

BODMÄR CHOSCHT

Jahrgang 3 • Auflage 500 Ex.

RESTAURANT BODMENSTÜBLI | LEUKERBAD

Spiis- &
Gitränkechartu

Salü zämu

Schön sieder hie bi iisch z'Gascht. Hätzlich 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 Rüh nomal nazläsu oder isch eibu Bikanntu und Kollegu witer zempfählu.

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
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



Apéritifs	15
Biär / Bières	16
Chalti Gitränk / Boissons froides	17
Wii im Offuüsschank / Crûs ouverts	19
Wiiswii / Vins blancs	20–21
Rotwii / Vins rouges	23–25
Warmi Gitränki / Boissons chaudes	26
Giggs / Spiritueux	27



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



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.

Heute dient Bodmen hauptsächlich als Ferienresidenz; die landwirtschaftlichen Flächen werden jedoch weiterhin bewirtschaftet.

Die einzig ständigen Bewohner von Bodmen sind Marianne und Manfred Loretan.

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

Le hameau de «Bodmen»

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

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

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

Aujourd'hui, Bodmen sert principalement de résidence de vacances. Les surfaces agricoles sont toutefois encore exploitées.

Les seuls habitants permanents de Bodmen sont Marianne et Manfred Loretan.

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) **12.00**
Boules de fromage à Raclette (6 pièces)

Zum Anfang / Entrées

Tartar / Tartar

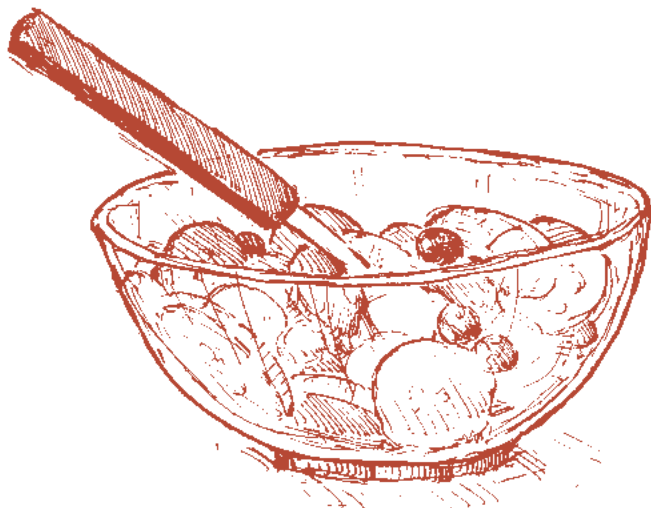
Swiss Angus-Beef-Tartar / Stangensellerie / Bundzwiebel / 140 g **33.00**
Estragonsenf / Olivenöl / Geröstetes Brot 70 g **27.00**
*Swiss Angus-Beef-Tartar / célerie en branches / oignons tiges / + Country Frites **5.00***
moutarde d'éstragon / huile d'olives / pain grillé

Polenta-Bowl

Warme Polenta rossa / Tomatensalsa / Salate / Guacamole / Hüttenkäse **21.00**
Polenta rossa tiède / salsa de tomates / salades / fromage frais / Guacamole
• mit Pulled Beef **25.00**

Nüssli-Caesar Salat / *Salade de rampons Caesar*

Nüsslissalat / Pouletbrust / Speckchips / Eier / Croutons / Cäsarsdressing **23.00**
Salade de rampon / Suprême de poulet / Chips de lard / Œuf / Croûtons, / Dressing Caesar



