



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 Lebensmittel in der Region, das Fleisch stammt aus Schweizer Produktion (Metzgerei Zuber, 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 2015 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.

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, vendredi fermé

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 en 2015 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...

Chaalti Ruschtig / Plats froids

Tartar: Swiss Angus-Beef-Tartar - Trüffelaromen - geröstetes Brot

Tartare: *Swiss Angus-Beef-Tartar - parfum de truffes blanches - pain grillé*

70gr 27.- 140gr 33.00

+Country Frites 5.00

✓ Summerbowl: Salate- Couscous - Melone - Randenhumus - Ziger -
Sojadressing

Bowl estivale: *Salades - Couscous – Melon - Humus aux betteraves - sérac -
dressing de soja*

19.00

- mit Pouletbrust-Terijaki / *suprême de poulet Terijaki*

22.00

- mit hausgebeiztem Lachs / *au saumon mariné maison*

24.00

Cervelatsalat 2.0: Cervelat – Alpkäse – Frühlingszwiebel – Chinakohl – Mais
Gurke- Ei - Cherrytomate


Salade de cervelats 2.0: *Cervelat - fromage d'alpage - oignons printanières - chou*

chinois – maïs – œuf - tomates cherry

19.00

+ country frites 5.00

Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan

Wallisär Holzbrätt: Trockenfleisch  - Schinken - Speck vom *Majing-Alpschwein
Hauswurst – Ziger- Alpkäse – Essiggemüse

Planchette valaisanne: *Viande sêchée*  - lard - jambon crû du *cochon d'alpage,
saucisse maison – sérac - fromage d'alpage 29.00

***Alpuschwii:** Majing-Alpschwein Carré – Schinken – Speck – Hausbrot

Cochon d'alpage: *Jambon crû - lard – carré - coppa de nos cochons d'alpage*
pain maison 28.00

Chees: Hobelkäse - neuer Alpkäse - hausgemachtes Sauerteig- und Früchtebrot

Fromage: *Rébibes - Cubes de fromage d'alpage - pain au levain - pain de fruits*
23.00

***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

Bodmufux: *Croûte de pain - fromage raclette - vin blanc - jambon - oignons
oeuf au plat* 24.00

Tiifilsschnittu: Geröstete Brotscheibe - Raclettekäse - Zwiebeln - Knoblauch
Chilihauswurst - Chilischoten 

Diavolo: *Croûte de pain - fromage raclette - oignons - ail - sauce maison - piments
chilis*  24.00

Fondue: Hausmischung Moitié / Moitié mit Würfelbrot (ab 2 Personen)

- **Traditionell** 28.00
- **Safran:** mit Safran und Munder Safranliqueur / safran et liqueur de safran de Mund 30.00

Suppä / Soupes

- ✓ **Zibiliusuppu:** Zwiebeln - Gemüsebrühe - Fritierter Rosmarin - AlpKäsechip
Soupe d'oignons: Oignons - Fond de légumes - Romarin frit - Chip de fromage 13.00
- ✓ **Griäni Pauwer Gazpacho:** Spinat-Avocado-Gurke-Minze-Basilikum-Yoghurt
Croutons
Gazpacho verte : Epinards-Avocados-Concombres-Menthe-Basilic-Yaourt-
Croutons 13.00

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

- ✓ **Gitreideriis:** Walliser Getreide/Roggenrisotto- angetrockneteThymiantomaten
Hobelkäse - Schnittlauchöl
Risotto de céréales: *Risotto de céréales au seigle valaisan– tomates au thym-
rébibes de vieux alpage- huile de ciboulettes* 23.00
- mit Alpsschweinschinken / jambon de cochon d'alpage 26.00
- ✓ **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* 24.00

Fleisch / Viande

Entrecôte: Rinds-Entrecôte auf dem Speckstein - Hausgemachte Café de Paris & Saucen - Country Frites / Folienkartoffel - Ofengemüse

