



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 unserem Raupenfahrzeug.

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

Gniässät sus bi iisch !

Marianne & Manfred Loretan, Gastgeber

Gut zu wissen:

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 notre véhicule à chenilles.

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:

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 ultérieures 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

Tartare: Swiss Angus Beef-Tartar an einer rassigen Sauce mit altem Alpkäse, geröstetes Schraubenbrot und Butter

Tartare: Swiss Angus Beef-Tartar à la sauce maison aux herbes et vieux fromage de nos alpages
70gr 27.- 140gr 33.-
Country Frites + Fr. 3.-

Wintärbowl: Lauwarmes Ebly, Weisskohl, Randen, Zitrusfrüchte, Sprossen, Nüsse, Humus und gratinierter Ziegenkäse

Bowl hivernal: Ebly tiède, chou blanc, betteraves, agrumes, germes, humus et chèvre Gratiné 25.-

Wurst & Cheessalat: Wurstsalat mit Tomaten, Käsewürfeln, Cornichons, Zwiebeln und Eier

Salade de cervelats & fromage: Salade de cervelats aux tomates, fromages, cornichons oignons et œufs 19.-

Hüssalat: Schüssel mit frischen gemischten Salaten; italienische oder Haussauce

Salade maison: Saladier de salades fraîches à la sauce italienne ou maison à choix 17.-

Üs um Walliser Spycher / Du raccard valaisan

Wallisär Holzbrätt: Trockenfleisch  Schinken, Speck vom Majing-Alpschwein und Hauswurst, Ziger und Alpkäse

Planchette valaisanne: *Viande séchée  lard et jambon crû du cochon d'alpage, saucisse maison, sérac et fromage d'alpage* 29.-

Alpuschwii: Getrocknetes vom glücklichen Majing-Alpschwein: Carré, Schinken und Speck gemischt

Cochon d'alpage: *Jambon crû, lard, carré et coppa de nos cochons d'alpage et pain maison* 28.-

Chees: Walliser Käseplatte mit verschiedenen Käse von unseren Alpen und der Umgebung mit hausgemachtem Fruchtbrot

Fromage: *Planchette de differents fromages de nos alpages et environs au pain de fruits* 25.-

Suppä / Soupes

Minäschtra: Gemüsesuppe mit Tomaten, Speck, Hörnli und geriebenem Alpkäse

Minestrone: *Soupe de légumes aux tomates, lard, cornettes et fromage d'alpage* 14.-

Wallisär Supputopf: Pot-au-feu mit Siedfleisch, Brustspitz, gekochter Hauswurst, Gemüse Kartoffeln und Birne

Pot au feu valaisan: *Boeuf bouilli, poitrine séchée, saucisse maison, légumes, pommes de terre et poire*

29.-

Urchigi Choscht / Plats traditionnels

Hack & Horn: Rahmhörnli und Swiss Angus Beef-Burger mit Trockenzwiebeln und Apfelmus

Hack & Horn: Cornettes à la crème, Swiss Angus Beef-Burger aux oignons séchées et compote de pommes 29.-

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

Cholera: Poireaux, pommes de terre, pommes et fromage à Raclette, le tout cuit dans une pâte à gâteaux. Petite salade 23.-

Polenta rossa: Gratiniert mit Kirschtomaten, Bleu du Valais und Alpschweinschinken

Polenta rossa: Gratiné aux tomates Cherry, Bleu du Valais et jambon du cochon d'alpage 24.-

Cheesrichti / Fromage

Bodmufux: Käseschnitte mit Raclettekäse, Weisswein, Schinken, Spiegelei und Zwiebeln

Bodmufux: *Croûte au fromage au vin blanc, jambon, oignons et oeuf au plat* 23.-

Tiifilsschnittu: Käseschnitte mit rohen Zwiebeln, frischem Knoblauch, Chilihauswurst und Chilischoten 🌶️🌶️🌶️ !!

Diavolo: *Croûte au fromage aux oignons, ail, saucisse maison aux piments et chilis* 🌶️🌶️🌶️ !! 24.-



Wallis 65, Augstbordkäserei Turtmann

Portion Raclette mit Kartoffel
einfach 9.- doppelt 16.-
+ 1 dl Fendant
einfach 14.- doppelt 20.-

Cheesfondü / Fondues de fromage

Cheesfondue: ab 2 Personen, mit unserer hausgemachten Mischung moitié / moitié

- Nature: mit Würfelbrot
- Ämrich: Walliser Bier „Ämrich“ und Aprikosen
- Wallisär: mit Tomaten und Schalenkartoffeln

Fondue de fromage „Mélange maison“ moitié/moitié (à partir de 2 personnes)