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**

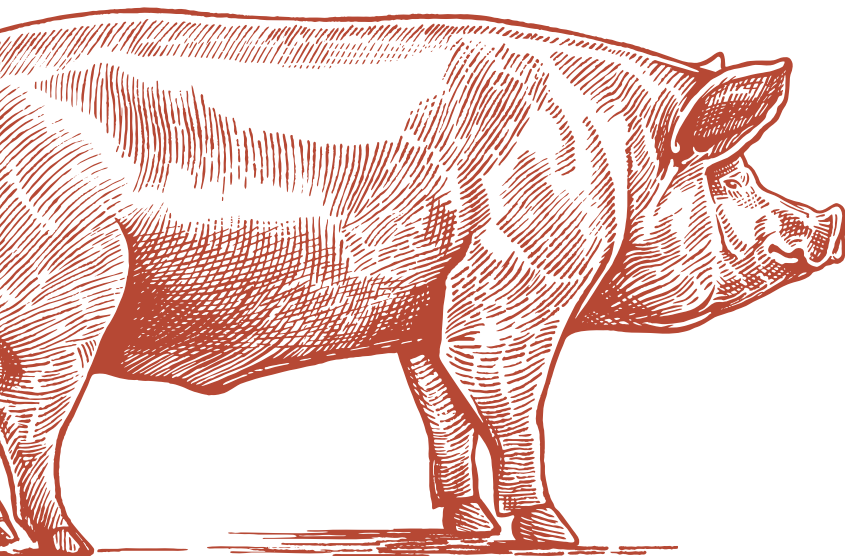
Majing-Alpschwein / Carré / Schinken / Speck / Hausbrot
Jambon crû / lard / carré / coppa de nos cochons d'alpage / pain maison

29.00

Chees / *Fromage*

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

25.00



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

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

Cheesgrichti / Fromage

Käseschnitte / *Croûte au fromage* «Bodmufux»

