



Herzlich willkommen bei uns im Bodmenstübli

Wir freuen uns, Sie bei uns in Bodmen begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Bei der Auswahl unserer Produkte und Lieferanten scheuen wir keine Mühe; wir beziehen unsere Produkte vorwiegend aus der Region (Fleisch von der Metzgerei Zuber in Stalden, Alpschweine von der Majingalp) und die Anlieferung erfolgt ausschliesslich mit unseren Fahrzeugen.

Über allem steht unser Ziel, dass Sie bei uns eine gute Zeit verbringen.

Gniässät sus bi iisch !

Marianne & Manfred Loretan, Gastgeber

Gut zu wissen:

Unsere Öffnungszeiten

9.00 Uhr bis 16.30 Uhr, Freitag Ruhetag

Warme Gerichte von 11.15 Uhr bis 15.30 Uhr

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 Fr. 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 Fr. 1.-/dl.

Wir bevorzugen Barzahlung

Bienvenue chez nous, au Bodmenstübli



Nous sommes ravis de pouvoir vous accueillir et vous dorloter à Bodmen...
Nous ne ménageons pas nos efforts en ce qui concerne la sélection de nos produits
et de nos fournisseurs; nous achetons
nos denrées dans la région, la viande vient de la production suisse
(Boucherie Zuber, Stalden / Cochons d'alpage Majing) et la livraison a lieu exclusivement avec
nos véhicules.
Bien sûr, notre objectif est surtout que vous passiez un bon moment chez nous.

Gniässät sus bi iisch !

(Régalez-vous chez nous)

Marianne & Manfred Loretan, Hôtes

Bon à savoir:

Heures d'ouverture

9.00 h à 16.30 h, fermé le vendredi

Mets chauds de 11.15 h à 15.30 h

Allergènes

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

Réclamations

Si cela devait mal se passer, malgré notre engagement;

Dites-le-nous ici et maintenant.

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

Couverts supplémentaires

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

Eau

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

Nous préférons les paiements en espèces

Zum Apéro / A grignoter

Ziegenfrischkäse mit Kräutern / Feigensenf / Sauerteigbrot

Chèvre frais aux herbes / Pain au levain / Moutarde de figues 13.-

Bodmer Aperotüte: Alpkäsewürfel / Pikante Hauswurst / Sauerteigbrot

Sachet Apéro: Cubes de fromage d'alpage / saucisse / pain au levain 16.-

Chaalti Ruschtig / Plats froids

Tartar

Swiss Angus-Beef-Tartar / Stangensellerie / Frühlingszwiebel / Estragonsenf / Olivenöl Swiss

Angus-Beef-Tartar / célerie en branches / oignons tiges / moutarde d'éstragon

huile d'olives / pain grillé 70gr 27.- 140gr 35.-

+Country Frites 6.-

✓ Herbstbowl

Salate / Ebly / Frische Feige / Ziegenfrischkäse / Eierschwämme / Humus / Sojadressing

Bowl automnale: Salades / Ebly / figues / chèvre frais / chanterelles

Humus aux betteraves / dressing de soja 21.-

mit gebratenem Reh schnitzel / tranches de chevreuil sautés 26.-

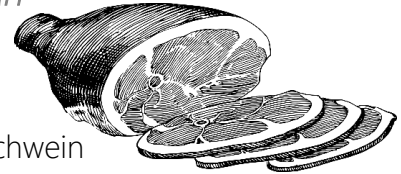


✓ Randencarpaccio


Randen / Ziger / Eingelegte Zucchini / Honig

Betteraves rouges / Sérac / Zucchettis aigres / Miel 20.-

Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan



Wallisär Holzbrätt

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

*Planchette valaisanne: Viande séché  , / lard / jambon crû du *cochon d'alpage
saucisse maison / sérac / fromage d'alpage 31.-*

*Alpuschwii

Majing-Alpschwein Carré / Schinken / Speck / Hausbrot
*Cochon d'alpage: Jambon crû / lard / carré / coppa de nos cochons d'alpage
pain maison 29.-*

Chees

Hobelkäse / neuer Alpkäse / hausgemachtes Sauerteig- und Früchtebrot
Fromage: Rébibes / cubes de fromage d'alpage / pain au levain / pain de fruits 25.-

