

Apéro / A grignoter

Ziegenfrischkäse / Chèvre frais aux herbes

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

o o o o o o

Käsebällchen / Boulettes au fromage

Frittierte Käsebällchen / Früchtechutney (6 Stück) **13.00**

o o o o o o

Aperoplatte / Planchette Apéro

Alpschweinschinken / Chilihauswurst / Alpkäsewürfel / Frittierte Käsebällchen & Chutney **31.00**
Oliven / Humus / Pickles / Roggensticks / Speckbrot
*Jambon de cochons d'alpage / saucisse maison sec / fromage d'alpage / humus /
boules de fromage frits & Chutney / pickles / olives / sticks de seigle / pain au lard*

Zum Anfang / Entrées

Tartar / Tartar

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

o o o o o o

Herbstbowl / Bowl d'automne

Blattsalate / Kürbiswürfel / Pilze / Feigen / Trauben / Wildschweinschinken / Himbeerdressing **23.00**
Salades / Courge / Champignons / Figs / Raisins / Jambon de sanglier / Dressing aux framboises

o o o o o o

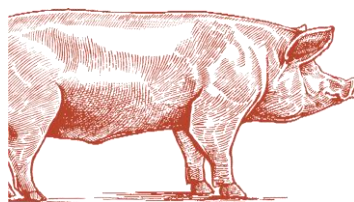
Wallisär Schiferblattu / Plaque d'ardoise valaisanne

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

o o o o o o

Alpuschwii / Cochon d'alpage

Majing Alpschwein: Carré / Schinken / Speck / Coppa / Sauerteigbrot / Pickles **29.00**
Carré / Jambon crû / coppa de nos cochons d'alpage / pain au levain / pickles



Die Alpschweine stammen von der Alpe Majing/Leukerbad und werden jeweils im Herbst exklusiv für uns durch die Metzgerei Zuber in Stalden verarbeitet. Les cochons d'alpage passent leur été à l'alpage de Majing et sont préparés exclusivement pour nous en automne par la boucherie Zuber à Stalden.

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

Der Weiler BODMEN

und das Restaurant Bodmenstübli



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

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

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

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

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

Le hameau de «Bodmen»

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

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

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

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

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

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

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

Cheesgrichti / Fromage

Käseschnitte / Croûte au fromage «Bodmufux»

Geröstete Bratschnitte / Raclettekäse / Weisswein / Zwiebeln / Schinken / Spiegelei
Croûte de pain / fromage raclette / vin blanc / jambon / oignons oeuf au plat

Ladies Cut 26.00
24.00

Tiifilsschnittu / Diavolo

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

Ladies Cut 26.00
24.00

Fondue (ab 2 Personen)

Hausmischung Moitié – Moitié
+ Gschwellti / pommes en robe

31.00
5.00

o o o o o o

Suppä / Soupe

Marronissuppe / Soupe de marrons

15.00

Sesamyoghurt / Gerösteter Kernenmix
Mélange de graines / Yaourt au sésame

o o o o o o

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Polenta rossa « Terreni alla Maggia »

26.00

Polenta rossa / Gemischte Pilze / Cherrytomaten
Polenta rossa / mélange de champignons / tomates cerises

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

31.00

o o o o o o

Cholera / Cholera

26.00

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



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

Mit * gekennzeichnete Produkte entsprechen nicht dem Label

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

Walliser Spezialität

CHOLERA



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

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

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

Spécialité valaisanne: le «Choléra»

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

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

Ou l'explication se cache derrière une parenté avec le charbon, en haut-valaisan

«Chola» ou «Cholu», étant donné que la poêle contenant le choléra était placée sur le charbon pour la cuisson. En fait,

«Cholära» désigne également en Valais l'antichambre ouverte du fournil, où le charbon était recueilli dans un trou devant la porte du four.