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

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

25.00

Ladies Cut 23.00

Tiifilsschnittu / *Diavolo*

Geröstete Brotscheibe / 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

• mitTrüffel / *aux truffes*

38.00

+ Gschwellti / *Pommes en robe*

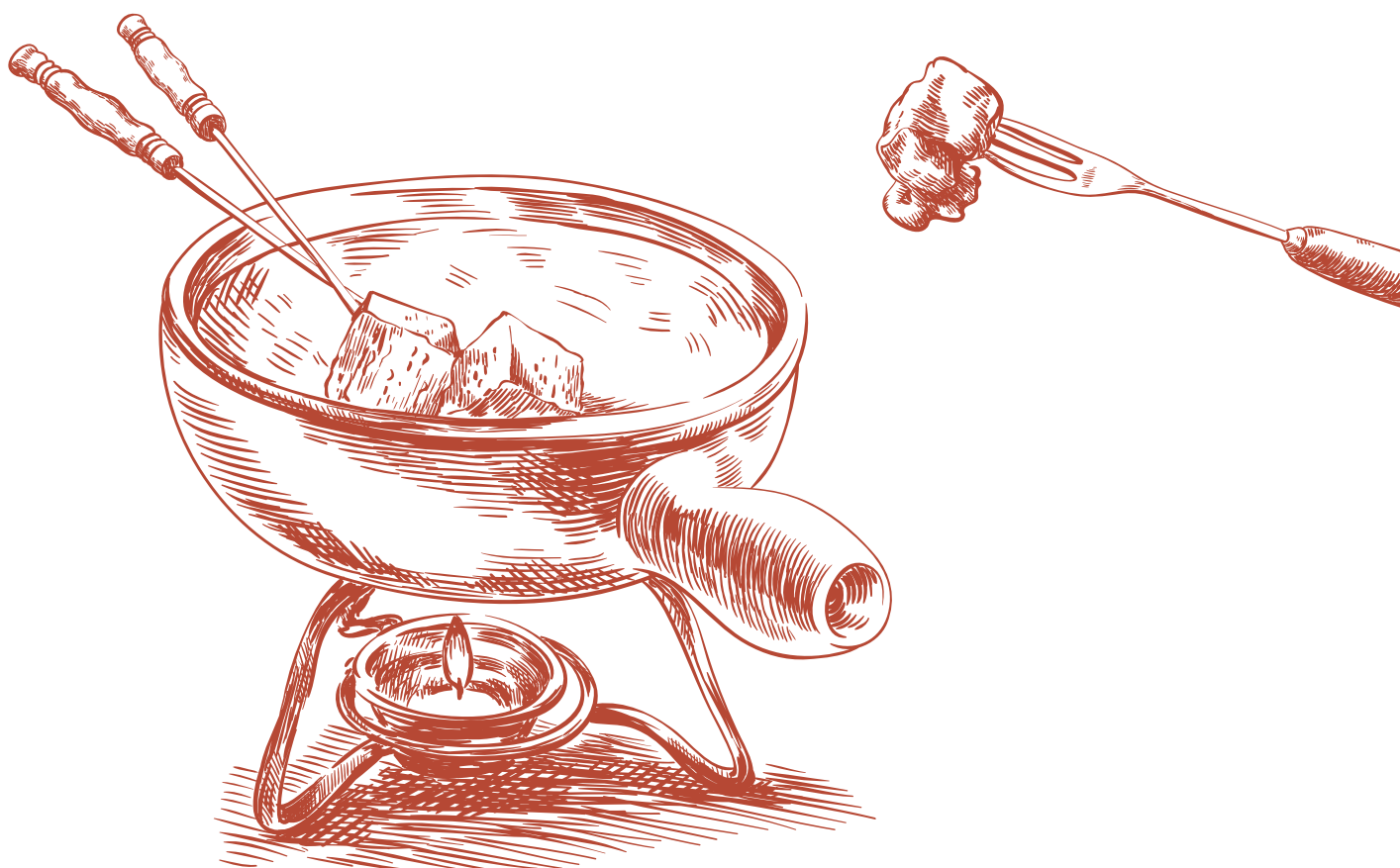
5.00

Vacherin Mont d'or

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

36.00

Vacherin Mont d'or au four / Pommes en robe / Jambon de cochons d'alpage / Salade



Die Bergdohle

[TSCHAABÄ]

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.

Bergdohlen leben oberhalb der Baumgrenze und sind die weltbesten Flugkünstler im Hochgebirge. Sie schweben elegant an Steilhängen hinauf und hinab, stürzen sich trudelnd in die Tiefe, um dann abrupt die Richtung zu ändern – und das alles nur, um letztendlich Energie zu sparen. Diese Überlebensstrategie passt sich den schwierigen Verhältnissen in ihrem Lebensraum an. Manche Bergdohlen haben Reviere in zwei- oder dreitausend Metern Höhe. Hier fressen sie dann auch mal Flechten oder sogar den Kot anderer Tiere, um zu überleben.

Halten sich die Bergdohlen in grossen Scharen im Dorf auf ist das ein untrügliches Zeichen eines bevorstehenden Wetterwechsels.



***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.

Les chocards à bec jaune vivent au-dessus de la cime des arbres et sont les meilleurs voltigeurs de haute montagne. Ils planent élégamment en haut et en bas des pentes abruptes, plongent en virevoltant dans le vide pour ensuite changer brusquement de direction, et ce, dans le seul but d'économiser de l'énergie en définitive. Cette stratégie de survie est adaptée aux conditions difficiles de leur habitat. Certains chocards à bec jaune ont leur territoire situé à deux ou trois mille mètres d'altitude. Ils y mangent parfois du lichen ou même des excréments d'autres animaux pour survivre.

Si les chocards à bec jaune viennent en grand nombre dans le village, c'est le signe infallible d'un changement de météo imminent.

[Jedum Lappi – schiis Chappi]

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

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.

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

Randen-Linsensuppe / Soupe de betteraves et lentilles  14.00

Randen / Linsen / Meerrettich-Sauerrahm
Betteraves / Lentilles / Crème aigre au raifort