**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*

Cheesrichti / Fromage

Bodmufux

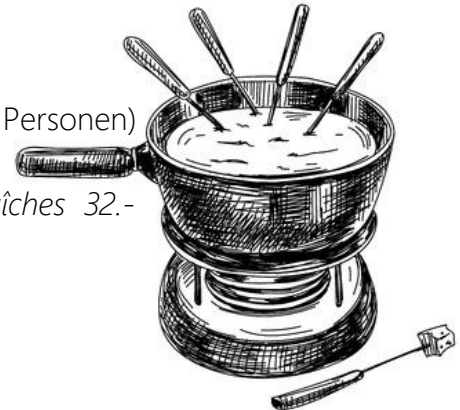
Geröstete Brotschnitte / Raclettekäse / Weisswein / Zwiebeln / Schinken / Spiegelei
Croûte de pain / fromage raclette / vin blanc / jambon / oignons / oeuf au plat 25.-
Ladies Cut 23.-

Tiifilsschnittu

Geröstete Brotscheibe / Raclettekäse / Zwiebeln / Knoblauch / Chiliwurst / Chilischoten
Diavolo: Croûte de pain / fromage / oignons / ail / saucisse maison / piments / chilis 25.-
Ladies Cut 23.-

Fondue

- Hausmischung Moitié - Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)
- Traditionell 30.-
- mit frischen Eierschwämmen / *aux chanterelles fraîches* 32.-



Suppă / Soupes

✓ Kürbissuppe

Kürbis / Erdnusscrunch / Kürbiskernöl

Soupe de pôtirons / crunch de cacahuètes / huile de graines de courge

14.-

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

✓ Risotto

Getreide-Roggen-Risotto / Kürbis / Eierschwämme / Alpkäse

Risotto de céréales et seigle / Pôtiron / chanterelles / rébibes de vieux alpage 25.-

- mit Alpschweinschinken / jambon de cochon d'alpage 27.-

✓ Cholera

Kuchenteig / Lauch / Aepfel / Kartoffeln / Raclettekäse / Kleiner Salat

Cholera: Poireaux / pommes de terre / pommes / fromage à Raclette

cuit dans une pâte à gâteaux. Petite salade 25.-



Fleisch / Viande

Rib Eye für 2

Swiss Prime Rib Eye / Chimichurri / Ofengemüse / Kartoffelwedges
Boeuf pour 2: Swiss Prime Rib Eye / Chimichurri / légumes estivales / Country cuts
(600 gr) 56.- /person

Hirsch / Cerf

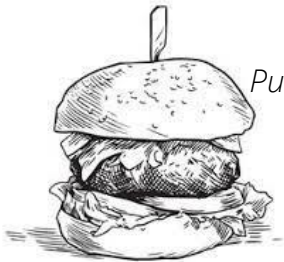
Hirsch-Entrecôte auf dem Speckstein / Saucentrio / Herbstgemüse / Serviettenknödel
Entrecôte de cerf sur ardoise / trio de sauces / légumes automnales / quenelle de pain blanc
220 gr 45.-

Spare Ribs

Swiss Pork Spare Ribs 36h / Tomaten-Chutney / Folienkartoffel-Sesamjoghurt / Salat
Swiss Pork Spare Ribs 36h / Chutney de tomates / Baked Potatoe – Yaourt au sésame
salade 38.-

Burger

Pulled Beef / Roggen-Thymian-Bun / Balsamicozwiebel / Coleslaw
Pulled Beef / Bun au seigle et herbes / Oignons au balsamico / Coleslaw
Country Fries 35.-



(Wildfleisch: AT / NZL)

Siässus / Desserts

Herbst - Pavlova

Meringues / Vermicelles / Vanilleeis / Preiselbeeren
Meringues / Vermicelles / Glace vanille / Airelles rouges 15.-

