

BODMÄR CHOSCHT

Jahrgang 1 • Auflage 200 Ex.

RESTAURANT BODMENSTÜBLI | LEUKERBAD

Spiis- &
Gitränkechartu

Salü zämu

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

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

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

Gniäset der Üfenthalt bi iisch und leht ne la verwännu.

Eibi Gaschtgäber

Marianne & Manfred Loretan

Bienvenue

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

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

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

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

Vos hôtes

Marianne & Manfred Loretan

Inhaltsverzeichnis Sommaire



Zum Apéro / A grignoter	03
Chaahti Ruschtig / Plats froids	03
Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan	04
Cheesgrichti / Fromage	05
Suppu / Soupe	09
Urchigi Choscht / Plats traditionnels	09
Fleysch / Viande	11
Glacéchartu / Carte des glaces	13
Siässus / Desserts	14
Kuchen / Tartes	14



Apéritifs	15
Bier / Bières	16
Chalti Gitränk / Boissons froides	17
Wii im Offuüsschank / Crûs ouverts	19
Wiiswii / Vins blancs	20–21
Rotwii / Vins rouges	23–27
Warmi Gitränki / Boissons chaudes	28
Güggs / Spiritueux	29



RESTAURANT

Bodmenstübli
LEUKERBAD

Restaurant Bodmenstübli
Bodmen; CH-3954 Leukerbad

+41 (0)27 470 14 84
info@bodmenstuebli.ch
www.bodmenstuebli.ch

Öffnungszeiten: 09.00 – 16.30 Uhr
Freitag geschlossen

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 Rebpazelle 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

Zum Apéro / A grignoter

Ziegenfrischkäse / *Chèvre frais aux herbes*

Ziegenfrischkäse mit Kräutern / Sauerteigbrot / Rhabarbersenf
Chèvre frais aux herbes / Pain au levain / Moutarde de rhubarbe

11.00

Bodmer Apérotüte / *Sachet Apéro*

Alpkäsewürfel / Pikante Hauswurst / Sauerteigbrot
Sachet Apéro: Cubes de fromage d'alpage / saucisse / pain au levain

15.00

Chaalti Ruschtig / Plats froids

Tartar / *Tartar*

Swiss Angus-Beef-Tartar / Stangensellerie / Frühlingszwiebel /
 Estragonsenf / Olivenöl / Geröstetes Brot
Swiss Angus-Beef-Tartar / célerie en branches / oignons tiges /
moutarde d'éstragon huile d'olives / pain grillé

140 g 33.00

70 g 27.00

+ Country Frites 5.00

Sommerbowl / *Bowl estivale* 🥗

Salate / Ebly / Wassermelone / Ziegenfrischkäse / Randenhumus / Sojadressing
Salades / Ebly / pastèque / chèvre frais / Humus aux betteraves / dressing de soja

19.00

• mit gebratener Pouletbrust / *suprême de poulet*

24.00

• mit geräucherten Forellenfilets / *filets de truite fumés*

24.00

Wurst-Käsesalat

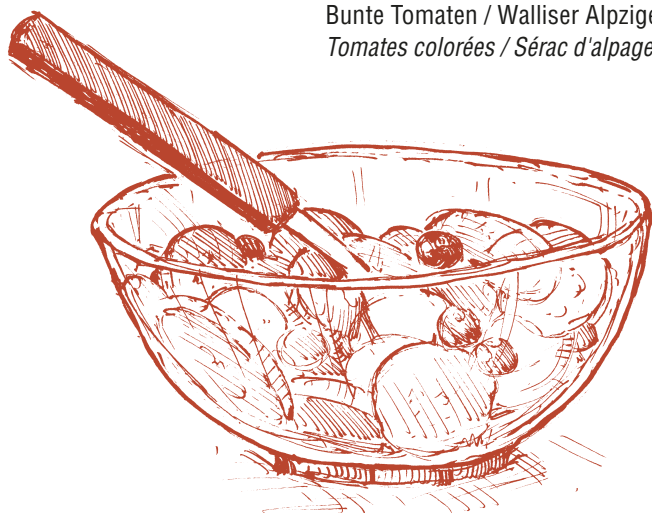
Cervelat / Alpkäse / Essiggurken / Chinakohl / Frühlingszwiebel / Mais
Cervelats / fromage d'alpage / cornichons / chou de chine / oignons tige / mais

20.00

Caprese Vallese

Bunte Tomaten / Walliser Alpziger / Olivenöl / Frische Gartenkräuter / Meersalz
Tomates colorées / Sérac d'alpage du Valais / Huile d'olives / Herbes de notre jardin / Sel de mer

