

BODMÄR CHOSCHT

Jahrgang 4 • Auflage 1000 Ex.

RESTAURANT BODMENSTÜBLI | LEUKERBAD

Spiis- &
Gitränkechartu

Salü zämu

Schön sieder hie bi isch z'Gascht. Härzlich willkommu im Restaurant Bodmenstübli.

Ier heit die bireits 4. Üsgab va der Bodmär Choscht inner Hand und mittlerwilu hät schich wieder einigäs gitaa bi iisch: Näbscht du Label «Saveurs du Valais» und «Swiss Wine» si wär nöi oi Mitglied vom Label «Fait Maison».

Ds Label zeichnut Bitriba fer ihri hüsmächti Chuchi üs wa oi Wärt uf d'Regionalität und d'Frischi vam Agibot läggunt.

Gäru biratu wier eib falls er Fragä zum Ässu oder Trichu heit.

Gniessät sus bi iisch und leet eib la verwännu. Wier si gärü fer eib da.

Eibi Gaschtgäber

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 Afang / Entrées	03
Üs 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

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 Weinbaurdors 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

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 figes

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*

Nüssli – Brotsalat / *Salade de rampons*

Nüsslisalat / Alpkäse / Roggenbrotwürfel / Trockenfleisch / Birne / Nüsse / Bundzwiebel

21.00

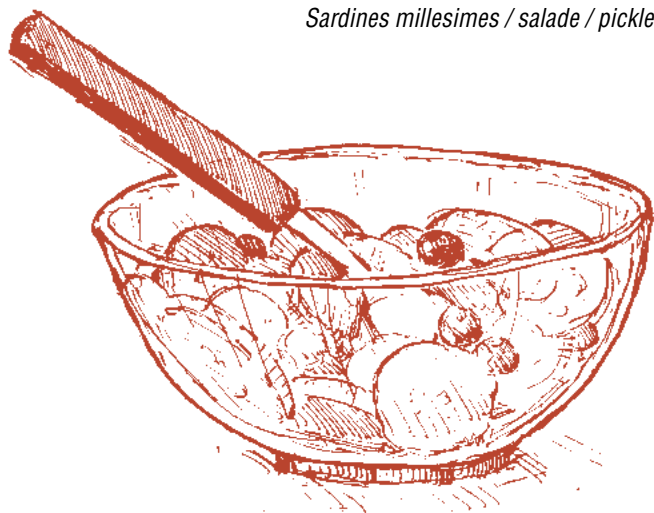
Salade de rampons / fromage d'alpage / pain de seigle / viande séchée / poire / noix / oignons tiges

Jahrgangssardinen / *Sardines millesimes*

Jahrgangssardinen / Blattsalate / Pickles / Ciabatta*

25.00

*Sardines millesimes / salade / pickles / ciabatta**



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

*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 / Sauerteigbrot
Jambon crû / lard / carré / coppa de nos cochons d'alpage / pain au levain

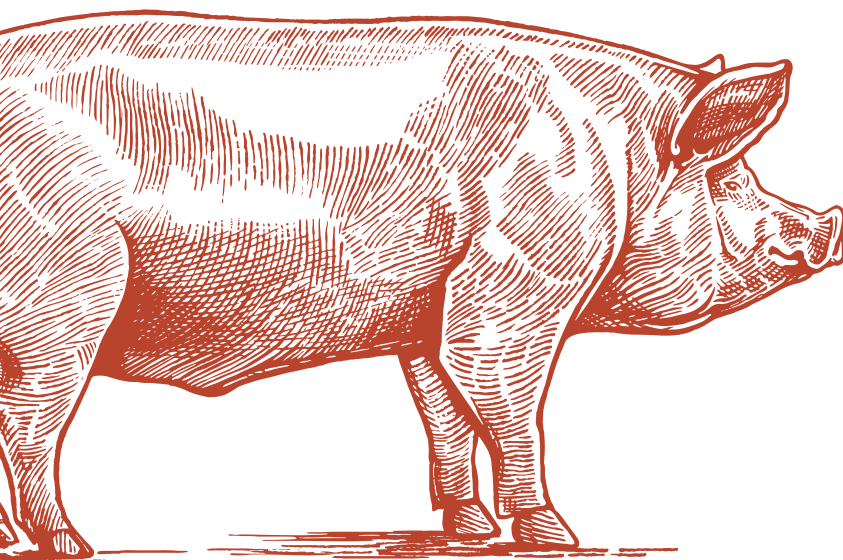
Chees / *Fromage*

25.00

Hobelkäse / neuer Alpkäse / Sauerteig- und Früchtebrot
Rébibes / cubes de fromage d'alpage / pain au levain / 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