**Saveurs du Valais
Walliser Genuss**

Cholera / Cholera 26.00

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

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

Fleysch / Viande



Heisser Stein / *Pierre chaude*

220 g **49.00**

Entrecôte Origine / Saucetrio / Pommes Frites* / Ofengemüse

280 g **55.00**

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

0 0 0 0 0 0

Hirschpfeffer / *Civet de cerf*

34.00

Hirschpfeffer / Glasierte Marronis / Birne & Preiselbeeren / Mischpilze / Rote Polenta

Civet de cerf / Marrons glacés / Poire et airelles / Mélange de champignons / Polenta rossa

0 0 0 0 0 0

Burger / *Burger*

35.00

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

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



Von Michèle Loretan und ihren «Schwarzen»

Die Eringerkuh – Kämpferin und Ikone

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

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

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

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

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

Am letztjährigen Frühlingsstechfest in Raron belegten sie mit der Erstmelke «Malineya» den hervorragenden 2. Platz und qualifizierten sich damit für das Nationale Finale 2024 in Aproz.



La vache d'Hérens – combattante et icône

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

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

Tôt le matin avant de commencer à travailler et après le travail au Bodmenstübli, elle s'occupe du bien-être des animaux avec beaucoup d'enthousiasme, d'application et d'efforts. Très tôt, Michèle s'est passionnée pour l'agriculture et a aidé le fermier Fridolin à Bodmen après l'école. Aujourd'hui, grâce à son hobby, elle apporte une contribution importante au maintien d'une ancienne tradition et surtout à l'entretien de notre paysage unique.

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

Lors du combat des vaches de printemps de l'année dernière à Rarogne, ils ont obtenu une excellente deuxième place avec «Malineya» et se sont ainsi qualifiés pour la finale nationale 2024 de la race d'Hérens à Aproz.

Siässus / Desserts / Glacés

Fotzelschnitte Sauerrahmeis / Apfelmus	15.00
Brioche perdu Glace à la crème aigre / compote de pommes	
Crumble Heidelbeeren / Zimt / Vanilleeis	15.00
Crumble myrtilles / cannelle / glace à la vanille	
Vermicelles	15.00
Vermicelles / Meringues / Vanilleeis / Rahm	
Vermicelles / Meringues / glace vanille / chantilly	
Früchte-Streuselkuchen Rahm / Vanilleeis*	11.00
Tarte aux fruits et miettes chantilly / glace vanille*	
Nusstorte / Tarte aux noix Sauerrahmeis	11.00
Tarte aux noix glace à la crème aigre	
Baileys Affogato	
1 Kugel Vanilla Ice Dream, Baileys, Espresso	9.50
o o o o o o	
Coffee Time	
Café oder Espresso mit 1 Kugel Eis oder 1 Muffin	9.50
o o o o o o	
Chocoholic	
1 Kugel Swiss Chocolate Ice Cream, Brownies, Bananen, Karamellsauce, Rahm	9.50
o o o o o o	
Sweet Dream	
1 Kugel Vanilla Ice Dream, Brownies, Schokoladensauce, Rahm	9.50
o o o o o o	
Iced Cappuccino	
2 Kugeln Cappuccino Ice Cream, Kaffeesauce, Rahm, Biscuit	12.00
o o o o o o	
Danemark	
2 Kugeln Vanilla Dream Ice Cream, Schokoladensauce, Rahm	12.00
o o o o o o	
Coupe Bodmenstübli	
1 Kugel Vanilla Ice Cream und Apricot Sorbet, Aprikosensaft, Rahm, Biscuit	12.00
o o o o o o	
Walliser Sorbet	
2 Kugeln Apricot Sorbet mit Aprikosenschnaps	13.00
o o o o o o	
Eissorten:	
Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Panna Cotta Raspberry, Cappuccino, Cookies	4.80
Caramel. Sorbets: Aprikose	1 Kugel
	Rahmzuschlag
	2.20
o o o o o o	
Cornet  Vanille / Erdbeer / Chocolat	5.00

Kids & Home

BodmenChic

LEUKERBAD

Ausgewählte, schicke Wohnaccessoires und Kindermode

Entdecken Sie unseren neuen Shop «Bodmen Chic» in Leukerbad und tauchen Sie ein in eine Welt liebevoll ausgewählter Dekorationsartikel und Wohnaccessoires. Was bisher nur im Bodmenstübli erhältlich war, bieten wir nun in einem erweiterten Sortiment in unserem Shop an der Thermenstrasse 4 im Zentrum von Leukerbad an.