20.00



Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan

Wallisär Holzbrätt / *Planchette valaisanne*

29.00

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*

Alpuschwii* / *Cochon d'alpage**

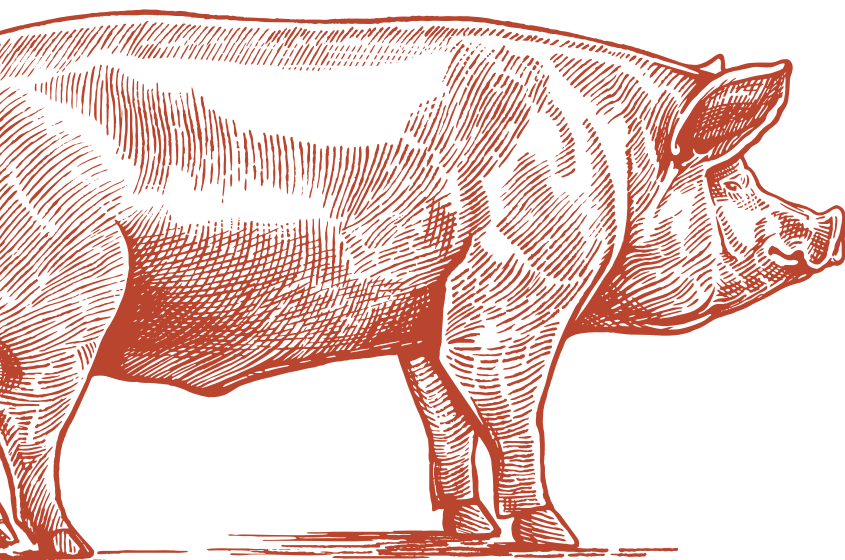
28.00

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

Chees / *Fromage*

23.00

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

Bodmufux

Geröstete Bratschnitte / Raclettekäse / Weisswein / Zwiebeln / Schinken / Spiegelei

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

24.00

Ladies Cut 21.00

Tiifilsschnittu / *Diavolo*

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

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

24.00

Ladies Cut 21.00

Fondue

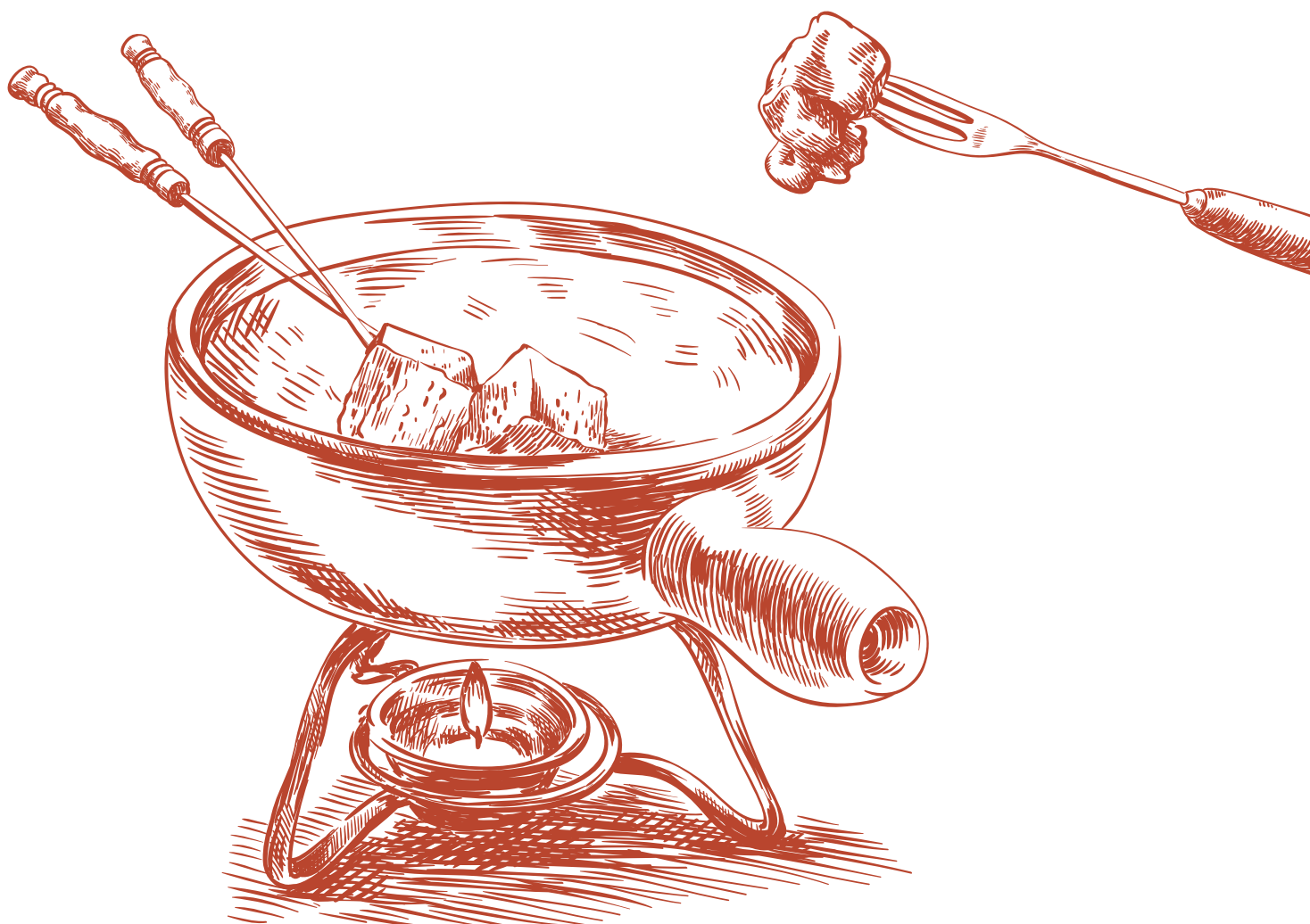
Hausmischung Moitié - Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)

- Traditionell

28.00

- mit Aprikosen & Aprikosenlikör / *aux abricots et liqueur d'abricots*

31.00



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 infaillible d'un changement de météo imminent.



