



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 Oeffnungszeiten

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

Chaalti Ruschtig / Plats froids

Tartar

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

Geröstetes Brioche

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

huile d'olives / brioche grillé

70gr 27.- 140gr 33.-

+Country Frites 5.-

Sommerbowl

Salate / Ebly / Wassermelone / Ziegenfrischkäse / Randenhumus / Sojadressing

Bowl estivale: Salades / Ebly / pastèque / chèvre frais

Humus aux betteraves / dressing de soja 19.-

- mit gebratener Pouletbrust / *suprême de poulet 23.-*

- mit geräucherten Eglifilets Loë / *filets de perches fumé Loë 26.-*


Wurst - Käsesalat


Cervelat / Alpkäse / Essiggurken / Chinakohl / Frühlingszwiebel / Mais

Cervelats / fromage d'alpage / cornichons / chou de chine / oignons tige / mais 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 29.-*

*Alpuschwii

Majing-Alpschwein Carré / Schinken / Speck / Hausbrot
*Cochon d'alpage: Jambon crû / lard / carré / coppa de nos cochons d'alpage
pain maison 28.-*

Chees

Hobelkäse / neuer Alpkäse / hausgemachtes Sauerteig- und Früchtebrot
Fromage: Rébibes / Cubes de fromage d'alpage / pain au levain / pain de fruits 23.-

****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 24.-
Ladies Cut 21.-

Tiifilsschnittu

Geröstete Brotscheibe / Raclettekäse / Zwiebeln / Knoblauch / Chiliwurst / Chilischoten
Diavolo: Croûte de pain / fromage / oignons / ail / saucisse maison / piments / chilis 24.-
Ladies Cut 21.-

Fondue

Hausmischung Moitié - Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)
- Traditionell 28.-
- mit Aprikosen & Aprikosenliqueur / *aux abricots et liqueur d'abricots* 31.-

Suppä / Soupes

Blumenkohlsuppe

Blumenkohl / geröstete Erdnüsse / Erdnussauce

Soupe de chou fleur: Fond de légumes / cacahuètes / sauce de cacahuètes 13.-

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Risotto

Getreide-Roggen-Risotto / Burrata / Cherrytomate / Ruccola / Basilikumöl

Risotto de céréales et seigle / Burrata / tomates cerises / roquette / huile de basilic 23.-

- mit Alpschweinschinken / jambon de cochon d'alpage 26.-

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 24.-

Fleisch / Viande

Rib Eye für 2

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

Rinds-Entrecôte auf dem Speckstein / Saucetrio / Sommergemüse / Country Fries
Entrecôte sur ardoise / trio de sauces / légumes estivales / country fries
220 gr 45.- 280 gr 49.-

Spare Ribs

Swiss Pork Spare Ribs 36h / Tomaten-Chutney / Country Cuts / Salat
Swiss Pork Spare Ribs 36h / Chutney de tomates / Country Cuts / salade 38.-

Burger

Pulled Beef / Roggen-Kräuter Bun / Balsamicozwiebel / Coleslaw / Country Fries
Swiss Pulled Beef / Bun au seigle et herbes / Oignons au balsamico / Coleslaw
Country Fries 34.-



Siässus / Desserts

Tiramisu Beeren Bowl

Bowl Tiramisù aux baies fraiches 15.-

Aprikosen–RosmarinCrumble

Walnuss / Vanilleeis

Crumble d'abricots–romarin / noix / glace vanille 15.-

Campari– Orangensorbet / Varenheit Bubbles

Sorbet d' oranges et Campari / Varenheit Bubbles 12.-

Hausgemachte Kuchen / Tartes maison

Aprikosen-Streuselkuchen

Rahm / Vanilleeis

Tarte aux pruneaux - chantilly - glace vanille 10.-

Nusstorte / Sauerrahmeis

Tarte aux noix 9.-

Cake

Zitrone / Mohn

Cake au citron / pavots 6.-

Apéritifs / Apéritifs ohne Alkohol

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

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

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

- Bodmen Mule mit Ginger Brew 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.-
- Breil, Brigels (Alpenwacholder, Alpenrose, Schokoladenminze) 12.-

Ohne Alkohol:

Siegfried (Gin ohne Alkohol mit Tonic) 11.-

Manzoni pur, on the rocks 5.-

Manzoni mit Tonic 9.50

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

Bier / Bières - Cidre

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 33cl 4.80

Appenzeller Vintage Sour Himbeere 33cl 7.-

Brasserie Sierrvoise, Sierre

Sierrvoise Rousse 25 cl 6.-

Hoppy People, Sierre

Porn Star Indian Pale Ale 33 cl 7.-

Black Psychobilly IPA 33 cl 7.-

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.-

Brasserie Valaisanne, Sion

Pale Ale Valaisanne 33 cl 6.-

Rouvinez, Sierre

L'Echapée Pale Ale 75 cl 15.-

Lola, Bern

Lola Indian Pale Ale (alkoholfrei) 33 cl 6.50

Cidre La Pépite, Iris Riddes 33 cl 6.-

Weine im Offenausschank / Crûs ouverts 10cl

Schaumwein – Vin mousseux

- Varenheit Bubbles Edition Andy Varonier, Varen 8.-
Hugo: Varenheit Bubbles Edition, hausgemachter Holundersirup, Minze 9.-
Ingo: Varenheit Bubbles Edition, Ingwerlikör 9.-

Weissweine – Vins blancs

- Pinot Gris La Perrache Maurice Zufferey, Muraz/Sierre 7.50
Heida Gold Andy Varonier, Varen 7.50
Fendant Vieilles Vignes Chai du Baron, Bramois 5.-

Roséwein – Vin rosé

- Live, Love, Laugh I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 7.-
Rosé Piscine: Rosé, Grapefruitsirup, Eiswürfel 7.-

Rotweine – Vins rouges

- 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

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, Gingerbrew) 30 cl 6.20
Virgin Mojito (Löwenzahnsirup, Limette, Minze, Soda) 30 cl 6.20
Smoothie « Very Berry » 8.-
Frozen Lemon Drink (Zitronensorbet, Ingwersirup, Soda) 8.-

Weissweine / Vins blancs

2021 Fendant Côteaux Plamont*	Marie-Thérèse Chappaz, Fully 48.-
2020 Fendant La Perle du Valais	Domaine du Mont d'or, Sion 38.-
2020 Johannisberg Siccus	Domaine du Mont d'or, Sion (50 cl) 29.- 43.-
2021 O-Range No. 1	Andy Varonier, Varen (50cl) 62.-
2018 Petite Arvine	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch (50cl) 42.-
2020 Arvine Gringe*	Didier Joris, Chamoson 68.-
2017 Petite Arvine Les Clives*	Sandrine Caloz, Miège 55.-
2019 Petite Arvine	Cavosaviésan/Ozenit, Granges 54.-
2021 Petite Arvine	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre 54.-
2019 Chardonnay Vieilles Vignes	Simon Maye&Fils 72.-
2019 Riesling	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8) 27.- 54.-
2019 Humagne Blanche	Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully 48.-
2019 Gewürztraminer	Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully 48.-
2019 Roussanne	Valentina Andrei, Saillon 65.-
2021 Pinot gris La Perrache	Maurice Zufferey, Muraz/Sierre 56.-
2019 Païen /Heida	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8) 27.-
2019 Heida Gold	Andy Varonier, Varen 56.-