Entrecôte: *Entrecôte de boeuf sur ardoise - café de Paris - sauces maison - Country Frites / Baked Potatoe - légumes*

250 gr 48.00

200 gr 44.00

Schwinsrippi: Luma Swiss PorkRippe 36Std - Berghonig schwarze Knoblauchmayonnaise - Folienkartoffel - Salat

SpareRibs: *Luma Swiss Pork Ribs 36h – miel de montagnes- mayonnaise à l'ail noir-Baked Potatoe - salade*

(Garantierte  Bauernhof-Schweine / *Porcs de fermes*  garanties)

36.00

Steak-Burger: Ciabatta – KalbsRibeye – Büffelmozzarella – Ruccola – Cherrytomaten-Olivenöl-Basilikumcreme-Country Frites

Steak-Burger : *Ciabatta - RibEye de veau – Mozzarella di bufala-roquette-tomates Cherry-crème au basilic-huile d'olives-country frites*

33.00

Rind fär 2: Hot Stone mit doppeltem Entrecôte (600gr) hausgemachten Saucen, Salatschüssel und Country Frites

Boeuf pour 2: *Entrecôte double (600 gr) sauces maison, saladier mixte et Country Frites*

par personne

56.00

Nachspeisen / Desserts

Kokos-Joghurt-Creme mit frischen Erdbeeren, Hibiskus und Brioche-Brösel <i>Crème de yaourt et coco aux fraises fraîches, hibiscus et miettes de brioche</i>	14.00
Lauwarmer Milchreis mit Rhabarber-Honigkompott <i>Riz au lait tiède et compote de rhubarbre au miel</i>	14.00
Schokoladen-Meringue-Kuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis <i>Rêve de chocolat / meringue et glace de crème aigre maison</i>	11.00
Hausgemachter Aprikosenkuchen mit Rahm und Vanilleeis <i>Tarte aux abricots maison, chantilly et glace vanille</i>	10.00
Cake mit viel Zitrone und Mohn <i>Cake au citron et pavots</i>	6.00

Apéritifs / Apéritifs ohne Alkohol

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

- pur, on the rocks 7.50
- mit Prosecco oder mit Tonic 9.50
- Gabrizzo (kräftiger Kräuterbitter) 8.00
- Alpstein BitterShot 5.00

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

- Mule mit Ginger Brew und Zitrone 9.50
- Original Ingwer Bier mit Sierrvoise Blanche 9.50

Gents, Hans Georg Hildebrandt, Zürich

- Vermouth blanc, Vermouth rouge 8.00
- Bongroni (Vermouth, Bongkirsch) 14.00
- Dark & Stormy (Rum mit Gingerbeer) 10.00

Gin Tonic

- Alata von Morand, Martigny (Birnen, Kräutern und Gletscherwasser) 12.00
- Turicum, Zürich (Kräutern, Gewürzen, Blüten des Lindenhofs) 12.00

Ohne Alkohol:

- Manzoni pur, on the rocks 5.00
- Manzoni mit Tonic 9.50
- Bitter-süss (Ingwer, Kräuter, Wurzeln) 6.00
- Siegfried (Gin ohne Alkohol mit Tonic) 11.00

Bier – Most / Bières - Cidre

Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33cl	4.80
Appenzeller Vintage Sour Himbeere	33cl	7.00

Brasserie Sierrvoise, Sierre

Sierrvoise Blanche	25 cl	6.00
Sierrvoise Noire	25cl	6.50

Hoppy People, Sierre

Porn Star Indian Pale Ale	33 cl	7.00
Kompressor Imperial Stout Limited Edition	33 cl	11.00
Clash of the Titans Grand crû* 12,6% Vol	33 cl	15.00

*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 Valaisanne, Sion

Valaisanne Grape Ale by Andy Varonier	33 cl	6.00
---------------------------------------	-------	------