[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
Hohtenn	d Blattuchratzer
Lalden	d Lattuschleipfina
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	Gwässseicker
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 Gwässsriemme
Visp	d Fleige
Visperterminen	d Judu
Wiler (Lö)	d Tschäggätte
Zeneggen	d Schliiffini
Zermatt	d Mällsuppe

Walliser Spezialität

CHOLERA



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

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

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

Spécialité valaisanne: le «Choléra»

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

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

Où l'explication se cache derrière une parenté avec le charbon, en haut-valaisan «Chola» ou «Cholu», étant donné que la poêle contenant le choléra était placée sur le charbon pour la cuisson. En fait, «Cholära» désigne également en Valais l'antichambre ouverte du fournil, où le charbon était recueilli dans un trou devant la porte du four.

Cholera / Cholera 24.00

Kuchenteig – Lauch – Äpfel – Kartoffeln – Raclettekäse – Kleiner Salat

Poireaux – pommes de terre – pommes – fromage à Raclette cuit dans une pâte à gâteaux. Petite salade

Suppu / Soupe

Blumenkohlsuppe / *Soupe de chou fleur*

13.00

Blumenkohl / geröstete Erdnüsse / Erdnusssauce
Fond de légumes / cacahuètes / sauce de cacahuètes

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Risotto / *Risotto*

23.00

Getreide-Roggen-Risotto /  Büffelmozzarella / Cherrytomate / Ruccola / Basilikumöl
*Risotto de céréales et seigle /  Mozzarella di Buffala / tomates cerises /
roquette / huile de basilic*

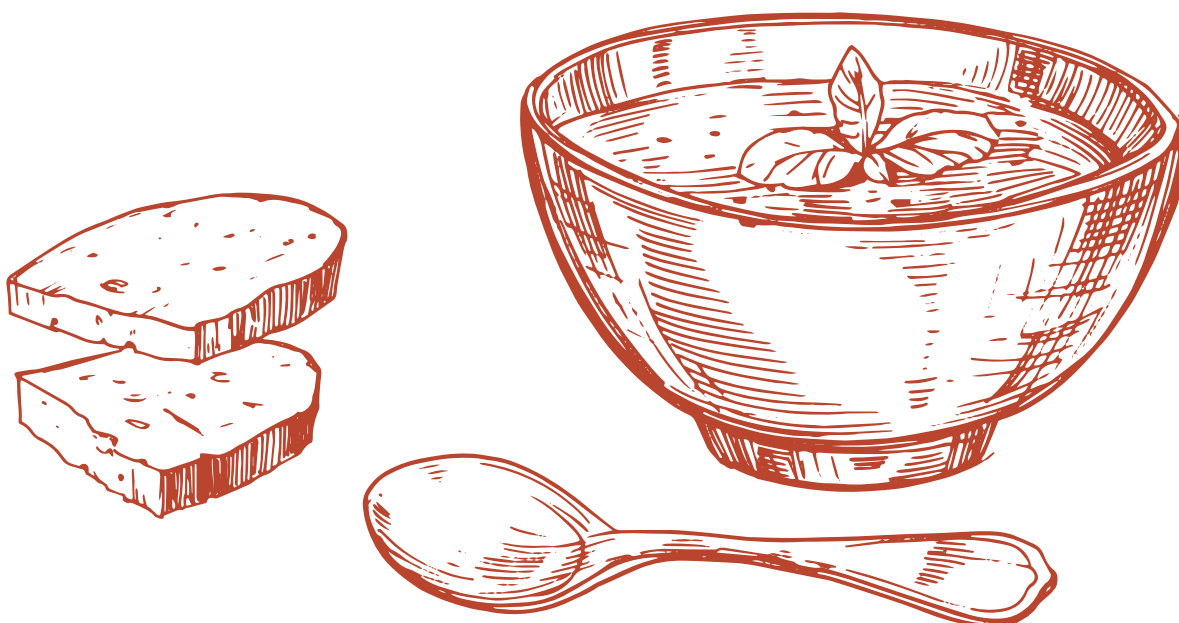
• mit Alpschweinschinken / *jambon de cochon d'alpage*

26.00

Cholera / *Cholera*

24.00

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 Thermalquellenunfth

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

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

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

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

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

Source: Leukerbadner Thermalquellenunfth

Fleisch / Viande

Rib Eye für 2 / Boeuf pour 2

500g 56.00/person

Swiss Prime Rib Eye / Chimichurri / Ofengemüse / Kartoffelwedges

Swiss Prime Rib Eye / Chimichurri / légumes estivales / Country cuts

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

34.00

Pulled Beef / Roggen-Kräuter Bun / Balsamicozwiebel / Coleslaw / Country Fries

Swiss Pulled Beef / Bun au seigle et herbes / Oignons au balsamico / Coleslaw / Country



