von Zigarrenliebhabern auf der ganzen Welt unverzichtbar ist. Und das Fazit? Es gibt über achtzig bekannte Rebsorten, die den Gouais als Elternteil angeben können.

Nebst ihrem Dasein als Traube figuriert sie auch als Übernamensgeber der Varner, welche aufgrund ihres starken Bezugs zu Wein liebe- und ehrenvoll als «Gwäss-Riemme» bezeichnet werden.



**Le gouais:
le parent de tous
les cépages**

Largement méconnu, le gouais blanc, en allemand Weisser Heunisch ou, dans notre région, Gwäss, est souvent désigné par les spécialistes comme le parent de tous les cépages.

Pas littéralement, bien sûr, mais ses descendants peuvent être trouvés du Portugal à la Slovaquie, et presque partout entre ces deux terres. La variété gouais est documentée depuis 1265, ce qui en fait le plus ancien cépage connu par son nom.

Son descendant le plus célèbre est le chardonnay, issu de l'association fructueuse du gouais et du pinot. Ces deux cépages sont également les fiers parents du gamay (blanc et noir), du melon de Bourgogne, du sacy, de l'aligoté et de nombreux autres cépages. Ce don Juan vineux est également à l'origine du blaufränkisch et surtout des nobles cépages riesling, chenin blanc et furmint. Ce dernier étant célèbre pour le tokay, le nectar de miel hongrois. Il est le parent du pas si noble colombard, le cépage de travail indispensable au cognac, à l'armagnac et à la vie des amateurs de cigares du monde entier. Et en conclusion? Il existe plus de huitante cépages connus qui peuvent revendiquer le gouais comme parent.

Outre son existence en tant que raisin, il figure également comme surnom des habitants de Varonne, qui sont affectueusement et honorablement appelés «Gwäss-Riemme» (correspondant à «ceinture de gouais» en français) en raison de leur fort penchant pour le vin.

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		
Andy Varonier, Varen	75 cl	105.00
Grain Pinot «Les Esserts» 2021 		
Marie-Thérèse Chappaz, Fully	75 cl	79.00
Pinot Noir «L'enfer du Désir» 2015		
Histoire d'enfer, Corin / Sierre	75 cl	72.00
Pinot Noir Vieilles Vignes 2021		
Simon Maye & fils, Chamoson	75 cl	66.00
Pinot Noir Rarerkumme 2020		
Andy & Cornelia Bolliger, Raron	75 cl	59.00
Pinot Noir Chant du Rhone 2022		
Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl	46.00
Cuvée Rouge (Gamay/Pinot) 2022		
Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	50 cl	35.00
Diolinoir 2021 		
Domaine Gérald Besse, Martigny - Combe	75 cl	59.00
Diolinoir Gold 2021		
Andy Varonier, Varen	75 cl	59.00
Diolinoir Avarone 2020		
Andy Varonier, Varen	75 cl	86.00
Humagne Rouge 2020		
Valentina Andrei, Saillon	75 cl	78.00
Humagne rouge 2019		
Olivier Mounir, Salgesch	50 cl	43.00
Cornalin Nokto Réserve 2019		
Cave Ozenit, Granges	75 cl	95.00
Cornalin Domaine Trong BIO* 2015 		
Olivier Mounir, Salgesch	75 cl	82.00
Cornalin de Loèche 2017		
Vitis Antiqua, I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl	79.00
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 Ôsami* 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 2021		
Nicolas Zufferey, Sierre	50 cl	42.00
	75 cl	61.00

Rotwii / Vins rouges

Merlot Rarerkumme 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 46.00

75 cl 69.00

Cabernet Franc Sélène 2020

Sandrine Caloz, Miège

75 cl 72.00

Cabernet franc Gold 2019

Andy Varonier, Varen

75 cl 64.00

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 2020 (Cabernet Franc / Merlot)

Andy Varonier, Varen

75 cl 105.00

Ivresse 2018 (Merlot/Cornalin/Syrah)

Valentina Andrei, Saillon

75 cl 78.00

La Petite Grange 2019 (Cabernet Franc, Divico, Galota)

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl 79.00

Mouton Caloz 2018 (Syrah, Divico, Cornalin)

Sandrine Caloz, Miège

75 cl 68.00

The Secret 2020 (??)

I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt

50 cl 45.00



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

HUGH JOHNSON

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

Syrah 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

Pinot Noir 2018

Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch

75 cl

Barolo Dagromis 2009

Angelo Gaja, Barbaresco

75 cl

Rotwii Grossformati

Elixir 2 2015 (SY/ME/CF)

Domaines Chevaliers, Salgesch

150 cl **195.00****Diolinoir «Avarone» 2015**

Andy Varonier, Varen

150 cl **182.00****Château Mont d'or 2019**

Domaine du Mont d'or, Sion

150 cl **164.00****Syrah Cuvée Histoire d'enfer 2014**

Patrick Regamey, Corin

150 cl **155.00****Merlot «Ivresse» 2018**

Valentina Andrei, Saillon

150 cl **150.00****Fumin 2016**

A. & Chr. Bétrisey, St. Léonard

150 cl **145.00****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
Cappucino / Milchkaffee	5.20
Latte macchiato, Doppelter Espresso, Café Melange	6.50
Fluffy Coffee	8.00

Latte

Dirty Chai Latte (Chai / Espresso / Milchschaum)	7.50
Iced Matcha Latte	8.50
Golden Kurkuma Milk	7.50