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

Suchen Sie ein besonderes Geschenk für Ihre Liebsten? Ob für die Kleinen oder für Ihr Zuhause – bei uns finden Sie bestimmt etwas Passendes. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren und besuchen Sie uns bald persönlich. Marianne sich auf Ihren Besuch.

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

Bis bald!



Accessoires d'intérieur & mode enfantine sélectionnés et chics

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

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

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

En tant qu'hôte du restaurant Bodmenstübli, vous bénéficiez d'une réduction de 5 % sur tout l'assortiment sur présentation du ticket de caisse.



Wiina im Offuösschank / Crûs ouverts / Apéritifs

Wiiswii / *Vins blancs / Rosé* 10 cll

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

Fendant Vétroz Cave Ozenit, Granges 6.00

Prosecco 11.00

Rosé les Gamines Cave Madeleine, Vétroz 7.00

Rotwii / *Vins rouges* 10 cll

Syrah J.R. Germanier, Vétroz 8.50

Pinot Noir Chalais Cave Ozenit, Granges 6.50

Apéritifs

Lillet Vive Lillet, Tonic 11.00

Bodmen Mule Ingwerlikör, GingerBrew 11.00

Rosé Piscine Cocktail Rosé, Grapefruitsaft, Vodka 9.50

Sarti Spritz 11.00

Blueberry Spritz Beeren-Kräuter-Likör, Prosecco, Zitronensaft 11.00

Aperol Spritz , Hugo 11.00

Vermouth weiss / rot 8.00

Gabrizzo kräftiger Kräuterbitter 8.00

Alpstein Bitter 7.00

Gin Tonic

Breil, Brigels Alpenwacholder, Alpenrose, Schokoladenminze 12.00

Iunipersus, Distillerie de l'Herboriste, Fleurier 12.00



Wiiswii / Vins blancs

Fendant Côteaux Plamont

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **48.00**

Fendant Vétroz

Cave Ozenit, Granges

75 cl **41.00**

Johannisberg

Andy & Cornelia Bolliger, Raron

75 cl **43.00**

Johannisberg

Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch

50 cl **32.00**

O-Range No. 1

Andy Varonier, Varen

50 cl **62.00**

Grain Orange

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **78.00**

Cuvée Leila Orange

Sandrine Caloz, Miège

75 cl **68.00**

Petite Arvine

Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch

50 cl **42.00**

Arvine Gringe

Didier Joris, Chamoson

75 cl **68.00**

Petite Arvine Les Clives

Sandrine Caloz, Miège

75 cl **55.00**

Chardonnay Vieilles Vignes

Simon Maye & Fils, Chamoson

75 cl **72.00**

Heida Gold

Andy Varonier, Varen

75 cl **56.00**



Wiiswii / Vins blancs

Completer

Marie-Thérèse Chappaz, Fully 75 cl **98.00**

Completer

Valentina Andrei, Saillon 75 cl **74.00**

Completer Back to the Roots

Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt 75 cl **94.00**

Maximus White (Pinot Blanc, Petite Arvine, Ermitage)

Andy Varonier, Varen 75 cl **95.00**

Kosmo (Petite Arvine, Heida)

Cave Ozenit, Granges 75 cl **92.00**

Complices (Pinot Blanc, Ermitage, Heida, Petite Arvine)

Gérald Besse, Martigny 75 cl **53.00**

Rosé les Gamines

Cave la Madeleine, Vétroz 75 cl **52.00**

Rotwii Grossformati

Pinot Noir Cäsar «Kliibe» 2016

Andy Varonier, Varen 900 cl **1260.00**

Elixir 2 2015 (SY/ME/CF)