Glacéchartu / Carte des glaces



Chocoholic

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

8.50

Sweet Dream

1 Kugel Vanilla Ice Dream, Brownies, Schokoladensauce, Rahm

8.50

Coffeeaddict

1 Kugel Espresso Croquant Ice Cream, Kaffee, Rahm

8.50

Meringues Glacées

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

11.00

Blueberry Cheesecake Fruity

1 Kugel Blueberry Cheesecake und Strawberry Ice Cream, rote Früchte, Biscuit & Rahm

11.00

Ice Coffee

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

10.50

Danemark

3 Kugeln Vanilla Dream Ice Cream, Schokoladensauce, Rahm

12.50

Coupe Bodmenstübli

1 Kugel Vanilla Ice Cream und Apricot Sorbet, Aprikosensaft, Rahm, Biscuit

11.00

Walliser Sorbet

2 Kugeln Apricot Sorbet mit Aprikosenschnaps

12.00

Coffee Time

Genussmomente nach dem Essen:

Geniessen Sie 1 Kugel Mövenpick Ice Cream zusammen mit einem Kaffee

7.50

Cornets

2 Cornets und 2 Kugeln Ice Cream nach Wahl

8.00

Eissorten:

Vanilla Dream, Strawberry, Caramelita, Espresso Croquant, Blueberry Cheesecake,
Swiss Chocolate, Stracciatella, Apricot, Lemon & Lime Sorbet

1 Kugel 4.00

Rahmzuschlag 1.50

Siässus / Desserts

Tiramisù Beeren Bowl 15.00
Bowl Tiramisù aux baies fraîches

Aprikosen–Rosmarin-Crumble mit Walnüssen / Vanilleeis 15.00
Crumble d'abricots–romarin et noix / glace vanille

Campari-Orangensorbet / Melone / Varenheit Bubbles 12.00
Sorbet d' oranges et Campari / melon / Varenheit Bubbles

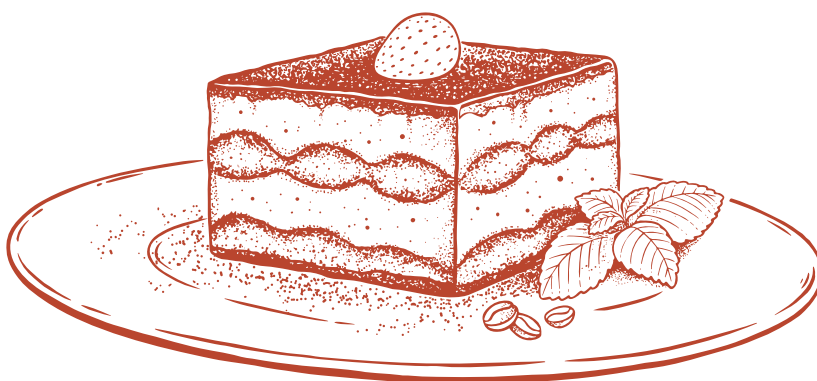
Fotzelschnitte / Frische Beeren / Sauerrahmeis 15.00
Pain perdu / baies fraîches / glace à la crème aigre

Chüächu / Tartes

Aprikosen-Streuselkuchen / Rahm / Vanilleeis 10.00
Tarte aux abricots / chantilly / glace vanille

Nusstorte / Sauerrahmeis 9.00
Tarte aux noix / glace à la crème aigre

Zitronen-Cake / Mohn 6.00
Cake au citron / pavots



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 9.00

pur, on the rocks 7.00

Gabrizzo: kräftiger Kräuterbitter 8.00

Alpstein BitterShot 5.00

Peppe, Bern

Ingwerer Bio Ingwerlikör:

Bodmen Mule mit GingerBeer und Zitrone 9.00

Gents, Hans Georg Hildebrandt, Zürich

Bongroni (Vermouth, Bongkirsch) 14.00

Dark & Stormy (Rum mit Gingerbeer) 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

Ohne Alkohol

Siegfried (Gin ohne Alkohol mit Tonic) 11.00

Manzoni pur, on the rocks 5.00

Manzoni mit Tonic 9.50

Bitter-süss (Ingwer, Kräuter, Wurzeln) 6.00

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

Brasserie de l'Abbaye de St. Maurice

Candide Bière Blanche	33 cl	7.00
-----------------------	-------	------

Brasserie Valaisanne, Sion

Pale Ale Valaisanne	33 cl	6.00
---------------------	-------	------

Rouvinez, Sierre

L'Echapée 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

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-, Holunder- oder Löwenzahnschorle	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 (Löwenzahnsirup, Limette, Minze, Soda)	6.20	
Smoothie «Very Berry»	8.00	
Frozen Lemon Drink (mit Zitronensorbet)	8.00	

Die Mutter aller Reben

[GWÄSS]

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Wiina im Offuüsschank / Crûs ouverts

Schüümwii / *Vin mousseux* 10 cl

Varenheit Bubbles Edition Andy Varonier, Varen 8.00

Hugo Varenheit Bubbles Edition, hausgemachter Holundersirup, Minze 9.00

Ingo Varenheit Bubbles Edition, Ingwerlikör 9.00

Wiiswii / *Vins blancs* 10 cl

Pinot Gris La Perrache Maurice Zufferey, Muraz/Sierre 7.50

Sauvignon Blanc Olivier Mounir, Salgesch 7.50

Fendant Vieilles Vignes Domaine Dussex, St. Pierre-de-Clages 5.00

Roséwii / *Vin rosé* 10 cl

Rosé Live, Love, Laugh I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 7.00

Rosé Piscine Rosé, Grapefruitsirup, Eiswürfel 7.00

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

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **48.00****Fendant Vieilles Vignes 2020**