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

Vacherin Mont-d'or

Vacherin Mont-d'or aus dem Ofen / Schalenkartoffeln / Alpschweinschinken / Salat

Vacherin Mont-d'or au four / pommes en robe / jambon crû / salade

36.00

(saisonal)

Fondue

Hausmischung Moitié - Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)

• Traditionell

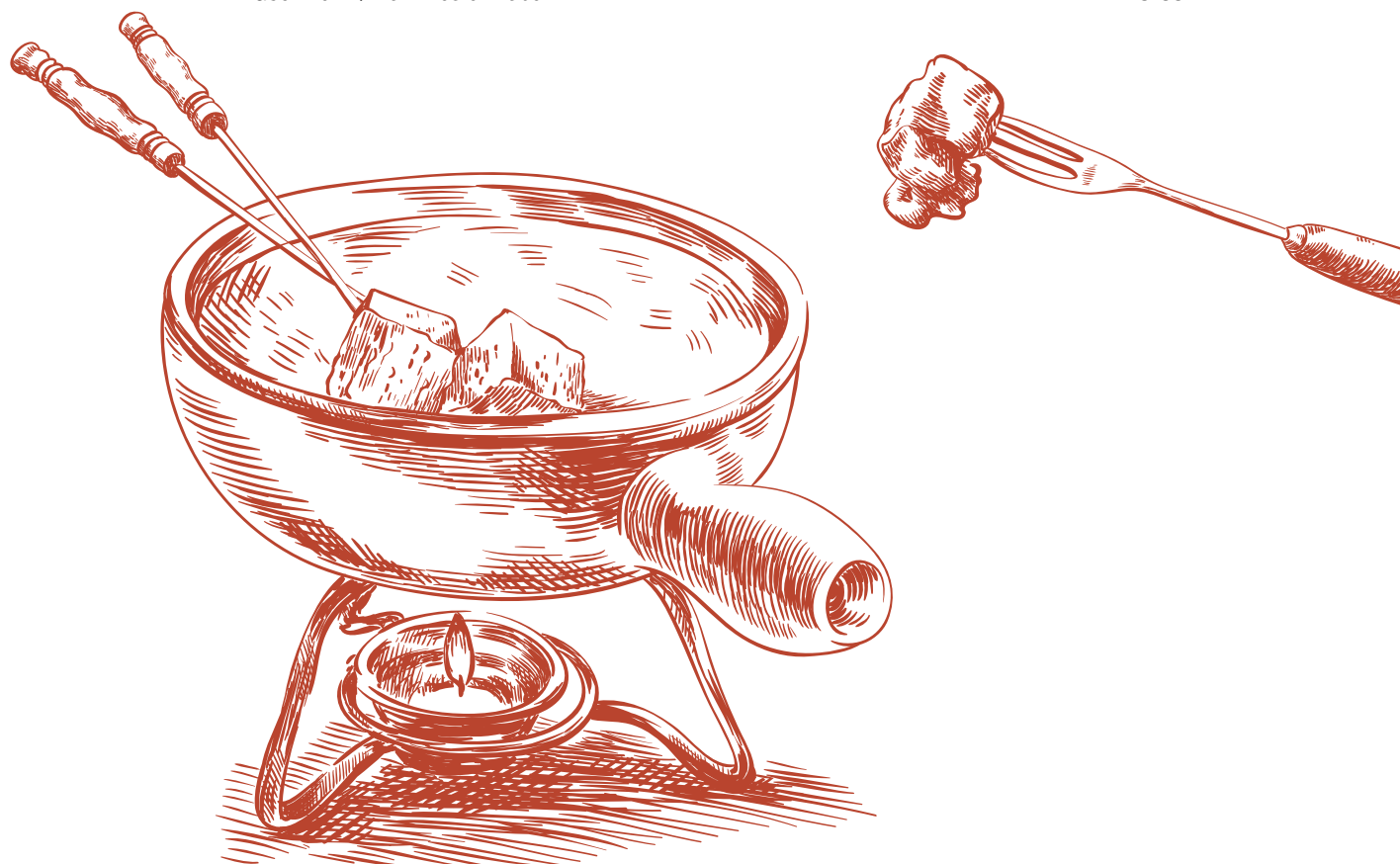
31.00

• Tomaten & Pesto

33.00

+ Gschwellti / *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 sechs 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.