- Nature
- Ämrich: Bière Valaisanne « Ämrich » et abricots
- Valaisan: tomates et pommes en robe

pro Person/par personne 28.-

Höiptgrichti / Plats principaux

Gschmorts Chalb: Kalbsbacken 12 Stunden im Gemüsesud gegart mit roter Polenta und Gemüse

Veau braisé: Joes de veau cuits à basse temperature (12h), légumes et polenta rossa
39.-

Schwizär Rind: Swiss Quality Entrecôte auf dem Speckstein mit hausgemachten Saucen und Bergkräuterbutter, Gemüse, Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Country Frites

Boeuf suisse: Swiss Quality-Entrecôte sur ardoise, au beurre et sauces maison, légumes
Country frites ou Baked Potatoe 200 gr 44.- 250 gr 47.-

Hot Stone fär 2: mit Kalbs-Tomahawk (800 gr), 51.-/Person
oder Doppeltes Entrecôte (600gr) 56.-/Person

mit hausgemachten Saucen, Salatschüssel und Country Frites

Hot Stone pour 2: au Tomahawk de veau (800 gr) 51.-/personne
ou Entrecôte double (600 gr) 56.-/personne
sauces maison, saladier mixte et Country Frites

Siässus / Desserts

- Mohr im Hemd***: Warmer Schokoladenhupf mit Schokoladensauce, Milchkonfiture und Schwarzwäldereis **Süssspeise aus Marianne's Heimat; benannt nach Verdis Oper Othello*
Flan de chocolat: à la sauce chocolat chaude, Dulce di lecce et glace forêt noire
**Dessert de la patrie de Marianne, du nom de l'opéra « Othello » de Verdi* 14.-
- Pavlova**: Hausgemachtes Meringue mit Tonkabohnencreme, frischen Heidelbeeren und Blueberry-Eis
Pavlova: Meringue à la crème de Tonka, myrtilles et glace Blueberry 14.-
- Sao Thomé**: 1 Kugel Vanilleeis, Granola und heisse Schokosauce « Sao Thomé »
Sao Thomé: 1 boule de glace vanille, granola et sauce au chocolat chaude Sao Thomé 6.-
- Swiss Rock**: Eiskaffee mit Vanilleeis, Rahm, Espresso und Swiss Rock Williamine
Swiss Rock: Café glacé à la glace vanille, chantilly, espresso et Swiss Rock Williamine 13.-
- Äpfelstrudil**: Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel aux pommes: Fait maison, à la sauce vanille chaude 12.-
- Frichtuchüechu**: Hausgemachter Früchtekuchen
Tarte aux fruits: Tarte aux fruits maison 7.-

Apéritifs

Hugo: Prosecco Brioso, hausgemachter Holundersirup	9.00
Goba, Appenzell <i>Manzini:</i> <i>Apéritif aus Beeren & Kräutern</i>	
- pur, on the rocks	7.50
- mit Prosecco oder mit Tonic	9.50
<i>Manzoni:</i> <i>ohne Alkohol</i>	
- pur, on the rocks	5.00
- mit Tonic	9.50
<i>Bitter-süss:</i> <i>Ingwer, Kräuter, Wurzeln</i>	6.00
<i>Gabrizzio:</i> <i>kräftiger Kräuterbitter</i>	8.00
<i>Alpstein Bitter Shot</i>	5.00
Peppe, Bern <i>Ingwerer:</i> <i>Bio Ingwerlikör</i>	
- Mule mit Ginger Brew & Zitrone	9.00
- Original Ingwer Bier mit Sierrvoise Blanche	9.00
- mit Prosecco	9.00
Alata / Morand, Martigny	
<i>Alata:</i> <i>Walliser Gin mit Birnen, Gletscherwasser & Kräutern</i>	
Niels Rodin: Walliser Gin Bleue mit Wacholder, Yuzu, Blauerbse	
- mit Varenheit Bubbles Edition oder Tonic	12.00

Bier / Bières

Quöllfrisch naturtrüb Brauerei Locher, Appenzell	33cl	4.80
Sierrvoise Blanche Brasserie Sierrvoise, Sierre	25cl	6.00
Sierrvoise Noire Brasserie Sierrvoise, Sierre	25 cl	6.50
Porn Star Indian Pale Ale Hoppy People, Sierre	33 cl	6.50
Valaisanne Pale Ale Brasserie Valaisanne, Sion	33 cl	5.50
Blonde de Noir <i>Grape Ale Limited Edition</i> Brasserie Valaisanne / Andy Varonier	75 cl	15.00

Weine im Offenausschank / Crûs ouverts 10cl

Schaumwein – Vin mousseux

Varenheit Bubbles Edition	Andy Varonier, Varen	8.00
---------------------------	----------------------	------