Domaines Chevaliers, Salgesch 150 cl **195.00**

Pinot Noir Cäsar «Zu grossu Steina» 2017

Andy Varonier, Varen 150 cl **210.00**

Clos des Corbassières Cornalin Vieilles Vignes

Domaine Cornulus, Savièse 150 cl **190.00**

Syrah Cuvée Histoire d'enfer

Patrick Regamey, Corin 150 cl **155.00**

GrainNoir

Marie-Thérèse Chappaz, Fully 150 cl **180.00**

Or Noir

Cave L'Orpailleur, Uvrier 150 cl **162.00**

Cuvée Leila Orange

Sandrine Caloz, Miège 150 cl **145.00**

Cabernet Franc Selene

Sandrine Caloz, Miège 150 cl **145.00**

Cabernet Franc Gold

Andy Varonier, Varen 150 cl **125.00**

Gamaret

Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt 150 cl **125.00**

Rotwii / Vins rouges

Gamay Cave des Bernunes	37.5 cl	23.00
Nicolas Zufferey, Sierre	75 cl	45.00
Gamay Leon		
Patrice Walpen, Sion-Bramois	50 cl	30.00
Gamay de Vétroz La Madeleine		
Cave la Madeleine, Vétroz	75 cl	42.00
Grain Nature Pinot Noir / Gamay 		
Marie-Thérèse Chappaz, Fully	75 cl	76.00
Pinot Noir de Vex Clos de la Couta		
Jean-René Germanier, Vétroz	75 cl	85.00
Grain Pinot «Les Esserts» 		
Marie-Thérèse Chappaz, Fully	75 cl	79.00
Pinot Noir «L'enfer du Désir»		
Histoire d'enfer, Corin / Sierre	75 cl	72.00
Pinot Noir Rarnerkumme		
Andy & Cornelia Bolliger, Raron	75 cl	59.00
Pinot Noir Chalais		
Cave Ozenit, Granges	75 cl	45.00
Diolinoir Gold		
Andy Varonier, Varen	75 cl	59.00
Cornalin Nokto Réserve		
Cave Ozenit, Granges	75 cl	95.00
Cornalin de Loèche		
Vitis Antiqua, I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	75 cl	79.00
Humagne Rouge		
Jean René Germanier, Vétroz	75 cl/	62.00



Rotwii / Vins rouges

Syrah Rives Réserve de Cayas Jean-René Germanier, Vétroz	75 cl	92.00
Syrah Cave des Bernunes Nicolas Zufferey, Sierre	50 cl	42.00
	75 cl	61.00
Merlot Rarerkumme Andy & Cornelia Bolliger, Raron	75 cl	62.00
Galotta  Didier Joris, Chamoson	75 cl	82.00
Divico  Didier Joris, Chamoson	75 cl	82.00
Divico Cave des Bernunes Nicolas Zufferey, Sierre	50 cl	46.00
	75 cl	69.00
Cabernet Franc Gold Andy Varonier, Varen	75 cl	72.00
Durize Rouge de Fully Olivier Pittet, Fully	75 cl	71.00
Maximus Red (Cabernet Franc, Merlot) Andy Varonier, Varen	75 cl	105.00
La Petite Grange (Diolinoir, Galotta, Gamaret)  Marie-Thérèse Chappaz, Fully	75 cl	79.00
Mouton Caloz (Syrah, Divico, Cornalin)  Sandrine Caloz, Miège	75 cl	68.00
Leon (Merlot / Diolinoir) Patrice Walpen, Sion-Bramois	50 cl	42.00
Ma Puinée (Gamay, Pinot, Syrah)  Marie-Thérèse Chappaz, Fully	50 cl	45.00



Biär & Cider / Bières & Cidre

Brauerei Locher / Locher Craft, Appenzell

Mountain Lager	33 cl	5.20
Appenzeller Qüollfrisch dunkel	33 cl	6.00
Misty Cave alkoholfrei	33 cl	5.20

Simmentaler Braumanufaktur, Lenk i.S.