Zwetschgencrumble / Walnüsse / Zimt-Hibiskus-Eis

Crumble de prunes / noix / glace canelle & hibisque 15.-

Fotzelschnitte / Beerenkompott / Sauerrahmeis

Brioche perdu / compote de baies / glace à la crème aigre 15.-

Zwetschgen-Streuselkuchen

Rahm / Vanilleeis

Tarte aux pruneaux - chantilly - glace vanille 11.-

Nusstorte / Sauerrahmeis

Tarte aux noix / Glace à la crème aigre 10.-

Zitronen-Cake / Mohn

Cake au citron / pavots 7.-



Glacé / Glaces

MÖVENPICK®

CHOCOHOLIC

1 Kugel Swiss Chocolate Ice Cream, Brownie, Banane, Karamellsauce, Rahm 9.-

SWEET DREAM

1 Kugel Vanilla Ice Dream, Brownie, Schokoladensauce, Rahm 9.-

COFFEEADDICT

1 Kugel Espresso Croquant Ice Cream, Kaffee, Rahm 9.-

MERINGUES GLACES

1 Kugel Vanilla Dream & Strawberry Ice Cream, Beerenmix, Meringues, Rahm 12.-

BLUEBERRY CHEESECAKE FRUITY

1 Kugel Blueberry Cheesecake und Strawberry Ice Cream, warme Beeren, Rahm 12.-

ICE COFFEE

2 Kugeln, Espresso Croquant Ice Cream, Kaffeesauce, Rahm, Biscuit 11.50



Glacé / Glaces

MÖVENPICK®

DANEMARK

3 Kugeln Vanilla Ice Dream, Schokoladensauce, Rahm, Biscuit 13.50

COUPE BODMENSTUEBLI

1 Kugel Vanilla Ice Dream und Apricot Sorbet, Aprikosensaft, Rahm, Biscuit 12.-

WALLISER SORBET

2 Kugeln Apricot Sorbet mit Aprikosenschnaps 13.-

COFFEE TIME

1 Kugel Mövenpick Ice Cream zusammen mit einem Kaffee 8.50

CORNET

1 Cornet und 1 Kugel Ice Cream nach Wahl 5.-

EISSORTEN

Vanilla Dream, Strawberry, Caramelita, Espresso Croquant, Blueberry Cheesecake, Swiss Chocolate, Stracciatella

SORBETS

Apricot, Lemon & Lime, Blackcurrant

1 Kugel 4.50

Rahmzuschlag 2.-



Apéritifs / Apéritifs ohne Alkohol

Goba, Appenzell **Manzini**: *Apéritif aus Beeren und Kräutern*

- mit Prosecco oder mit Tonic 9.- oder pur, on the rocks 7.-
- Gabrizzo (kräftiger Kräuterbitter) 8.-
- Alpstein BitterShot 5.-

Peppe, Bern **Ingwerer**: *Bio Ingwerlikör*

- Bodmen Mule mit GingerBeer und Zitrone 9.-

Gents, Hans Georg Hildebrandt, Zürich

- Bongroni (Vermouth, Bongkirsch) 14.-
- Dark & Stormy (Rum mit Gingerbeer) 10.-
- Vermouth blanc, Vermouth rouge 8.-



Gin Tonic

- Rosa Maria, Cristallo Goms (Alpenrosen, Rosenblüten, Heidelbeeren, Kräuter) 12.-
- Alata, Morand Martigny (Birnen, Kräuter, Gletscherwasser) 12.-
- Gin Fleur Bleue, Nils Rodin, Borex (Blauerbsblüte, Yuzu, Himbeere) 12.-
- Breil, Brigels (Alpenwacholder, Alpenrose, Schokoladenminze) 12.-

Ohne Alkohol:

Siegfried (Gin ohne Alkohol mit Tonic) 11.-

Manzoni pur, on the rocks 5.- oder mit Tonic 9.50

Bitter-süss (Ingwer, Kräuter, Wurzeln) 6.-

Bier / Bières - Cidre

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 33cl 5.00

Appenzeller Vintage Sour Himbeere 33cl 7.-

Brasserie Siervoise, Sierre

Siervoise Rouse 25 cl 6.-

Hoppy People, Sierre

Porn Star Indian Pale Ale 33 cl 7.50

Black Psychobilly IPA 33 cl 7.50

Clash of the Titans Grand crû Barley Wine 12,6% Vol 33 cl 15.-

Brasserie de l'Abbaye de St. Maurice

Candide Bière Blanche 33 cl 7.50

Brasserie Valaisanne, Sion

Pale Ale Valaisanne 33 cl 6.50

Rouvinez, Sierre

L'Échappée Pale Ale 75 cl 17.-

Lola, Bern

Lola Indian Pale Ale (alkoholfrei) 33 cl 7.00

Cidre La Pépite, Iris Riddes 33 cl 7.00



Weine im Offenausschank / Crûs ouverts 10cl

Schaumwein – Vin mousseux

- Varenheit Bubbles Edition Andy Varonier, Varen 9.-
Hugo: Varenheit Bubbles Edition, hausgemachter Holundersirup, Minze 10.-
Ingo: Varenheit Bubbles Edition, Ingwerlikör 10.-

Weissweine – Vins blancs

- Pinot Gris La Perrache Maurice Zufferey, Muraz/Sierre 8.00
Sauvignon Blanc Olivier Mounir, Salgesch 8.00
Fendant Vieilles Vignes Domaine Dussex, St. Pierre-de-Clages 5.50

Roséwein – Vin rosé

- Live, Love, Laugh I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 7.50
Rosé Piscine: Rosé, Grapefruitsirup, Eiswürfel 7.50

Rotweine – Vins rouges

- Cabernet Franc Gold Andy Varonier, Varen 9.00
Cornalin Cave du Rhodan Olivier Mounir, Salgesch 9.00
Pinot Noir Chant du Rhône I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 7.00



Kalte Getränke / 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 Cola Siro / Rivella 33 cl 4.90
Gents Swiss Craft Ginger Beer / Tonic / Bitterlemon 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.-
Opaline Apfel-Holundersaft / Pomme-Sureau noir 25 cl 6.-
Opaline Aprikosennektar / Nectar d'abricots 25 cl 6.-

Hausgemachte Schorle - Mischgetränke

Minze-, Cassis-, Holunder- oder Löwenzahnschorle 30 cl 4.50 / 50 cl 6.50
Eistee hausgemacht 30 cl 4.50 / 50 cl 6.50
Apfelsaft / Apfelschorle 30 cl 4.50 / 50 cl 6.50
Apple Ginger Drink (Apfelsaft, Gingerbeer) 30 cl 6.20
Virgin Mojito (Löwenzahnsirup, Limette, Minze, Soda) 30 cl 6.20



Weissweine / Vins blancs

2021 Fendant Côteaux Plamont*

2020 Fendant La Perle du Valais

2020 Johannisberg Siccus

2021 O-Range No. 1

2020 Petite Arvine

2020 Arvine Gringe*

2021 Petite Arvine Les Clives*

2019 Petite Arvine

2021 Petite Arvine

2019 Chardonnay Vieilles Vignes

2019 Riesling

2019 Humagne Blanche

2019 Gewürztraminer

2019 Roussanne

2021 Pinot gris La Perrache

2019 Paien /Heida

2019 Heida Gold

Marie-Thérèse Chappaz, Fully 48.-

Domaine du Mont d'or, Sion 38.-

Domaine du Mont d'or, Sion (50 cl) 29.- 43.-

Andy Varonier, Varen (50cl) 62.-

Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch (50cl) 42.-

Didier Joris, Chamoson 68.-

Sandrine Caloz, Miège 55.-

Cavosaviésan/Ozenit, Granges 54.-

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre 54.-

Simon Maye&Fils 72.-

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8) 27.- 54.-

Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully 48.-

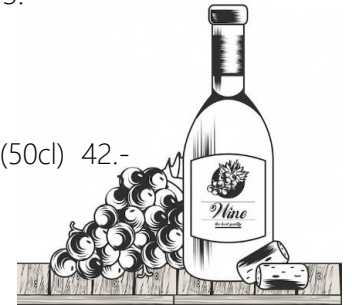
Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully 48.-