Walliser Brotsuppe / Soupe frite Valaisanne 18.00

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

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

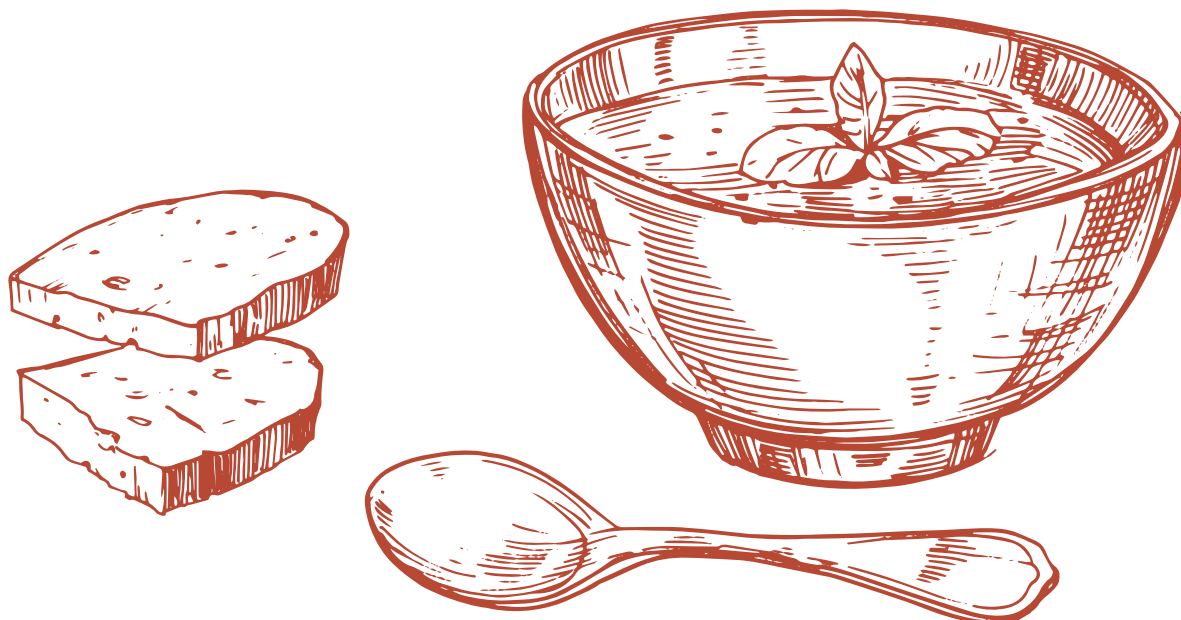
Äpler One Pot / One Pot Montagnard 25.00

Hörnli / Kartoffeln / Speck / Äpfel / Bundzwiebel / Alpkäse
Cornettes / Pommes / Lard / Pommes de terre / Fromage d'alpage

• 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*



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 Thermalquellenunf

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

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

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

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

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

Source: Leukerbadner Thermalquellenunf

Fleisch / Viande

Rib Eye für 2 / *Boeuf pour 2*

600g 51.00/person

Swiss Prime Rib Eye / Chimichurri / Ofengemüse / Kartoffelwedges / Salatschüssel

Swiss Prime Rib Eye / Chimichurri / légumes estivales / Country cuts / Bowl de salade

Rinds-Entrecôte auf dem Speckstein / *Entrecôte sur ardoise*

220g 45.00

Rinds-Entrecôte / Saucetrio / Ofengemüse / Country Fries

280g 49.00

Entrecôte / trio de sauces / légumes estivales / 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 Bun mit Kräutern / Balsamicozwiebel / Coleslaw / Country Fries

Swiss Pulled Beef / Brioche Bun 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

Coffeeaddict

1 Kugel Espresso Croquant Ice Cream, Kaffee, Rahm

9.00

Meringues Glacées

1 Kugel Vanilla Dream und Strawberry Ice Cream, Meringues, 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

Birne / Poire Belle Hélène 15.00

Birne / Panna Cotta / Brownie / Schoko-Hüttenkäse / Birnensorbet
Poire pochée / Panna Cotta / Brownie / Fromage frais au chocolat / Sorbet de poires

Heidelbeer-Zimt-Crumble mit Walnüssen / Lebkucheneis 15.00

Crumble de myrtilles-cannelle et noix / glace pain d'épices

Fotzelschnitte / Beerenkompott / Sauerrahmeis 15.00

Brioche perdu / compotes de baies / glace à la crème aigre

Chüächu / Tartes

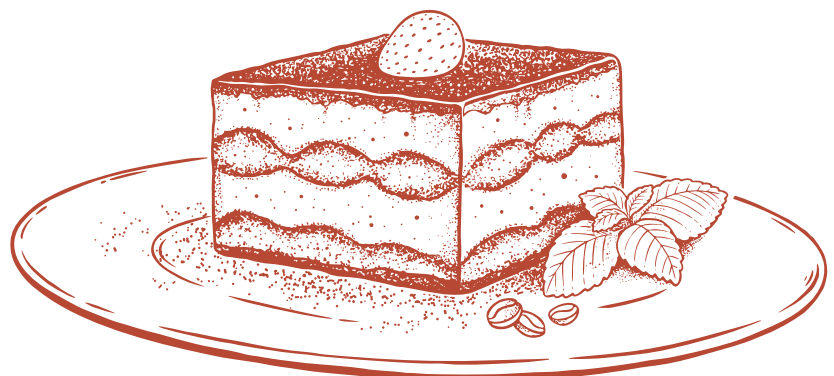
Zwetschgen-Streuselkuchen / Rahm / Vanilleeis 10.00