Domaine Dussex, St. Pierre-de-Clages

75 cl **38.00****Johannisberg Siccus 2020**

Domaine du Mont d'or, Sion

50 cl **29.00**75 cl **43.00****O-Range No. 1**

Andy Varonier, Varen

50 cl **62.00****Petite Arvine 2020**

Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch

50 cl **42.00****Arvine Gringe 2020**

Didier Joris, Chamoson

75 cl **68.00****Petite Arvine Les Clives 2021**

Sandrine Caloz, Miège

75 cl **55.00****Petite Arvine 2019**

Cavosaviésan/Ozenit, Granges

75 cl **54.00****Petite Arvine 2021**

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre

75 cl **54.00****Chardonnay Vieille Vignes 2019**

Simon Maye & Fils

75 cl **72.00****Riesling 2019**

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre

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

Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully

75 cl **48.00****Gewürztraminer 2019**

Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully

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

Valentina Andrei, Saillon

75 cl **65.00****Païen / Heida 2019**

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre

3.75 cl **27.00****Heida Gold 2019**

Andy Varonier, Varen

75 cl **56.00****Muscat / Riesling Pris en bulle 2019**

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre

3.75 cl **32.00**

Wiiswii / Vins blancs

Completer 2015

Clos de Tsampéhro, Flanthey

75 cl **152.00****Completer 2020**

Valentina Andrei, Saillon

75 cl **74.00****Gwäss/Gouais blanc 2019**

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 2018** (Heida / Kernling)

O. Mounir, Salgesch / M. Burkhart, Weinfelden

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****Riesling 2014**

Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch

75 cl **185.00****Completer 2015**

Martin & Thomas Donatsch, Malans

75 cl **145.00**

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 Ance-lotta 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'Ance-lotta 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

Maurice Zufferey, Muraz /Sierre

37,5 cl 23.00

75 cl 45.00

Pinot Noir Cäsar Zu Grossu Steina 2019

Andy Varonier, Varen

75 cl 105.00

Grain Pinot Charrat 2018

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 Gold 2020

Andy Varonier, Varen

75 cl 59.00

Diolinoir Avarone 2018

Andy Varonier, Varen

75 cl 59.00

Humagne Rouge 2020

Valentina Andrei, Saillon

75 cl 78.00

Humagne rouge 2019

Olivier Mounir, Salgesch

50 cl 43.00

Cornalin 2015

Denis Mercier, Sierre

75 cl 135.00

Cornalin Nokto Réserve 2017

Cave Ozenit, Granges

75 cl 95.00

Cornalin de Loèche 2016

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

Cornalin Domaine Trong BIO* 2015

Olivier Mounir, Salgesch

75 cl 82.00

Rotwii / Vins rouges

Syrah Òsami* 2020

Didier Joris, Chamoson

75 cl 95.00

Syrah de Sierre 2014

Denis Mercier, Sierre

75 cl 92.00

Syrah Cave des Bernunes 2018

Nicolas Zufferey, Sierre

50 cl 52.00

Merlot Rarerkumme 2020

Andy & Cornelia Bolliger, Raron

75 cl 62.00

Galotta 2020

Didier Joris, Chamoson

75 cl 82.00

Divico 2020

Didier Joris, Chamoson

75 cl 82.00

Divico Cave des Bernunes 2020

Nicolas Zufferey, Sierre

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 2018

St. & I. Kellenberger, Leuk-Stadt

50 cl 48.00

Maximus Red 2020 (Cabernet Franc / Merlot)

Andy Varonier, Varen

75 cl 105.00

Château Mont d'or 2018 (CO/SY/AN/HU)

Domaine du Mont d'or, Sion

75 cl 82.00

Ivresse 2018 (ME/CO/SY)

