



## 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 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, 7/7

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 7/7

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 - Trüffelaromen - geröstetes Brot  
*Swiss Angus-Beef-Tartar - parfum de truffes blanches - pain grillé*  
70gr 27.- 140gr 33.-  
+Country Frites 5.-

### Winterbowl


Salate – Ebly - Zitrusfrüchte – Kartoffel - Tofuwürfel  
Randenhumus - Sojadressing  
*Bowl hivernale: Salades - Ebly – agrumes – patate – tofu - Humus  
aux betteraves - dressing de soja 19.-*  
- mit Pouletbrust-Terijaki / *suprême de poulet Terijaki 22.-*  
- mit geräuchertem Thunfisch / *thon fumé 24.-*

### Nüsslisalat

Speckchips – Eier – Roggenbrot-Croûtons – Zitronen/Ingwer Vinaigrette  
*Salade de rampons – Chips de lard – Œufs – Croûtons de pain de seigle  
Vinaigrette de citrons/gingembre 14.-*

## Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan

### Wallisär Holzbrätt

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

*Planchette valaisanne: Viande séchée  , - 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*

## Cheesgrichti / 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.-

### Vacherin Mont d'or

Warmer Vacherin Mont d'or – Kartoffeln – Alpschwein - Salat  
*Vacherin Mont d'or: Vacherin Mont d'or chaud – pommes de terres – jambon - salade* 35.-

### Fondue

Hausmischung Moitié / Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)  
Traditionell 28.-  
mit Steinpilzen / aux bûlets 31.-

## Suppä / Soupes

### Ziggusuppu

Kürbis - Gemüsebrühe – Mascarpone – Kerne und Kernöl  
Soupe de pôtirons: Fond de légumes – Mascarpone – Graines et huile 13.-

### Wallisär Brotsuppu

Roggenbrot – Raclettekäse – Zwiebeln – Speck  
Soupe frite Valaisanne: Pain de seigle – fromage raclette – oignons – lard 16.-

## Urchigi Choscht / Plats traditionnels

### Paläntu:

Polenta rossa „Terreni alla Maggia“- Thymiantomate – Hobelkäse - Balsamico  
*Polenta rossa « Terreni alla Maggia » – tomates au thym – rébibes - Balsamico 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

### Rind für 2

Hot Stone mit doppeltem Entrecôte (ca. 600gr) – Salat - Saucen - Country Frites

*Boeuf pour 2: Entrecôte double (ca. 600 gr) sur ardoise*

saucen maison, saladier mixte - Country Frites 56.- / Person

### Entrecôte

Schweizer Rinds-Entrecôte auf dem Speckstein – Saucen trio - Gemüse – Country Fries

*Entrecôte sur ardoise – trio de sauces - légumes – country fries*

220 gr 45.- 280 gr 49.-

### Spare Ribs

Luma Swiss Pork Spare Ribs 36h – CranberryChutney – Potatoe & Sesamjoghurt - Salat

*Luma Swiss Pork Spare Ribs 36h – Cranberry Chutney – Potatoe & Yaourt au sésame -*

*salade 38.-*

### HotDog oder PullDog

BodmiDog: mit Walliser Käseschüblig / Saucisse au fromage du Valais

*ou / oder*

BullDog: mit Pulled Luma Swiss Beef

Schraubenbrot – Balsamicozwiebel - Haussauce mit Honig - Country Fries

Pain torsadé – oignons au Balsamico - sauce maison au miel- country frites 32.-

## *Siässus / Desserts*

### **Schwarzwälder Pavlova**

Meringue – Sauerkirschen – Yoghurtcreme - Schokoladensorbet

*Pavlova Fôret Noire: Meringue – griottes – crème au yaourt  
sorbet chocolat 15.-*

### **HeidelbeerCrumble**

Walnuss – Lebkucheneis

*Crumble de myrtilles - noix – glace pain d'épices 14.-*

### **Schokoladen-Meringue-Kuchen**

Sauerrahmeis

*Tarte de chocolat / meringue - glace de crème aigre 11.-*

### **Zwetschgenkuchen**

Rahm - Vanilleeis

*Tarte aux pruneaux – chantilly - glace vanille 10.-*

### **Cake**

viel 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*

- Mule mit Ginger Brew und Zitrone 9.-
- Original Ingwer Bier mit Siervoise Blanche 9.-