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 six 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.

[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 Zapfuräägge
Eggerberg	d Grieniga
Eischoll	d Tschiepini
Eisten	d Häärpfil
Embd	d Hänne 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 herz hafte 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

Kräuterteesuppe / Soupe de thé aux herbes

15.00

Bodmer Gartenkräuter / Sauerrahm / Kräuter-Käsecracker

Herbes de notre jardin / crème aigre / cracker aux herbes et fromage

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 préparé.

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

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Tartiflette

26.00

Kartoffeln / Speck / Bundzwiebel / Sauerrahm / Walliser Tomme

Pommes de terre / lard / oignons tiges / Tomme valaisanne

• 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 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. 150.– eine Freifahrtkarte für die Luftseilbahn im Wert von Fr. 38.– (gilt nur bei Barzahlung).

Pour se faire une idée personnelle de la diversité de la Gemmi, les clients du restaurant Bodmenstübli reçoivent, pour une consommation de 150 francs, un billet gratuit pour le téléphérique d'une valeur de Fr. 38.– (valable uniquement pour un paiement en espèces).

Fleisch / Viande

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

600 g 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)

Kalbskotelette / Côte de veau

230 g 54.00

Kalbskotelette / Kräuterkruste / Kartoffel-Terrine / Ofengemüse

Côte de veau / croûte d'herbes / terrine de pommes de terre / 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

Mango Heaven

1 Kugel Mango Cream, Joghurt, Mangowürfel, Crumble

9.50

Meringues Glacées

1 Kugel Vanilla Dream und Panna Cotta Raspberry Ice Cream, Meringuesbrösel, Beerenmix und Beersauce

12.00

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

Coffee and Cake

Café oder Espresso mit einem Stück Cake

8.50

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 Schoggäla / *Variation de chocolat*

15.00

Weisse Schokoladenmousse / Schokoladensorbet / Warmer Schokoladencake
Mousse au chocolat blanche / Sorbet de chocolat / Cake au chocolat tiède

Kirschen Clafoutis / Meringue Doppelrahm Eis*

15.00

Clafoutis de cerises / glace Meringue Double Crème*

Fotzelschnitte / Caramelisierte Äpfel / Sauerrahmeis

15.00

Brioche perdu / *pommes caramélisés* / *glace à la crème aigre*

Chüächu / Tartes

Früchte-Streuselkuchen / Rahm / Vanilleeis*

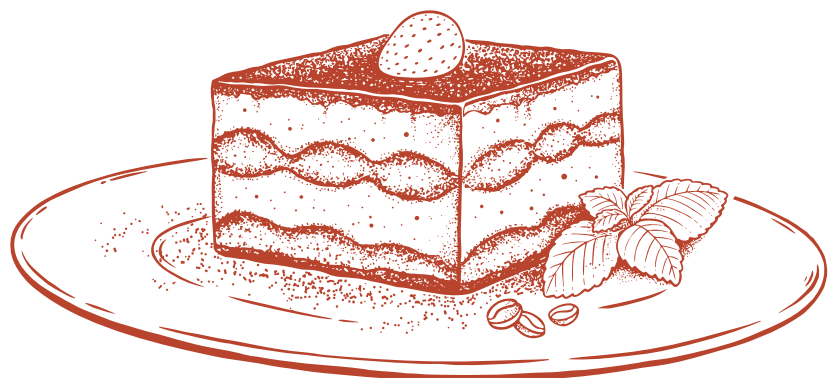
11.00

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 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 Thermalquellenzunft

Wiina im Offuüsschank / Crûs ouverts

Schüümwi / *Vin mousseux* 10 cl

Varenheit Bubbles Edition Andy Varonier, Varen 10.00

Blueberry Sprizz Varenheit Bubbles Edition, Thymiansirup, Manzinilikör 11.00

Hugo Varenheit Bubbles Edition, hausgemachter Holundersirup, Minze 11.00

Ingo Varenheit Bubbles Edition, Ingwerlikör 11.00

Wiiswi / *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

Rotwi / *Vins rouges* 10 cl

Cabernet Franc Gold Andy Varonier, Varen 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

11.00

pur, on the rocks

7.50

Gabrizzo: kräftiger Kräuterbitter

8.00

Alpstein Bitter

7.00

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

Eismeer (Ananassaft, Kokossirup, Blue Curaçao)

9.00

Biär & Cider / Bières & Cidre

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33 cl	5.20
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.