Tee

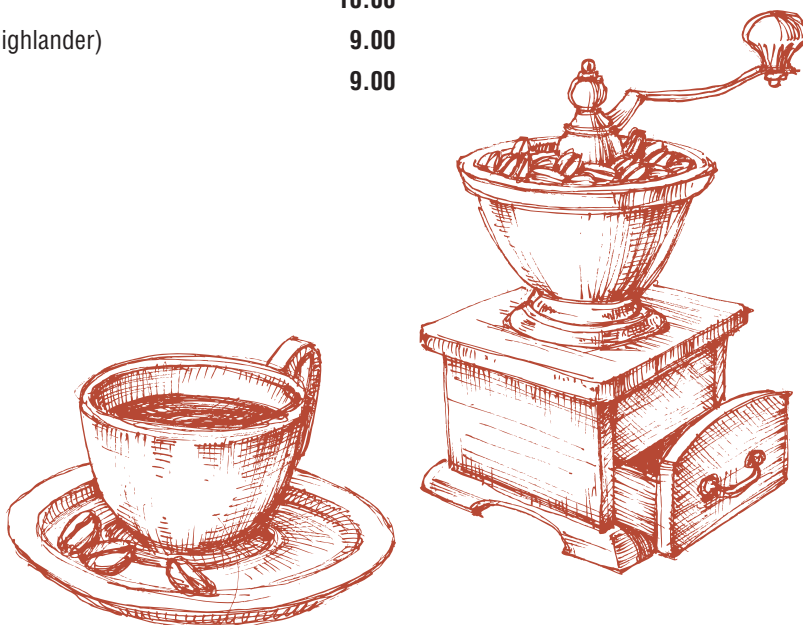
Grosse Tasse Tee (gemäss separater Teekarte)	5.80
Bodmer Bio Kräuter- oder Pfefferminztee	5.80
Bio-Thymian-Tee «St. Bernard» mit frischem Thymian u. Zitrone	5.80
Bio-Salbei-Tee «St. Bernard» mit Honig	5.80

Schokolade / Ovomaltine

Trinkschokolade Las Lomas 69%, Chocolat David, Crans Montana	7.50
Ovomaltine	4.50
Weisse Schokolade mit Rahm	8.50

Zum Üfwärmu

Kaffee Bodmustübli (Hausmischung, Rahm)	10.00
Kaffee Bodmufux (Absinthe, Rahm)	13.00
Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm)	10.00
Kaffee Summerg'witta (Latte macchiato, Highlander)	9.00
Hot Ingwerer (Ingwerer, Apfelsaft)	9.00



Giggs / Spiritueux

42%Vol. Alk

Marc de Pinot Noir / Syrah

Orator, Pfungen 8.00

Marc Soif de vie

Kellenberger, Leuk-Stadt 11.00

La Grap' a

Jacquierioz, Martigny 11.00

Lie

Lengen Brig/Glis 6.00

Eau de Vie de Muscat

Abricool, Saxon 8.50

Abricot, Williams, Cassis

Abricool, Saxon 8.00

Vieil Abricot Barrique

Urs Hecht, Gunzwil 13.00

Bongkirsch

Hildebrandt, Zürich 13.00

Kirsch Seppetoni 2018

Humbel, Stetten 9.00

Himbeergeist

Orator, Pfungen 8.00

Kakaogeist

Orator, Pfungen 8.00

Zimtblütengeist

Orator, Pfungen 8.00

Orangengeist

Orator, Pfungen 10.00

Pfeffergeist Kubebe

Orator, Pfungen 10.00

Gentiane (Enzian)

Abricool, Saxon 8.50

Genièvre (Wacholder)

Abricool, Saxon 8.50

Genepi

Morand, Martigny 8.00

Bleue de Glacier

Abricool, Saxon 13.00

Absinth Herboriste

Virgilio, Fleurier 13.00

Truffel da Gents«Frühe Prättigauer» Wodka
Hildebrandt, Zürich 10.00**Gin Alata**

Morand, Martigny 9.00

Gin Rosa Maria

Cristallo, Goms 9.00

Gin Breil

Breil – Brigels 9.00

Gin Fleur Bleue

Nils Rodin, Borex 9.00

Liggör / Liqueur

26%Vol. Alk

Liqueur d'Abricots / Poire Williams

Abricool, Saxon 7.00

Liqueur de Mandarine / Yuzu du Valais

Nils Rodin, Borex 8.00

Heuschnaps von Bodmen

Bodmenstübli, Leukerbad 7.00

Safranliqueur

von Mund 7.00

Göttertrank (Kaffeelikör)

Goba, Appenzell 8.00

Vieille Prune Barrique

Morand, Martigny 9.00

Calvalais

Solioz, St. Léonard 7.00

sPortlich

Mounir, Salgesch 7.00

Ingwerer

Pepe, Bern 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.

Wir bevorzugen Barzahlung

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...

Nous préférons les paiements en espèces

Bodmenstübli-Wetter

Die Wettervorhersagen für die nächsten 52 Wochen...

Les prévisions météo pour les 52 prochaines semaines...

Montag <i>Lundi</i>	Dienstag <i>mardi</i>	Mittwoch <i>mercredi</i>	Donnerstag <i>jeudi</i>	Freitag <i>vendredi</i>	Samstag <i>samedi</i>	Sonntag <i>dimanche</i>
						
🌡 24°	🌡 24°	🌡 24°	🌡 24°	🌡 24°	🌡 24°	🌡 24°
➡ 0 km/h	➡ 0 km/h	➡ 0 km/h	➡ 0 km/h	➡ 0 km/h	➡ 0 km/h	➡ 0 km/h
☔ 0%	☔ 0%	☔ 0%	☔ 0%	☔ 0%	☔ 0%	☔ 0%