Valentina Andrei, Saillon 65.-

Maurice Zufferey, Muraz/Sierre 56.-

Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8) 27.-

Andy Varonier, Varen 56.-



Weissweine / Vins blancs

2019 Muscat/Riesling Pris en bulle Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8)	32.-
2015 Completer	Clos de Tsampéhro, Flanthey 152.-
2020 Completer	Valentina Andrei, Saillon 74.-
2019 Gwäss/Gouais blanc	Andy Varonier, Varen 52.-
2021 Sauvignon blanc	Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch 56.-
2020 Cabernet Blanc Shot No2	Vinifera Vinture /Nicolas Zufferey, Sierre 57.-
2020 Maximus White(PiBl/Arv/Erm)	Andy Varonier, Varen 95.-
2017 Kosmo (Pt. Arvine/Heida)	Cave Ozenit, Granges 92.-
2018 Duett (Heida/Kernling)	O. Mounir, Salgesch/ M. Burkhart, Weinfeldern 55.-
2016 Amigne Mitis	J.R. Germanier, Vétroz (35cl) 62.-
2021 Rosé Live Love Laugh	Isabella & Stèphane Kellenberger, Leuk-Stadt 52.-
2014 Riesling	Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch 185.-
2015 Completer	Martin &Thomas Donatsch, Malans 145.-

Wine drinkers are intelligent, good looking, sexy and healthy persons Hugh Johnson

Rotweine / Vins rouges

2021 Gamay Tsans de la Lé	Maurice Zufferey, Muraz /Sierre (37,5 cl) 23.- (75 cl) 45.-
2019 Pinot Noir Cäsar "Grossu Steina"	Andy Varonier, Varen 105.-
2018 Grain Pinot Charrat*	Marie-Thérèse Chappaz, Fully 79.-
2015 Pinot Noir "L'enfer du Désir"	Histoire d'enfer, Corin / Sierre 72.-
2020 Pinot Noir Rarnerkumme	Andy & Cornelia Bolliger, Raron 59.-
2021 Pinot Noir Chant du Rhone	Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt 46.-
2020 Cuvée Rouge (Gamay/Pinot)	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch (50 cl) 35.-
2020 Diolinoir Gold	Andy Varonier, Varen 59.-
2018 Diolinoir Avarone	Andy Varonier, Varen 86.-
2020 Humagne Rouge	Valentina Andrei, Saillon 78.-
2019 Humagne rouge	Olivier Mounir, Salgesch (50cl) 43.-
2015 Cornalin	Denis Mercier, Sierre 135.-
2017 Cornalin Nokto Réserve	Cave Ozenit, Granges 95.-
2017 Cornalin de Loèche	Vitis Antiqua, I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 79.-
2020 Cornalin Rouge du Pays	Valentina Andrei, Saillon 78.-
2020 Cornalin Cave du Rhodan	Olivier Mounir, Salgesch 58.-
2015 Cornalin Domaine Trong BIO*	Olivier Mounir, Salgesch 82.-

*



Rotweine / Vins rouges

2020 Syrah Òsami*	Didier Joris, Chamoson 95.-
2014 Syrah de Sierre	Denis Mercier, Sierre 92.-
2018 Syrah Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre (50 cl) 52.-
2020 Merlot Rarerkumme	Andy & Cornelia Bolliger, Raron 62.-
2020 Galotta*	Didier Joris, Chamoson 82.-
2020 Divico*	Didier Joris, Chamoson 85.-
2020 Divico Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre 69.-
2020 Cabernet Franc Sélène*	Sandrine Caloz, Miège 72.-
2019 Cabernet franc Gold	Andy Varonier, Varen 64.-
2020 Gamaret Flames of Desire	St. & I. Kellenberger, Leuk-Stadt (50cl) 51.-
2020 Maximus Red (Cab/Me)	Andy Varonier, Varen 105.-
2018 Château Mont d'or (CO/SY/AN/HU)	Domaine du Mont d'or, Sion 82.-
2018 Ivresse (ME/CO/SY)	Valentina Andrei, Saillon 78.-
2019 La Petite Grange (CF/DI/GA)*	Marie-Thérèse Chappaz, Fully 79.-
2018 Mouton Caloz (SY/DI/CO)*	Sandrine Caloz, Miège 68.-
2016 Duett (PI/DI)	Olivier Mounir Salgesch/M. Burkhart, Weinfelden 62.-
2021 The Secret	I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt (50cl) 45.-