Rouvinez, Sierre

L'Echappée Pale Ale	75 cl	15.00
---------------------	-------	-------

Doppelleu Boxer, Winterthur

Chopfab Bleifrei (alkoholfreies PaleAle)	33 cl	5.00
--	-------	------

Cidre « La Pépite » Iris, Riddes	33 cl	5.90
----------------------------------	-------	------

Cidre de fer, Cidrerie du Vulcain, Treyvaux	75 cl	42.00
---	-------	-------

Weine im Offenausschank / Crûs ouverts 10cl

Schaumwein – Vin mousseux

Varenheit Bubbles Edition	Andy Varonier, Varen	8.00
Hugo: Varenheit Bubbles Edition, hausgemachter Holundersirup, Minze		9.00

Cidre

Cidre de fer, Cidrerie du Vulcain	Jacques Perritaz, Treyvaux	6.00
-----------------------------------	----------------------------	------

Weissweine – Vins blancs

Fendant Les Tovachières	Cave du Chevalier Bayard, Varen	5.00
Gwäss / Gouais Blanc	Andy Varonier, Varen	7.50
Heida Gold	Andy Varonier, Varen	7.50

Roséwein – Vin rosé

Blanc de noire	Maurice Zufferey, Sierre/Murraz	7.50
Rosé Piscine: Varenheit Rosé Edition, Grapefruitsirup, Eiswürfel		7.00

Rotweine – Vins rouges

Pinot Noir Chant du Rhône	I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	6.50
Cabernet Franc Gold	Andy Varonier, Varen	8.50
Cornalin Cave du Rhodan	Olivier Mounir, Salgesch	8.50
Diolinoir Avarone	Andy Varonier, Varen	13.00

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 Brew / Spicy Ginger	20 cl	4.80
Gents Swiss Tonic / Sloe Tonic / Bitter Lemon	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-, Erdbeer-, 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

Weissweine / Vins blancs

		37.5cl	50cl	75cl
2019 Fendant Les Tovachières	Cave du Chevalier Bayard, Varen			38.00
2019 Fendant Côteaux Plamont *	Marie-Thérèse Chappaz, Fully			48.00
2019 Johannisberg	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch		33.00	
2019 Johannisberg La Tsapouige *	Sandrine Caloz, Miège			43.00
2018 Petite Arvine	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch		42.00	
2020 Arvine Gringe	Didier Joris, Chamoson			68.00
2017 Petite Arvine Les Clives *	Sandrine Caloz, Miège			55.00
2019 Petite Arvine	Cavosaviésan/Ozenit, Granges			54.00
2019 Petite Arvine	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre	27.00		54.00
2019 Riesling	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre	27.00		54.00
2019 Humagne Blanche	Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully			48.00
2016 Marsanne Blanche	Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully			52.00
2019 Gewürztraminer	Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully			48.00
2019 Roussanne	Valentina Andrei, Saillon			65.00
2019 Païen /Heida	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre	27.00		54.00
2019 Muscat/Riesling Pris en bulle	Nicolas Zufferey, Les Bernunes, Sierre	32.00		
2019 Cuvée Leila Muscat Nature*	Sandrine Caloz, Miège			68.00
2018 Muscat Rarnerkumme	Andy & Cornelia Bolliger, Raron			56.00

*



Weissweine / Vins blancs

		75 cl
2019 Gwäss/Gouais blanc	Andy Varonier, Varen	52.00
2018 Lafnetscha	Chanton Weine, Visp	59.00
2016 Viognier „Trip the light“	Stéphane & Isabella Kellenberger, Leuk-Stadt	68.00
2019 Sauvignon blanc Rhodan	Olivier Mounir, Salgesch	56.00
2017 Cabernet Blanc Shot No2	Vinifera Vinture /Nicolas Zufferey, Sierre	57.00
2017 Kosmo (Pt. Arvine/Heida)	Cave Ozenit, Granges	92.00
2016 « P » Lux Vina (Cha/Vio/Mar)	Domaines Chevalier, Salgesch	82.00
2018 Duett (Heida/Kernling)	O. Mounir, Salgesch/ M. Burkhart, Weinfeldten	55.00
2015 Completer	Clos de Tsampéhro, Flanthey	152.00
2020 Completer	Valentina Andrei, Saillon	74.00
2015 Bombetta da Sol	Laura Chaplin, C. 5°saison, A. Jacquerioz, Martigny	99.00
2020 Blanc de Noir	Maurice Zufferey, Muraz-Sierre	44.00
2014 Riesling	Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch	145.00
2015 Completer	Martin &Thomas Donatsch, Malans	125.00