Gents, Hans Georg Hildebrandt, Zürich

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

Gin Tonic

- Alata von Morand, Martigny (Birnen, Kräutern und Gletscherwasser) 12.-
- Turicum, Zürich (Kräutern, Gewürzen, Blüten des Lindenhofs) 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

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 33cl 4.80

Appenzeller Vintage Sour Himbeere 33cl 7.-

Brasserie Sierrvoise, Sierre

Sierrvoise Rousse 25 cl 6.-

Sierrvoise Noire 25cl 6.50

Hoppy People, Sierre

Porn Star Indian Pale Ale 33 cl 7.-

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

\*28 Monate gereift in Weinfässern im Stollen der Grande Dixence 2364 m.ü.M

\*Maturation en barriques de vin pendant 28 mois dans les cavernes de la Grande Dixence

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.-

Kitchen Brew, Allschwil

Windstill (alkoholfreies PaleAle) 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

- Gwäss / Gouais Blanc            Andy Varonier, Varen 7.50  
Heida Gold                            Andy Varonier, Varen 7.50  
Fendant La Perle du Valais        Domaine du Mont d'Or, Sion 5.-

### Roséwein – Vin rosé

- Blanc de noir                        Maurice Zufferey, Sierre/Murraz 7.50  
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

Cidre « La Pépité » Iris, Riddes 33 cl 5.90

## Weissweine / Vins blancs

2019 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.-
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.-
2019 Petite Arvine	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8) 27.-
2019 Chardonnay Vieille 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.-
2019 Païen /Heida	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre (3/8) 27.-
2019 Heida Gold	Andy Varonier, Varen 56.-
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.-

## Weissweine / Vins blancs

2015 Completer	Clos de Tsampéhro, Flanthey 152.-
2020 Completer	Valentina Andrei, Saillon 74.-
2019 Gwäss/Gouais blanc	Andy Varonier, Varen 52.-
2018 Lafnetscha	Chanton Weine, Visp 59.-
2019 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.-
2015 Bombetta da Sol	Laura Chaplin, C. 5 <sup>e</sup> saison, A. Jacqueroz, Martigny 99.-
2020 Blanc de Noir	Maurice Zufferey, Muraz-Sierre 44.-
2014 Riesling	Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch 145.-
2015 Completer	Martin & Thomas Donatsch, Malans 125.-

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

## Rotweine / Vins rouges

2019 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.-
2019 Cornalin Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre (50cl) 52.-



## Rotweine / Vins rouges

2020 Syrah Òsami*	Didier Joris, Chamoson 95.-
2014 Syrah de Sierre	Denis Mercier, Sierre 92.-
2020 Syrah Près des Pierres	Simon Maye&Fils, Chamoson 69.-
2018 Syrah Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre (50 cl) 52.-
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.-





## Rotweine / Vins rouges

2015 Pinot Noir « Pilgrim »	Matthias & Sina Gubler-Möhr, Maienfeld 95.-
2015 Malanser Pinot Noir	Thomas Studach, Malans 145.-
2014 Pinot Noir	Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch 145.-
2009 Barolo Dagromis	Angelo Gaja, Barbaresco 108.-

## GROSSFORMATE 150cl

2015 Elixir 2 (SY/ME/CF)	Domaines Chevaliers, Salgesch 195.-
2017 Grain noir (ME/CS/CF)*	Marie-Thérèse Chappaz, Fully 172.-
2018 Château Mont d'or	Domaine du Mont d'or, Sion 164.-
2015 Diolinoir "Avarone"	Andy Varonier, Varen 182.-
2014 Syrah Cuvée Histoire d'enfer	Patrick Regamey, Corin 155.-
2018 Merlot "Ivresse"	Valentina Andrei, Saillon 150.-
2019 Cornalin*	Sandrine Caloz Miège 135.-
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.-

Lillet Hot Rouge (Lillet, Roter Holundersaft) 8.-

Hot Ingwerer (Heisser Apfelsaft, Ingwerer) 8.-

Hot Caipirinha 11.-

Turbo Russ (Heisser Apfelsaft, Wodka) 8.-

Heisse Oma (Bombardino, heisse Milch, Rahm) 7.50

Kaffee Bodmenstübli (Hausmischung, Rahm) 9.50

Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm) 9.50

Kaffee Wintersturm (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 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

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

Poire à Botzi

Gentiane (Enzian)

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 9.-

Abricool, Saxon 8.50

Abricool, Saxon 8.50

Orator, Pfungen 10.-

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 Turicum	BetterTaste/Zürich 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.-