Rotweine / Vins rouges

2015 Malanser Pinot Noir	Thomas Studach, Malans 185.-
2014 Pinot Noir	Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch 185.-
2017 Pinot Noir	Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch 185.-
2018 Pinot Noir	Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch 185.-
2009 Barolo Dagromis	Angelo Gaja, Barbaresco 185.-

GROSSFORMATE 150cl

2015 Elixir 2 (SY/ME/CF)	Domaines Chevaliers, Salgesch 195.-
2015 Diolinoir "Avarone"	Andy Varonier, Varen 182.-
2018 Château Mont d'or	Domaine du Mont d'or, Sion 164.-
2014 Syrah Cuvée Histoire d'enfer	Patrick Regamey, Corin 155.-
2018 Merlot "Ivresse"	Valentina Andrei, Saillon 150.-
2016 Fumin	A. & Chr. Bétrisey, St. Léonard 145.-
2016 Diolinoir „Gold“	Andy Varonier, Varen 125.-
2019 Gamaret	Isabella & Stephane Kellenberger, Leuk-Stadt 125.-



Warme Getränke / 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

Chai Latte 7.50

Golden Kurkuma Milk (vegan) 7.50

Heisse Oma (Bombardino, heisse Milch, Rahm) 7.50

Kaffee Bodmenstübli (Hausmischung, Rahm) 10.00

Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm) 10.00

Kaffee Härbschtsturm (Latte macchiato, Highlander) 9.00

Grosse Tasse Länggass-Tee, Bern (gemäss separater Teekarte) 5.80

Bodmer Bio Kräutertee oder Pfefferminztee 5.80

Bio-Thymian-Tee "St. Bernard" mit frischem Thymian u. Zitrone 5.80

Bio-Salbei-Tee "St. Bernard" mit Salbei u. Honig 5.80

Schokolade / Ovomaltine

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

Weisse Heisse Schokolade mit Rahm 8.50



Spirituosen / Spiritueux 42%Vol. Alk.

Marc de Pinot Noir / Syrah

Marc Columelle de Syrah

Marc Soif de vie

La Grap' a

Lie

Eau de Vie de Muscat

Grappa Selezione Orazio

Abricot, Williams, Kirsch, Cassis

Zwetschgenschnaps BIO

Bongkirsch

Kirsch Seppetoni 2018

Himbeere

Abricot Barrique

Gentiane (Enzian)

Genepi

Genièvre (Wacholder)

Pfeffergeist Kubebe

Truffel da Gents "Frühe Prättigauer" Wodka

Orator, Pfungen 8.-

Abricool, Saxon 11.-

Kellenberger, Leuk-Stadt 11.-

Jacquierioz, Martigny 11.-

Lengen Brig/Glis 6.-

Abricool, Saxon 8.50

Nonino, Italien 8.-

Abricool, Saxon 8.-

Wieland, Röthenbach 8.-

Hildebrandt, Zürich 13.-

Humbel, Stetten 9.-

Orator, Pfungen 8.-

Abricool, Saxon 13.-

Abricool, Saxon 8.50

Abricool, Saxon 8.50

Orator, Pfungen 10.-

Hildebrandt, Zürich 10.-



Spirituosen / Spiritueux 42% Vol. Alk.

Genepi
Bleue de Glacier
Absinth Herboriste

Gin Alata
Gin Rosa Maria
Gin Breil
Gin Fleur Bleue

Morand, Martigny 8.-
Abricool, Saxon 13.-
Virgilio, Fleurier 13.-

Morand, Martigny 9.-
Cristallo, Goms 9.-
Breil – Brigels 9.-
Nils Rodin, Borex 9.-

Likör / Liqueur 26% Vol. Alk.

Liqueur d'Abricots / Poire Williams
Liqueur de Mandarine / Yuzu du Valais
Liqueur de Citron
Heuschnaps von Bodmen

Göttertrank (Kaffeelikör)
Vieille Prune Barrique
Calvalais

sPortlich

Abricool, Saxon 7.-
Morand, Martigny 8.-
Zufferey, Sierre 7.-
Bodmenstübli 7.-

Goba, Appenzell 8.-
Morand, Martigny 9.-
Solioz, St. Léonard 7.-

Mounir, Salgesch 7.-