Tarte aux prunes et miettes / chantilly / glace vanille

Nusstorte / Sauerrahmeis 9.00

Tarte aux noix / glace à la crème aigre

CakOphonie / Mariannes CakeDuo 6.00



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.

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

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

Bier / Bières

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33 cl	4.80
Appenzeller Vintage Sour Himbeere	33 cl	7.00

Brasserie Sierrvoise, Sierre 

Sierrvoise Rousse	25 cl	6.00
-------------------	-------	------

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'Echappée Pale Ale	75 cl	15.00
---------------------	-------	-------

Lola, Bern

Lola Indian Pale Ale (alkoholfrei)	33 cl	6.00
------------------------------------	-------	------

Iris, Riddes 

Cidre La Pépité, Iris Riddes	33 cl	6.00
------------------------------	-------	------



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	33 cl	4.90
Ginger Beer / Tonic Water	20 cl	4.80
Opaline Swiss Fine Bubbles Limonade Ingwer	33 cl	5.50
<i>Fruchtsäfte / Jus de fruits</i>		
Opaline Apfel-Himbeersaft / Pomme-Framboise	25 cl	6.00
Opaline Apfel-Holundersaft / Pomme-Sureau noir	25 cl	6.00
Opaline Aprikosennektar / Nectar d'abricots	25 cl	6.00
Hausgemachte Schorle - Mischgetränke	30 cl	50 cl
Minze-, Cassis- oder Holunderschorle	4.50	6.50
Eistee hausgemacht	4.50	6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	4.50	6.50
Apple Ginger Drink (Apfelsaft, Ginger Beer)	6.20	
Virgin Mojito (Holundersirup, Limette, Minze, Soda)	6.20	

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.

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, Thymiansirup, Manzinilikör 10.00

Wiiswii / *Vins blancs* 10 cl

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

Sauvignon Blanc Olivier Mounir, Salgesch 7.50

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

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



Wiiswii / Vins blancs

Fendant Côteaux Plamont 2021 	75 cl	48.00
Marie-Thérèse Chappaz, Fully		
Fendant Vieilles Vignes 2021	75 cl	39.00
Domaine Dussex, St. Pierre-de-Clages		
Johannisberg Siccus 2021	50 cl	29.00
Domaine du Mont d'or, Sion		
	75 cl	43.00
Grain Orange Sylvaner 2021 	75 cl	79.00
Marie-Thérèse Chappaz, Fully		
O-Range No. 1 2020	50 cl	62.00
Andy Varonier, Varen		
Petite Arvine 2021	50 cl	42.00
Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch		
Arvine Gringe 2020 	75 cl	68.00
Didier Joris, Chamoson		
Petite Arvine Les Clives 2021 	75 cl	55.00
Sandrine Caloz, Miège		
Petite Arvine 2021	75 cl	54.00
Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre		
Chardonnay Vieilles Vignes 2019	75 cl	72.00
Simon Maye & Fils		
Riesling 2019	37.5 cl	27.00
Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre		
Humagne Blanche 2019	75 cl	48.00
Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully		
Roussanne 2019	75 cl	65.00
Valentina Andrei, Saillon		
Païen / Heida 2021	37.5 cl	27.00
Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre		
Heida Gold 2020	75 cl	56.00
Andy Varonier, Varen		
Muscat / Riesling Pris en bulle 2019	37.5 cl	32.00
Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre		

Wiiswii / Vins blancs

Completer 2020

Valentina Andrei, Saillon

75 cl **74.00**

Gwäss / Gouais blanc 2014

Andy Varonier, Varen

75 cl **52.00**

Sauvignon blanc 2021

Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch

75 cl **56.00**

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, Weinfeldten

75 cl **55.00**

Amigne Mitis 2016

J.R. Germanier, Vétroz

35 cl **62.00**

Rosé Live Love Laugh 2021

Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt

75 cl **52.00**

Vom Tor- zum Rebhüter

AUF CÄSAR'S SPUREN



Andy Varonier ist zwar der Enkel von Cäsar Varonier, dem Gründer des Familienweinguts, aber sein Schicksal war alles andere als klar.