Mango Mountain Wheat Ale	33 cl	7.00
Red Ale	33 cl	7.00
Mountain Cider	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
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	5.00
Ginger Beer / Tonic Water	20 cl	5.00
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 (Pfefferminzsirup, Limette, Minze, Soda)	6.20	

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****Tentation Ultime Vin Orange 2022**

Domaine Histoire d'enfer, Corin-de-la-Crête

75 cl **79.00****O-Range No. 1 2021**

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 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 Blanc «Born to be wise» 2022**

Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt

75 cl **52.00****Roussanne 2019**

Valentina Andrei, Saillon

75 cl **65.00**

Lust auf eine halbe Flasche?

Wir öffnen für Sie gerne Ihre Wunschflasche

Envie d'une demi-bouteille ?

Nous ouvrons avec plaisir la bouteille qui vous fait envie

Wiiswii / Vins blancs

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

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 Gérard Besse, Martigny - Combe

75 cl 53.00

Amigne Mitis 2016

J.R. Germanier, Vétroz

35 cl 62.00

Rosé «Live Love Laugh» 2022

Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt

75 cl 45.00



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 Übernahme 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

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		
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 Rarnerkumme 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 Gérard Besse, Martigny - Combe	75 cl	59.00
Diolinoir Gold 2021		
Andy Varonier, Varen	75 cl	59.00
Humagne Rouge «Born to be wild» 2022		
Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl	64.00
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

Lust auf eine halbe Flasche?

Wir öffnen für Sie gerne Ihre Wunschflasche

Envie d'une demi-bouteille ?

Nous ouvrons avec plaisir la bouteille qui vous fait envie

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 2021

Nicolas Zufferey, Sierre

50 cl 42.00

75 cl 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 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

La Petite Grange 2020 (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

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****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
Fluffy Coffee	8.00

Latte

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

Tee

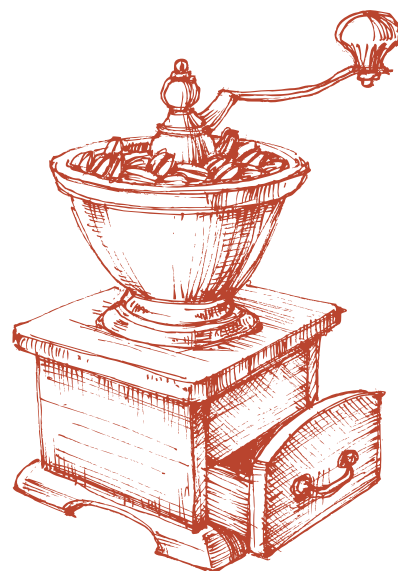
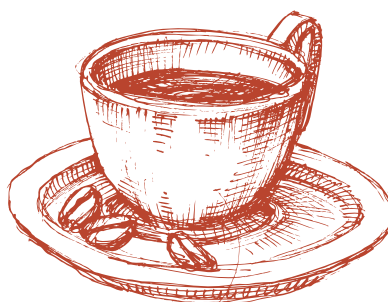
Grosse Tasse Tee (gemäss separater Teekarte)	5.80
Bodmer Bio Kräuter- oder Pfefferminztee	5.80
Bio-Thymian-Tee «St. Bernard» mit frischem Thymian u. Zitrone	5.80
Bio-Salbei-Tee «St. Bernard» mit Honig	5.80

Schokolade / Ovomaltine

Trinkschokolade Las Lomas 69%, Chocolat David, Crans Montana	7.50
Ovomaltine	4.80
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 Wintersturm (Latte macchiato, Highlander)	9.00
Hot Ingwerer (Ingwerer, Apfelsaft)	9.00
Hot Toddy (Apfelsaft, Whisky, Honig)	13.00
Glühwein	7.00
Lillet Hot Rouge (Holundersaft, Lillet)	9.00
Hot Caipirinha	13.00



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

Vieille Prune Barrique

Morand, Martigny 9.00

Calvalais

Solioz, St. Léonard 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



Saveurs du Valais
Walliser Genuss



Der feine Unterschied.

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>
5°	5°	5°	5°	5°	5°	5°