

## Chaalti Ruschtig – Kalte Gerichte

*Fynghackts Schwizär-Rindfleisch-Tartar an är ä rassigu Sossu mit Spee va der Belper Knolle  
Därzüe gits greeschtuts Brot und Aichu*

Feingehacktes Schweizer Rindfleischtartar an einer rassigen Sauce mit Spänen  
von der Belper Knolle, geröstete Brotscheiben und Butter 140 gr 31.-  
mit Pommes frites 34.-

*Ä Schisslu Wurschtsalat wiä mu nu nur zu Bodmu bärchunt...!*

Schüssel Wurstsalat mit Tomaten, Käsewürfeln, Cornichons, Zwiebeln und Eier 18.-

*Ä Schisslu gmischluti Salat mit Italienischer-, Hüüs- oder Joghurtsossu*


Schüssel mit gemischten Salaten; italienische, Haus- oder Joghurtsauce 15.-

Zusatzgedecke: Für alle Gerichte plus Fr. 3.50



Bodmen-Panoramacam unter [www.bodmenstuebli.ch](http://www.bodmenstuebli.ch)

# Z'Bäschtä üs um Spycher - Aus dem „Spycher“

Für unsere Spezialitätenteller verwenden wir ausschliesslich Walliser Trockenfleisch ,  
Fleischspezialitäten aus Walliser Produktion sowie Käse und Alpschwein  
aus kontrollierten Leukerbadner Alpbetrieben

*Ds Bäschtä vam glicklichu Majing Alpuschwii: Giträchnuts Carré, Hammu, Späck und Coppa.  
Därzüe hüsgmachtä Pligätsch*

Das Beste vom glücklichen Majing-Alpschwein: Getrocknetes Carré, Schinken, Speck und Coppa. (verarbeitet in der Metzgerei Zuber, Stalden)

Mit hausgemachtem Anis-Nuss-Roggenbrot

28.-

*Original Wallisertällär: Trochufleisch, Späck und Hammu vam Alpuschwi, Hüsurscht,  
Zigär und Alpucheas*

Original Walliserteller auf dem Holz serviert: mit Trockenfleisch, Schinken und Speck vom Alpschwein, Hauswurst, Frischkäse und Alpkäse

29.-

*Walliser-Chees-Blattu mit verschidnu Härt-und Weichcheesa va ischu Alpä und där  
Umbgäbig mit hüsgmachtum Chutney und Pligätsch*

Walliser Käseplatte mit verschiedenen Käse von unseren Alpen und der Umgebung mit hausgemachtem Chutney und Anis-Nuss-Roggenbrot

23.-

Käse, Hauswurst und Alpschwein verkaufen wir auch zum Mitnehmen.  
Portioniert und verpackt in der Kühlvitrine im Restaurant

# Höiptgrichti – Hauptgerichte

*Chalbsbaggä 12 Std. im Chrittersud gschmoort uf Gmiässbätt mit Tagliatelle*  
Kalbsbacken 12 Std. im Kräutersud gegart auf Gemüsebett mit Tagliatelle

39.-

*Entrecôte vom Swiss Quality Beef uf dum Späckstei mit Bärgritteraichu, Gmiäss*  
*Baked Potatoe mit Süürrahm oder Pommes frites*  
Entrecôte vom Swiss Quality Beef (Schweizer Premium Rindfleisch am Knochen gereift)  
auf dem Speckstein mit Bergkräuterbutter, Gemüse, Baked Potatoe mit Sauerrahm  
oder Pommes frites

(200 gr) 44.-

(250 gr) 47.-

# Chees-Fondue - Käsefondue

*Chees-Fondue, ab 2 Persone, va ischär hüüsgmachtu Mischig:*

- *Natür*
- *mit Piments d'Espelette*
- *mit Tomat und Gschwälltu*

*Därzüe ganz frisch gibachus Wirfilbrot:*

Käsefondue, ab 2 Personen, mit unserer hausgemachten Mischung und frisch gebackenem Würfelbrot:

- Nature
- Des Amoureux: mit Piments d'Espelette (Chili)
- Valaisanne: mit Tomaten und Schalenkartoffeln

28.-

# Urchigi Choscht – Urchige Küche

*Cholera: Porätsch, Äpfil, Härpfil und Raclettechees im Teig gibachu und chleinum Salat*

Cholera: Lauch, Aepfel, Kartoffeln und Raclettekäse im Teig gebacken und kleinem Salat

Als im Wallis im Mittelalter die Cholera wütete, wurde der damals übliche Tauschhandel von Nahrungsmitteln wegen der Ansteckungsgefahr verboten. Jeder Haushalt hatte dann nach eigenem Rezept, mit den spärlich vorhandenen Lebensmitteln, eine Art salzigen Kuchen zubereitet. Diesen nannte man Cholera. 22.-

*D'Cheesschnittu vom Bodmufux: mit Raclettechees, Wisswü, Hammu, Spiägileier und Zibiliä*

Käseschnitte mit Raclettekäse, Weisswein, Schinken, Spiegelei und Zwiebeln 23.-

*D'Cheesschnittu va dänu va dana dum Simplo: mit Tomatwirfil an Basilikum, Späck,*

*Raclette- und Walliser Blauschimmelchees „Bleu du Valais“*

Käseschnitte mit Tomatenwürfel an Basilikum, Speckstreifen, Raclette- und Walliser Blauschimmelkäse „Bleu du Valais“ 23.-

*Di Tüfilsschnittu: Cheesschnittu mit röibu Zibiliä, frischum Chnofloch und scharfu Chilischotä*

Die "Teufelsschnitte": Käseschnitte mit rohen Zwiebeln, frischem Knoblauch und scharfen Chilischoten

( 8tig: Isch där ds'scharfi, dä bisch du z'schwachä!)  22.-



Portion mit Zwiebelsalat und Kartoffel  
+ 1 dl Fendant

einfach 9.- doppelt 16.-  
14.- 20.-

# Bodmer Wasser

Das Bodmer Wasser stammt aus Quellen vom hintersten Dalatal (2000 m) und wird täglich mittels einer Anlage bei uns abgefüllt. Dies bietet Gewähr für frischestes Trinkwasser aus unserer Region.

Bodmer Wasser Still oder Laut	30cl	4.-
Bodmer Wasser Still oder Laut	50cl	6.-
Bodmer Wasser Still oder Laut	100cl	8.-

## Flaschenbier und Süssgetränke

### Sierrvoise: Brauerei in Sierre/VS:

Blanche, Rousse	25cl	5.20
Noire	25cl	5.40

### Appenzeller Bier

Quöllfrisch	33cl	4.50
Honigbier	33cl	
Appenzeller Weizen	50cl	8.50

Coca Cola / Icetea / Rivella rot	33cl	4.50
Schweppes Tonic	18cl	4.-
Citro offen	30cl	4.-
Apfelwein	50cl	6.50
Rivella rot	100cl	10.-
Apfelsaft / Apfelschorle / Citro offen	30cl/50cl	4.-/6.-
Holunder- oder Pfefferminzschorle offen	30cl/50cl	4.-/6.-