Weissweine – Vins blancs

Fendant	Cavosaviésan/Ozenit, Granges	5.00
Sauvignon Blanc	Cave du Rhodan Olivier Mounir, Salgesch	7.50
Heida Reach the Highest	I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	7.50
Pinot Gris La Perrache	Maurice Zufferey, Sierre – Muraz	7.50

Orange Weine – Vins oranges

Pinot Gris Orange Amphore	Albert Mathier & Söhne, Salgesch	11.00
---------------------------	----------------------------------	-------

Rotweine – Vins rouges

Pinot Noir Chant du Rhône	I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt	6.50
Diolinoir Gold	Andy Varonier, Varen	8.50
Cornalin	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	33 cl	4.80
Vivi Cola / Siro	33 cl	4.80
Rivella rot	33 cl	4.80
Ramseier Suure Moscht 4% Vol.	50 cl	7.00
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl	4.50
Apfelsaft / Apfelschorle	50 cl	6.50
Gents Swiss Craft Ginger Brew / Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.50
Opaline Swiss Fine Bubbles Ingwer / Himbeer	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		
Pfefferminze- / Erdbeer- / Holunderschorle	30 cl	4.50
Pfefferminze- / Erdbeer- / Holunderschorle	50 cl	6.50
Apple Ginger Drink (Apfelsaft&Gingerbrew)	30 cl	6.20
Eistee hausgemacht	30 cl	4.50

Weissweine / Vins blancs

		50cl	75cl
2018 Fendant	Cavosaviésan/Ozenit, Granges		38.-
2018 Johannisberg	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	33.-	
2018 Johannisberg	Domaine du Mont d'or, Sion		47.-
2018 Petite Arvine	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	42.-	
2017 Petite Arvine	Chanton Weine, Visp		59.-
2018 Petite Arvine	Cavosaviésan/Ozenit , Granges		54.-
2018 Heida „Reach the Highest“	Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt		59.-
2017 Heida « Johanneli Fi «	Rainer Zimmermann, Visp	42.-	
2015 Chardonnay Vieilles Vignes	Simon Maye & fils, St. Pierre-de-Clages		72.-
2016 Amigne de Vétroz	Serge Roh, Vétroz	41.-	
2017 Muscat „Rollibock“	Rainer Zimmermann, Visp	41.-	
2018 Lafnetscha	Chanton Weine, Visp		59.-
2017 Pinot Gris La Perrache	Maurice Zufferey, Muraz/Sierre		52.-
2016 Viognier „Trip the light“	Stéphane & Isabella Kellenberger, Leuk-Stadt		78.-
2018 Sauvignon blanc Rhodan	Olivier Mounir, Salgesch		56.-
2017 Kosmo (Pt. Arvine/Heida)	Cave Ozenit, Granges		92.-
2016 « P » Assemblage Lux Vina	Domaines Chevaliers, Salgesch		82.-
2018 Cabernet Blanc Shot No 2	Nicolas Zufferey, Sierre		57.-

Weissweine / Vins blancs

		75cl
2018 Duett (Heida / Kernling)	O. Mounir, Salgesch/ M. Burkhart, Weinfeld	55.-
2015 Completer	Clos de Tsampéhro, Flanthey	152.-
2012 Tsampéhro Brut Edition II	Clos de Tsampéhro, Flanthey	85.-
2015 Bombetta da Sol	Laura Chaplin, C. 5 ^e saison, A. Jacqueroz, Martigny	99.-
2018 Varenheit Rosé Edition	Andy Varonier, Varen	44.-
2015 Chardonnay	Thomas Studach, Malans	125.-
2014 Riesling	Daniel & Martha Gantenbein, Fläsch	125.-
2015 Completer	Martin & Thomas Donatsch, Malans	125.-

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

Rotweine / Vins rouges

		50cl	75cl
2017 Gamay "Prélude"	Cave le Tambourin, Corin	33.-	
2018 Cuvée Rouge (Gamay/Pinot Noir)	Olivier Mounir Cave du Rhodan, Salgesch	35.-	
2015 Pinot Noir Charrat	Marie-Thérèse Chappaz, Fully		135.-
2012 Pinot Noir Calcaire Absolu	Patrick Regamey, Corin/Sierre		112.-
2018 Pinot Noir Rarnerkumme	Andy & Cornelia Bolliger, Raron		59.-
2017 Pinot Noir Chant du Rhone	Isabella & Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt		46.-
2017 Diolinoir "Avarone"	Andy Varonier, Varen		97.-
2017 Diolinoir Gold	Andy Varonier, Varen		59.-
2018 Diolinoir	Cave du Chevalier Bayard, Varen	43.-	
2011/14/15 Cornalin	Denis Mercier, Sierre		135.-
2011 Cornalin Cœur du Clos	Stéphane Reynard/Dany Varone, Savièse		98.-
2017 Nokto Cornalin Réserve	Cave Ozenit, Granges		95.-
2016 Cornalin de Loèche	Vitis Antiqua, I. & St. Kellenberger, Leuk-Stadt		79.-
2018 Cornalin Cave du Rhodan	Olivier Mounir, Salgesch		58.-
2015 Cornalin Domaine Trong BIO	Olivier Mounir, Salgesch		82.-
2016 Cornalin de Vétroz	Serge Roh, Vétroz	52.-	