Valentina Andrei, Saillon

75 cl 78.00

Rotwii / Vins rouges

La Petite Grange 2019 (CF/DI/GA)*

Marie-Thérèse Chappaz, Fully

75 cl **79.00****Mouton Caloz 2018 (SY/DI/CO)***

Sandrine Caloz, Miège

75 cl **68.00****Duett 2016 (PI/DI)**

Olivier Mounir Salgesch/M. Burkhart, Weinfelden

75 cl **62.00****The Secret 2020**

I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt

50 cl **45.00****Malanser Pinot Noir 2015**

Thomas Studach, Malans

75 cl **185.00****Pinot Noir 2014**

Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch

75 cl **185.00****Pinot Noir 2017**

Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch

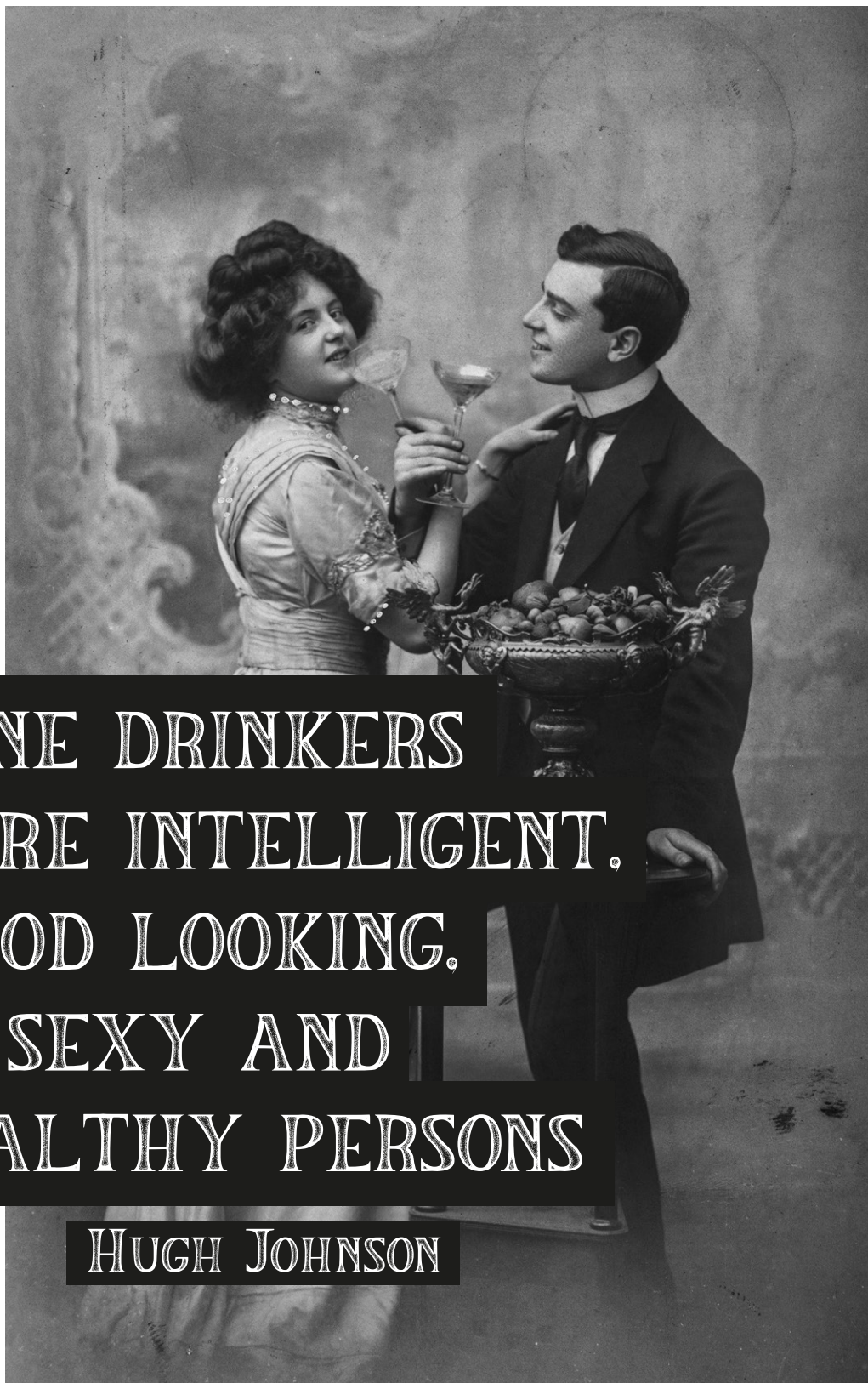
75 cl **185.00****Pinot Noir 2018**

Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch

75 cl **185.00****Barolo Dagromis 2009**

Angelo Gaja, Barbaresco

75 cl **185.00**



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

HUGH JOHNSON

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 2016**

Isabella & Stephane Kellenberger, Leuk-Stadt

150 cl **125.00**

Warmi Gitränk / Boissons chaudes

Kaffeerösterei Sempione, Philipp Henzen, Termen/VS

Café crème, Espresso	4.50
Cappucino / Milchkaffee	5.00
Latte macchiato, Doppelter Espresso, Café Melange	6.00
Fluffy Coffee	7.00
Caramel Iced Coffee	5.00
Matcha Latte	7.00

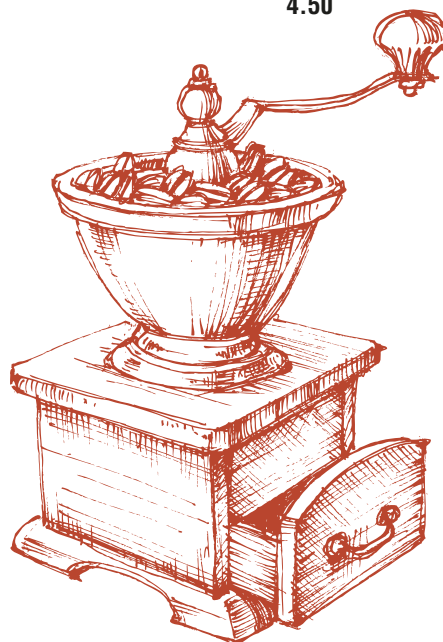
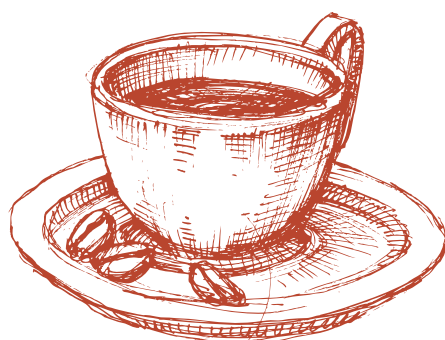
Heisse Oma (Bombardino, heisse Milch, Rahm)	7.50
Kaffee Bodmenstübli (Hausmischung, Rahm)	9.50
Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm)	9.50
Kaffee Summergwittär (Latte macchiato, Highlander)	8.50