Bergweizen	33 cl	8.00
Mountain Cider 5,2% Vol	33 cl	7.00

Hoppy People, Sierre 

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

Rouvinez, Sierre 

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



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	5.00
Ginger Beer / Tonic Water	20 cl	5.00

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

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

Ohne Alkohol

Spritz Alternative	11.00
Amicero (Orange, Zitrone, Ingwer)	11.00
Manzoni pur on the rocks	5.00
Manzoni mit Tonic	11.00
Chico (Ingwer, Kräuter, Wurzeln)	7.00
Swimmingpool Ananassaft, Kokossirup, Blue Curaçao	9.00

Warmi Gitränk / Boissons chaudes

Kaffeerösterei Sempione, Philipp Henzen, Termen / VS

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

Tee

Grosse Tasse Tee Sirocco

Darjeeling / Black Chai / Maroccan Mint / Rooibos Tangerine / Ginger Lemon /
Verbena / Jasmin Dragon Pearls / Red Kiss **5.80**

Bodmer Bio Kräuter **5.80**

Bio-Thymian-Tee «St. Bernard» mit frischem Thymian u. Zitrone **5.80**

Schokolade

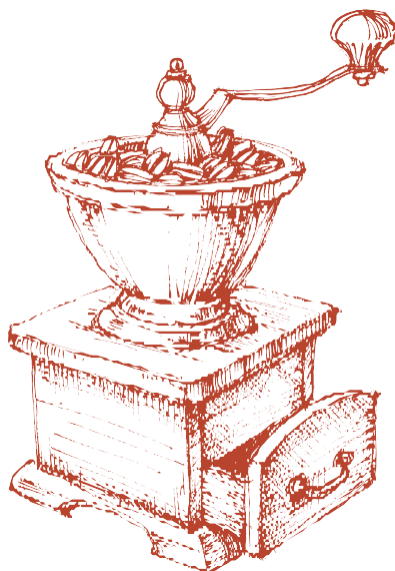
Trinkschokolade Las Lomas 69% Chocolat David, Crans-Montana **7.50**

Kaffeespezialitäten

Kaffee Bodmustübli (Hausmischung, Rahm) **11.00**

Kaffee Bodmufux (Absinthe, Rahm) **13.00**

Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm) **11.00**



Giggs / Spiritueux

42%Vol. Alk

Marc de Syrah Orator, Pfungen	8.00	Pfeffergeist Kubebe Orator, Pfungen	10.00
Marc Soif de vie Kellenberger, Leuk-Stadt	11.00	Gentiane (Enzian) Abricool, Saxon	8.50
Eau de Vie de Muscat Abricool, Saxon	8.50	Bleue de Glacier Abricool, Saxon	13.00
Abricot, Williams, Cassis Abricool, Saxon	8.00	Absinthe Herboriste Virgilio, Fleurier	13.00
Vieil Abricot Barrique Urs Hecht, Gunzwil	13.00	Truffel da Gents «Frühe Prättigauer» Wodka Hildebrandt, Zürich	10.00
Bongkirsch Hildebrandt, Zürich	13.00	Gin Breil Breil – Brigels	9.00
Kirsch Seppetoni 2018 Humbel, Stetten	9.00	Gin Fleur Bleue Nils Rodin, Borex	9.00
Himbeergeist Orator, Pfungen	8.00	Junipersus Distillerie de l'Herboriste, Fleurier	9.00
Kakaogeist Orator, Pfungen	8.00	Whisky 13 Sterne Distillery Sempione	13.00
Zimtblütengeist Orator, Pfungen	8.00		

Liggör / Liqueur

26%Vol. Alk

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

Güät z'wissu

Allergene

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

Reklamationen

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

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

Zusatzgedecke

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

Wasser

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

Brot / Fleisch

Unser Brot und Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Wildfleisch teilweise aus Oesterreich / Polen

Wir bevorzugen Barzahlung



Alles andere ist Beilage.



**Saveurs du Valais
Walliser Genuss**

Bon à savoir

Allergènes

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

Réclamations

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

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

Couverts supplémentaires

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

Eau

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

Pain / Viande

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

Nous préférons les paiements en espèces