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

Rotweine / Vins rouges

		50cl	75cl
2018 Gamay Cave de l'Orlaya	Mathilde Roux, Fully		41.00
2018 Cuvée Rouge (Gamay/Pinot n.)	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	35.00	
2019 Grain Pinot Les Dahrres *	Marie-Thérèse Chappaz, Fully		79.00
2015 Pinot Noir "L'enfer du Désir"	Histoire d'enfer, Corin / Sierre		72.00
2018 Pinot Noir Rarerkumme	Andy & Cornelia Bolliger, Raron		59.00
2017 Pinot Noir Chant du Rhone	Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt		46.00
2017 Diolinoir "Avarone"	Andy Varonier, Varen		97.00
2017 Diolinoir Gold	Andy Varonier, Varen		59.00
2018 Humagne Rouge	Valentina Andrei, Saillon		78.00
2018 Humagne rouge	Olivier Mounir, Salgesch	43.00	
2015 Cornalin	Denis Mercier, Sierre		135.00
2016 Cornalin Nokto Réserve	Cave Ozenit, Granges		95.00
2015 Cornalin Domaine Trong BIO	Olivier Mounir, Salgesch		82.00
2016 Cornalin de Loèche	Vitis Antiqua, I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt		79.00
2019 Cornalin Rouge du Pays	Valentina Andrei, Saillon		78.00
2018 Cornalin Cave du Rhodan	Olivier Mounir, Salgesch		58.00
2019 Cornalin Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre		52.00

Rotweine / Vins rouges

		50cl	75cl
2020 Syrah Òsami	Didier Joris, Chamoson		95.00
2014 Syrah de Sierre	Denis Mercier, Sierre		92.00
2019 Syrah	Simon Maye&Fils		69.00
2018 Syrah Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre	52.00	
2019 Mondeuse – Syrah	Valentina Andrei, Saillon		82.00
2018 Gamaret Flames of Desire	St. & I. Kellenberger, Leuk-Stadt	48.00	
2018 Cabernet franc Gold	Andy Varonier, Varen		64.00
2019 Cabernet Franc Sélène *	Sandrine Caloz, Miège		68.00
2016 Galotta	Didier Joris, Chamoson		82.00
2020 Divico	Didier Joris, Chamoson		85.00
2018 Divico Cave des Bernunes	Nicolas Zufferey, Sierre		69.00
2015 Electus	Valais Mundi, Sion		165.00
2013 Clos de Tsampéhro Edition III	Clos de Tsampéhro, Flanthey		105.00
2018 La Petite Grange (CF/DI/GA) *	Marie-Thérèse Chappaz, Fully		79.00
2018 Ivresse (ME/CO/SY)	Valentina Andrei, Saillon		78.00
2019 Mouton Caloz (SY/DI/CO)*	Sandrine Caloz, Miège		68.00
2016 Duett (PI /DI)	O. Mounir Salgesch/M. Burkhart, Weinfeld		62.00

Rotweine / Vins rouges

		37,5cl	75cl
2015 Pinot Noir « Pilgrim »	Matthias & Sina Gubler-Möhr, Maienfeld		95.00
2015 Malanser Pinot Noir	Thomas Studach, Malans		145.00
2015 Pinot Noir « Unique »	Martin & Thomas Donatsch, Malans		125.00
2014 Pinot Noir	Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch		145.00
2010 Vino Nobile di Montepulciano	M. Corrado Ferrari, Cervognano		72.00
2012 Sito Moresco delle Langhe	Angelo Gaja, Barbaresco	51.00	
2009 Barolo Dagromis	Angelo Gaja, Barbaresco		108.00