Der ehemalige Torhüter des FC Sion machte eine Karriere in der Automobilindustrie, bevor er nach 18 Jahren «Reise» nach Varon zurückkehrte, wo die Familie seit drei Generationen und etwas mehr als 50 Jahren Wein produziert. Die Kellerei bietet eine breite Palette von Klassikern und Spezialitäten an, wie den Gouais, eine Rarität, die nur von wenigen Weingütern vinifiziert wird, oder den Ancelotta Gold Barrique. Der Stolz des Weinguts bleibt jedoch der Pinot Noir. Im Jahr 2019, zum 50-jährigen Bestehen der Kellerei, brachten die Varoniers die Cäsar Trilogie heraus: drei Magnum-Abfüllungen Pinot Noir aus drei verschiedenen Parzellen. Der Cäsar Zu Grossu Steina 2019 gewann am Grand Prix du Vin Suisse die am härtesten umkämpften Kategorie Pinot Noir und gilt seither als «Bester Pinot Noir der Schweiz». Unter der Ägide von Andy Varonier entstehen hier authentische Weine, die auf gekonnte Weise Walliser Tradition mit Zeitgeist verbinden. Der Mut zur Innovation ist dabei immer spürbar.

De gardien de but à gardien de vigne: sur les traces de César

Andy Varonier est certes le petit-fils de César Varonier, le fondateur du domaine viticole familial, mais son destin était tout sauf tracé.

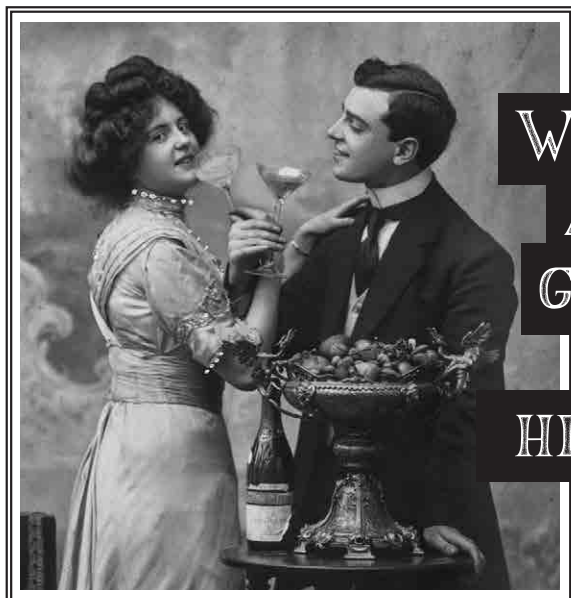
L'ancien gardien de but du FC Sion a fait carrière dans l'industrie automobile avant de revenir, après 18 ans de «voyage», à Varonne, où sa famille produit du vin depuis trois générations et un peu plus de 50 ans. L'entreprise vinicole propose une large palette de classiques et de spécialités, comme le gouais, une rareté que seuls quelques domaines vinifient, ou l'Ancelotta Gold Barrique. La fierté du domaine reste toutefois le pinot noir. En 2019, à l'occasion du 50e anniversaire de l'entreprise, les Varonier ont sorti la trilogie César: trois mises en bouteille magnum de pinot noir issues de trois parcelles différentes. Le Cäsar Zu Grossu Steina 2019 a remporté la catégorie de pinot noir la plus disputée lors du Grand Prix du Vin Suisse et est depuis considéré comme le «meilleur pinot noir de Suisse». Sous l'égide d'Andy Varonier sont produits ici des vins authentiques qui allient habilement tradition valaisanne et air du temps. Le courage d'innover est toujours perceptible.