Tee

Grosse Tasse Länggass-Tee, Bern (gemäss separater Teekarte)	5.80
Bodmer Bio Kräutertee	5.80
Bio-Thymian-Tee «St. Bernard» mit frischem Thymian u. Zitrone	5.80
Bio-Salbei-Tee «St. Bernard» mit Honig und frischem Salbei	5.80

Schokolade / Ovomaltine

Trinkschokolade Las Lomas 69%, Chocolat David, Crans Montana	7.50
Ovomaltine	4.50



Güggs / Spiritueux

42%Vol. Alk

Marc de Pinot Noir / Syrah

Orator, Pfungen 8.00

Marc Columelle de Syrah

Abricool, Saxon 11.00

Marc Soif de vie

Jacqueroz, Martigny 11.00

La Grap' a

Kellenberger, Leuk-Stadt 11.00

Lie

Lengen Brig/Glis 6.00

Eau de Vie de Muscat

Abricool, Saxon 8.50

Grappa Selezione Orazio

Nonino, Italien 8.00

Abricot, Williams, Kirsch, Cassis

Abricool, Saxon 8.00

Zwetschgenschnaps BIO

Wieland, Röthenbach 8.00

Bongkirsch

Hildebrandt, Zürich 13.00

Kirsch Seppetoni 2018

Humbel, Stetten 9.00

Himbeere

Orator, Pfungen 8.00

Abricot Barrique

Abricool, Saxon 13.00

Gentiane (Enzian)

Abricool, Saxon 8.50

Genièvre (Wacholder)

Abricool, Saxon 8.50

Pfeffergeist Kubebe

Orator, Pfungen 10.00

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

Morand, Martigny 8.00

Bleue de Glacier

Abricool, Saxon 13.00

Absinth Herboriste

Virgilio, Fleurier 13.00

Gin Alata

Morand, Martigny 9.00

Gin Rosa Maria

Cristallo, Goms 9.00

Gin Breil

Breil – Brigels 9.00

Liggör / Liqueur

26%Vol. Alk

Liqueur d'Abricots / Poire Williams

Abricool, Saxon 7.00

Liqueur de Mandarine / Yuzu du Valais

Morand, Martigny 8.00

Liqueur de Citron

Zufferey, Sierre 7.00

Heuschnaps von Bodmen

Bodmenstübli 7.00

Göttertrank (Kaffeelikör)

Goba, Appenzell 8.00

Vieille Prune Barrique

Morand, Martigny 9.00

Calvalais

Solioz, St. Léonard 7.00

sPortlich

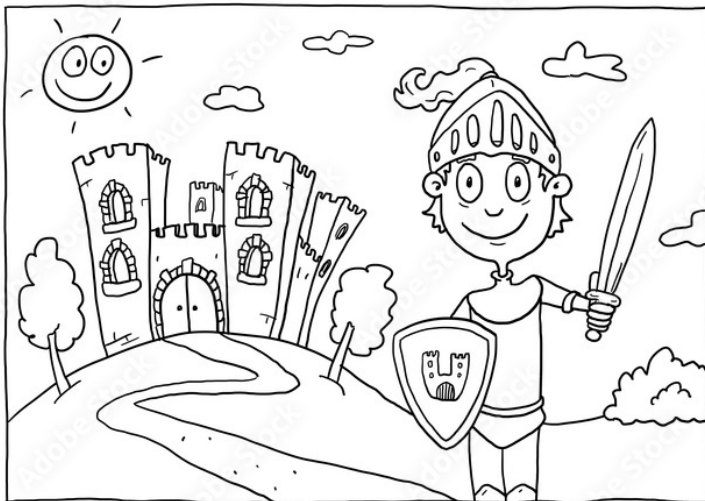
Mounir, Salgesch 7.00

Verlangen Sie
bei uns Farbstifte.
Demandez
des crayons
de couleur.

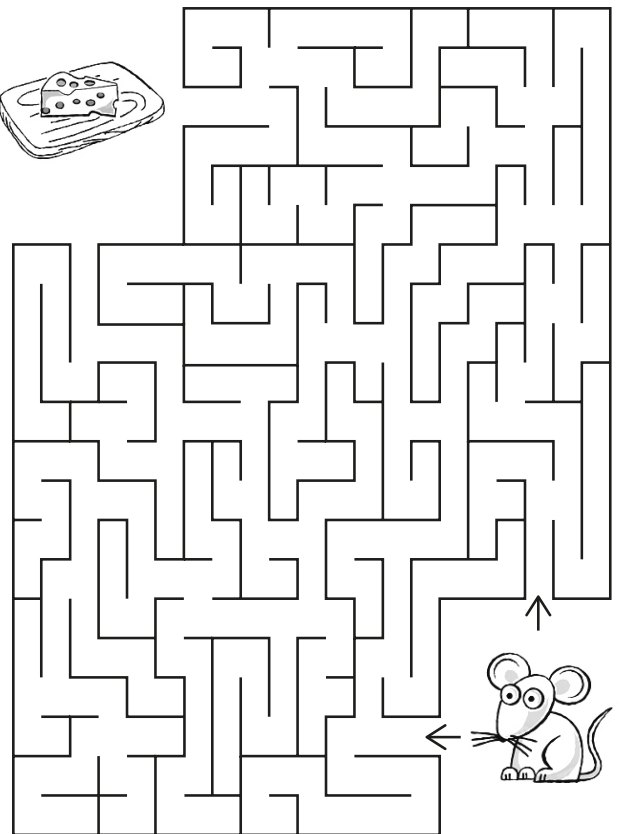
Pour nos petits...