GROSSFORMATE 150cl

2015 Elixir 2 (Syrah, Merlot, Cab.)	Domaines Chevaliers, Salgesch		195.00
2015 Diolinoir "Avarone"	Andy Varonier, Varen		182.00
2014 Syrah Cuvée Histoire d'enfer	Patrick Regamey, Corin		155.00
2018 Merlot "Ivresse"	Valentina Andrei, Saillon		150.00
2012 Syrah Love Never Dies	Isabella u. Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt		136.00
2016 Gamaret Flames of Desire	Isabella u. Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt		136.00
2019 Cornalin	Sandrine Caloz Miège		135.00
2016 Diolinoir „Gold“	Andy Varonier, Varen		125.00

Warme Getränke / Boissons chaudes

Kaffeerösterei Sempione, Philipp Henzen, Termen/VS

Café crème, Espresso	4.50
Cappucino / Milchkaffee	5.00
Latte macchiato, Doppelter Espresso, Café Melange, Fluffy Coffee	6.00
Diamonds in the Sky (Iced Espresso mit Chili)	6.50
Kaffee Bodmenstübli (Hausmischung, Rahm)	9.50
Kaffee Bombardino (Bombardino, Rahm)	9.50
Kaffee Bodmufux (Absinth, Rahm)	11.00
Kaffee Summerg'witter (Latte macchiato, Highlander)	8.50
Grosse Tasse Länggass-Tee, Bern (gemäss separater Teekarte)	5.80
Bodmer Kräutertee	5.80
Bio-Thymian-Tee "St. Bernard" mit frischem Thymian u. Zitrone	5.80
Schokolade / Ovomaltine	
Trinkschokolade Las Lomas 69%, Chocolat David, Crans/ VS	7.50
Ovomaltine	4.50
Fluffy Chocolat	10.00

Spirituosen / Spiritueux

Marc de Pinot Noir / Syrah	Orator	45%	8.00
Marc Columelle de Syrah	Abricool	40%	11.00
Marc Soif de vie	Kellenberger	42%	11.00
La Grap' a	Jacquierioz	42%	11.00
Lie	Lengen	42%	6.00
Eau de Vie de Muscat	Abricool	38%	8.50
Grappa Selezione Orazio	Nonino	41%	8.00
Abricot, Williams, Kirsch, Cassis	Abricool	38%	8.00
Zwetschgenschnaps BIO	Wieland	39%	8.00
Bongkirsch	Hildebrandt	40%	13.00
Kirsch Seppetoni 2018	Humbel	43%	9.00
Himbeere	Orator	44%	8.00
Abricot Barrique	Abricool	40%	13.00
Poire à Botzi	Abricool	38%	9.00
Gentiane (Enzian)	Abricool	38%	8.50
Genièvre (Wacholder)	Abricool	38%	8.50
Pfeffergeist Kubebe	Orator	45%	10.00
Tuffel da Gents "Frühe Prättigauer" Wodka	Hildebrandt	40%	10.00

Spirituosen / Spiritueux

Bleue de Glacier	Abricool	53%	13.00
Absinth Herboriste	Virgilio	53%	13.00
Gin Alata	Morand	41%	9.00
Gin Turicum	BetterTaste/Zürich	41%	9.00

Likör / Liqueur

Liqueur d'Abricots / Poire Williams	Abricool	19%	7.00
Liqueur de Mandarine / Yuzu du Valais	Morand	32%	8.00
Liqueur de Citron	Zufferey	26%	7.00
Heuschnaps von Bodmen	Bodmenstübli	25%	7.00
Göttertrank (Kaffeelikör)	Goba	21%	8.00
Vieille Prune Barrique	Morand	41%	9.00
Calvalais St. Léonard	Solioz	40%	7.00
sPortlich	Mounir	19%	7.00