Rotwii / Vins rouges

Gamay Tsans de la Lé 2021	37.5 cl 23.00
Maurice Zufferey, Muraz /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 Rarnerkumme 2020	
Andy & Cornelia Bolliger, Raron	75 cl 59.00
Pinot Noir Chant du Rhone 2020	
Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl 46.00
Cuvée Rouge (Gamay/Pinot) 2020	
Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	50 cl 35.00
Diolinoir 2021 	
Gérald Besse, Martigny	75 cl 59.00
Diolinoir Gold 2020	
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 2017	
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 2020	
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 2018	
Nicolas Zufferey, Sierre	50 cl 52.00
Merlot Rarnerkumme 2020	
Andy & Cornelia Bolliger, Raron	75 cl 62.00

Rotwii / Vins rouges

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	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
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
Duett 2016 (Pinot Noir/Divico) Olivier Mounir Salgesch/M. Burkhart, Weinfeldern	75 cl	62.00
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 2018 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
Matcha Latte	8.50
Golden Kurkuma Milk	7.50

Tee

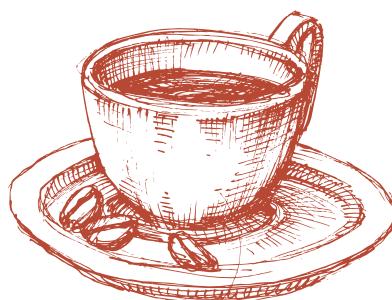
Grosse Tasse Tee (gemäss separater Teekarte)	5.80
Bodmer Bio Kräuter- oder Pfefferminztee	5.80
Bio-Thymian-Tee «St. Bernard» mit frischem Thymian u. Zitrone	5.80
Bio-Salbei-Tee «St. Bernard» mit Honig	5.80

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 Winterschturm (Latte macchiato, Highlander)	9.00
Hot Ingwerer (Ingwerer, Apfelsaft)	9.00
Hot Caipirinha (Rum, Limetten, Cachaça, Rohrzucker)	13.00
Glühwein weiss	7.00
Hot Toddy (Whisky, Honig, Apfelsaft)	13.00
Lillet Hot Rouge (Lillet, Roter Holundersaft)	9.00



Giggs / Spiritueux

42%Vol. Alk

Marc de Pinot Noir / Syrah Orator, Pfungen	8.00	Gentiane (Enzian) Abricool, Saxon	8.50
Marc Columelle de Syrah Abricool, Saxon	11.00	Genièvre (Wacholder) Abricool, Saxon	8.50
Marc Soif de vie Kellenberger, Leuk-Stadt	11.00	Pfeffergeist Kubebe Orator, Pfungen	10.00
La Grap' a Jacquierioz, Martigny	11.00	Truffel da Gents «Frühe Prättigauer» Wodka Hildebrandt, Zürich	10.00
Lie Lengen Brig/Glis	6.00	Genepi Morand, Martigny	8.00
Eau de Vie de Muscat Abricool, Saxon	8.50	Bleue de Glacier Abricool, Saxon	13.00
Abricot, Williams, Cassis Abricool, Saxon	8.00	Absinth Herboriste Virgilio, Fleurier	13.00
Whisky 1815 13 Sterne Sempione Distillery, Brig-Glis	13.00	Gin Alata Morand, Martigny	9.00
Bongkirsch Hildebrandt, Zürich	13.00	Gin Rosa Maria Cristallo, Goms	9.00
Kirsch Seppetoni 2018 Humbel, Stetten	9.00	Gin Breil Breil – Brigels	9.00
Himbeere Orator, Pfungen	8.00	Gin Fleur Bleue Nils Rodin, Borex	9.00
Vieil Abricot Barrique Urs Hecht, Gunzwil	13.00		

Liggör / Liqueur

26%Vol. Alk

Liqueur d'Abricots / Poire Williams Abricool, Saxon	7.00	Göttertrank (Kaffeelikör) Goba, Appenzell	8.00
Liqueur de Mandarine / Yuzu du Valais Nils Rodin, Borex	8.00	Vieille Prune Barrique Morand, Martigny	9.00
Liqueur de Citron Zufferey, Sierre	7.00	Calvalais Solioz, St. Léonard	7.00
Heuschnaps von Bodmen Bodmenstübli, Leukerbad	7.00	sPortlich Mounir, Salgesch	7.00
Safranliqueur von Mund	7.00	Ingwerer Pepe, Bern	7.00