Weissweine / Vins blancs

2019 Muscat/Riesling Pris en bulle Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8)	32.-
2019 Cuvée Leila Muscat Nature* Sandrine Caloz, Miège	68.-
2018 Muscat Rarnerkumme Andy & Cornelia Bolliger, Raron	56.-
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.-
2017 Cabernet Blanc Shot No2 Vinifera Vinture /Nicolas Zufferey, Sierre	57.-
2018 Duett (Heida/Kernling) O. Mounir, Salgesch/ M. Burkhart, Weinfeldern	55.-
2017 Kosmo (Pt. Arvine/Heida) Cave Ozenit, Granges	92.-
2016 Amigne Mitis J.R. Germanier, Vétroz (35cl)	62.-
2021 Rosé Live Love Laugh Isabella & Stéphane 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.-
2020 Grain Pinot Les Dahrres*	Marie-Thérèse Chappaz, Fully 79.-
2015 Pinot Noir "L'enfer du Désir"	Histoire d'enfer, Corin / Sierre 72.-
2018 Pinot Noir Rarnerkumme	Andy & Cornelia Bolliger, Raron 59.-
2017 Pinot Noir Chant du Rhone	Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt 46.-
2018 Cuvée Rouge (Gamay/Pinot)	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch (50 cl) 35.-
2019 Diolinoir Gold	Andy Varonier, Varen 59.-
2018 Diolinoir Avarone	Andy Varonier, Varen 86.-
2018 Humagne Rouge	Valentina Andrei, Saillon 78.-
2018 Humagne rouge	Olivier Mounir, Salgesch (50cl) 43.-
2015 Cornalin	Denis Mercier, Sierre 135.-
2016 Cornalin Nokto Réserve	Cave Ozenit, Granges 95.-
2016 Cornalin de Loèche	Vitis Antiqua, I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt 79.-
2019 Cornalin Rouge du Pays	Valentina Andrei, Saillon 78.-
2018 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.-
2019 Mondeuse-Syrah	Valentina Andrei, Saillon 82.-
2016 Galotta*	Didier Joris, Chamoson 82.-
2020 Divico*	Didier Joris, Chamoson 85.-
2018 Divico Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre 69.-
2019 Cabernet franc Gold	Andy Varonier, Varen 64.-
2018 Gamaret Flames of Desire	St. & I. Kellenberger, Leuk-Stadt (50cl) 48.-
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.-
2018 La Petite Grange (CF/DI/GA)*	Marie-Thérèse Chappaz, Fully 79.-
2019 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 148.-

GROSSFORMATE 150cl

2015 Elixir 2 (SY/ME/CF)	Domaines Chevaliers, Salgesch 195.-
2017 Grain noir (ME/CS/CF)*	Marie-Thérèse Chappaz, Fully 172.-
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.-
2016 Gamaret	Isabella & Stephane Kellenberger, Leuk-Stadt 125.-



Warme Getränke / Boissons chaudes

Kaffeerösterei Sempione, Philipp Henzen, Termen/VS

Café crème, Espresso 4.50

Cappucino / Milchkaffee 5.-

Latte macchiato, Doppelter Espresso, Café Melange 6.-

Fluffy Coffee 7.-

Caramel Iced Coffee 7.-

Matcha Latte 7.-

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

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 frischem Salbei u. Honig 5.-

Schokolade / Ovomaltine

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

Ovomaltine 4.50

Spirituosen / Spiritueux 42%Vol. Alk.

Marc de Pinot Noir / Syrah	Orator, Pfungen 8.-
Marc Columelle de Syrah	Abricool, Saxon 11.-
Marc Soif de vie	Kellenberger, Leuk-Stadt 11.-
La Grap' a	Jacquieroz, Martigny 11.-
Lie	Lengen Brig/Glis 6.-
Eau de Vie de Muscat	Abricool, Saxon 8.50
Grappa Selezione Orazio	Nonino, Italien 8.-
Abricot, Williams, Kirsch, Cassis	Abricool, Saxon 8.-
Zwetschgenschnaps BIO	Wieland, Röthenbach 8.-
Bongkirsch	Hildebrandt, Zürich 13.-
Kirsch Seppetoni 2018	Humbel, Stetten 9.-
Himbeere	Orator, Pfungen 8.-
Abricot Barrique	Abricool, Saxon 13.-
Gentiane (Enzian)	Abricool, Saxon 8.50
Genepi	
Genièvre (Wacholder)	Abricool, Saxon 8.50
Pfeffergeist Kubebe	Orator, Pfungen 10.-
Truffel da Gents "Frühe Prättigauer" Wodka	Hildebrandt, Zürich 10.-

Spirituosen / Spiritueux 42% Vol. Alk.

Bleue de Glacier	Abricool, Saxon 13.-
Absinth Herboriste	Virgilio, Fleurier 13.-
Gin Alata	Morand, Martigny 9.-
Gin Rosa Maria	Cristallo, Goms 9.-
Gin Breil	Breil – Brigels 9.-

Likör / Liqueur 26% Vol. Alk.

Liqueur d'Abricots / Poire Williams	Abricool, Saxon 7.-
Liqueur de Mandarine / Yuzu du Valais	Morand, Martigny 8.-
Liqueur de Citron	Zufferey, Sierre 7.-
Heuschnaps von Bodmen	Bodmenstübli 7.-
Göttertrank (Kaffeelikör)	Goba, Appenzell 8.-
Vieille Prune Barrique	Morand, Martigny 9.-
Calvalais	Solioz, St. Léonard 7.-
sPortlich	Mounir, Salgesch 7.-