Für unsere Kleinen...

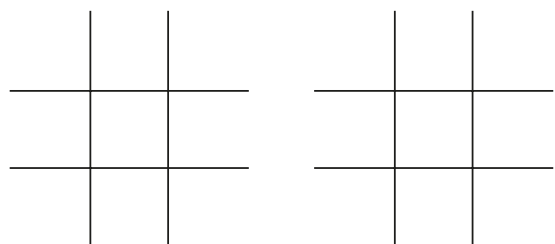
Finde die 10 Unterschiede
Trouve les 10 différences

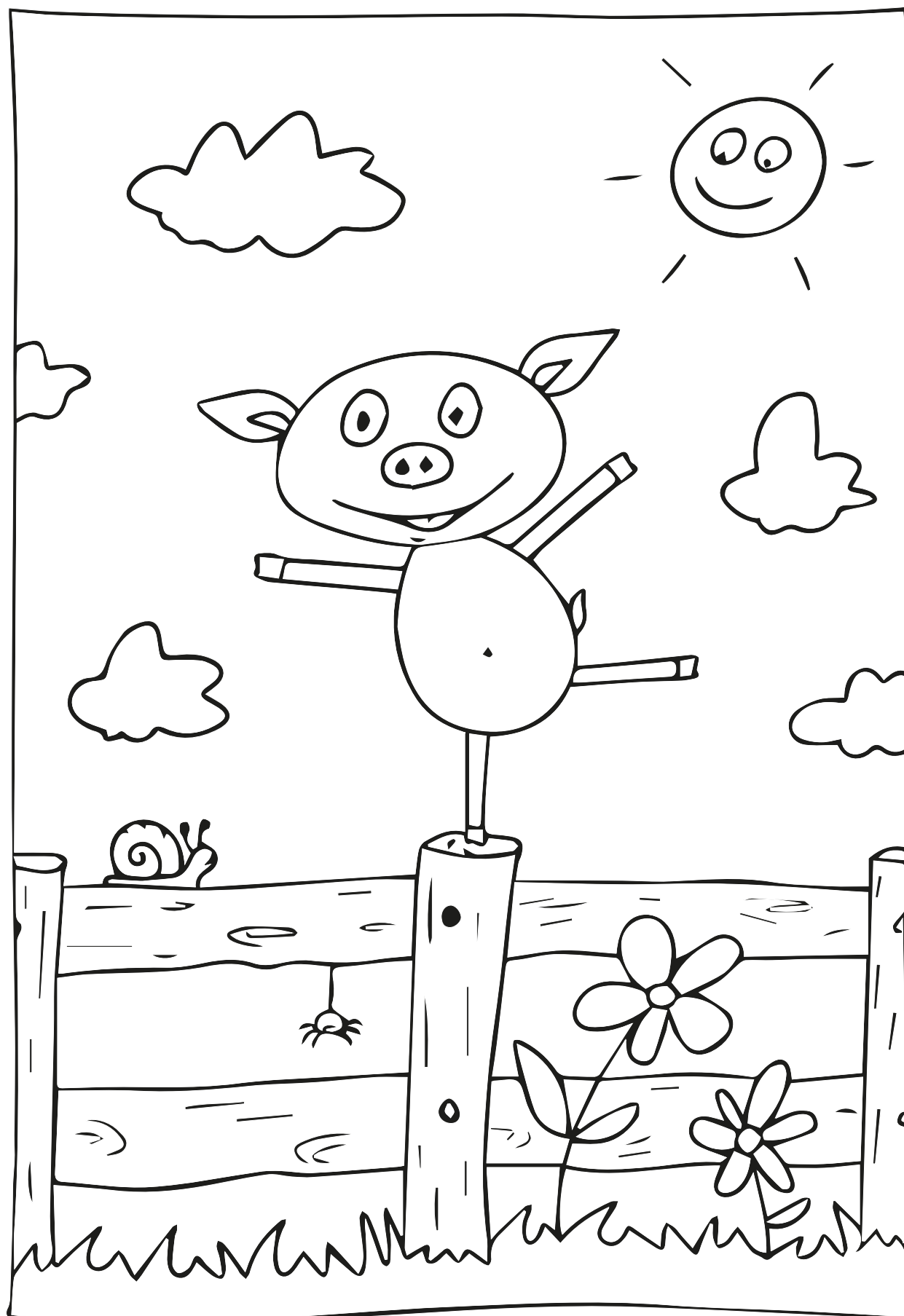


Labyrinth



Tic Tac Toe





Güät z' wissu

Allergene

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

Reklamationen

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

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

Zusatzgedecke

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

Wasser

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

Wir bevorzugen Barzahlung

Bon à savoir

Allergènes

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

Réclamations

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

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

Couverts supplémentaires

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

Eau

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

Nous préférons les paiements en espèces

Bodmenstübli-Wetter

Die Wettervorhersagen für die nächsten 52 Wochen...

Les prévisions météo pour les 52 prochaines semaines...

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