Rotweine / Vins rouges

		50cl	75cl
2014 Syrah de Sierre	Denis Mercier, Sierre		98.-
2010 Syrah Chamosite	Didier Joris, Chamoson		98.-
2014 Syrah de Sierre	Denis Mercier, Sierre		92.-
2010 Syrah Antica	Stéphane Reynard/Dany Varone, Savièse		85.-
2017 Syrah "Torride"	Cave le Tambourin, Corin	43.-	
2018 The Secret (Assemblage)	St. & I. Kellenberger, Leuk-Stadt	43.-	
2017 "Donno zen Doren" (Sy/Pinot)	Rainer Zimmermann, Visp	44.-	
2017 Cabernet "Profond"	Cave le Tambourin, Corin	43.-	
2016 Cabernet Franc	Didier Joris, Chamoson		82.-
2016 Cabernet Franc "Antica"	Stéphane Reynard / Dany Varone, Savièse		79.-
2015 Electus	Valais Mundi, Sion		165.-
2013 Clos de Tsampéhro Edition III	Clos de Tsampéhro, Flanthey		105.-
2017 Selena (Cor/Dioli/Syrah/Pinot)	Valentina Andrei, Saillon		85.-
2016 Galotta	Didier Joris, Chamoson		82.-
2016 Graves Rouge (Merlot)	Didier Joris, Chamoson		82.-
2018 Merlot Rarnerkumme	Andy & Cornelia Bolliger, Raron		62.-
2016 Carminoir "Antica"	Stéphane Reynard / Dany Varone, Savièse		79.-
2015 Barbera x Magliocco	Daniel&Mikaël Magliocco, St. Pierre de Cl.		78.-
2018 Duett (Pinot Noir / Diolinoir)	O. Mounir Salgesch/M. Burkhart, Weinfelden		62.-

Rotweine / Vins rouges

		37,5cl	75cl
2015 Pinot Noir « Pilgrim »	Matthias & Sina Gubler-Möhr, Maienfeld		95.-
2014 Malanser Pinot Noir	Thomas Studach, Malans		125.-
2015 Pinot Noir « Unique »	Martin & Thomas Donatsch, Malans		125.-
2014 Pinot Noir	Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch		145.-
2010 Vino Nobile di Montepulciano	M. Corrado Ferrari, Cervignano		72.-
2009 Brunello di Montalcino DOCG	Col d'Orcia, Montalcino		98.-
2011 Cabernet Istrice DOP	Elena Walch, Poderi a Termeno		78.-
2012 Sito Moresco delle Langhe	Angelo Gaja, Barbaresco	51.-	102.-
2009 Barolo Dagromis	Angelo Gaja, Barbaresco		108.-

GROSSFORMATE 150cl

2015 Elixir 2 (Syrah, Merlot, Cab.)	Domaines Chevaliers, Salgesch		195.-
2014 Syrah Cuvée Histoire d'enfer	Patrick Regamey, Corin		155.-
2012 Syrah Love Never Dies	Isabella u. Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt		136.-
2016 Gamaret Flames of Desire	Isabella u. Stéphane Kellenberger, Leuk-Stadt		136.-
2016 Diolinoir „Gold“	Andy Varonier, Varen		125.-
2015 Diolinoir "Avarone"	Andy Varonier, Varen		182.-
2014 Cornalin de Salquenen	Cave Biber, Salgesch		135.-
2016 Merlot Gold	Andy Varonier, Varen		125.-

Warme Getränke / Boissons chaudes

Kaffee *Kaffeerösterei Sempione, Philipp Henzen Termen/VS*

Café crème	4.50
Espresso	4.50
Espresso doppelt	6.00
Cappucino / Milchkaffee	5.00
Latte macchiato	6.00
Kaffee mélange	6.00

Tee *Länggass-Tee, Bern*

Grosse Tasse gemäss separater Teekarte	5.80
Bodmer Kräutertee	5.80
Bio Thymian The "St. Bernard" mit frischem Thymian u. Zitrone	5.80

Schokolade / Ovomaltine

Trinkschokolade Las Lomas 69%, Chocolat David, Crans/ VS	7.50
Ovomaltine	4.50

Zum Aufwärmen / Pour rechauffer

Hot Ingwerer	Warmer Apfelsaft, Ingwerer	8.00
Lillet Hot Rouge	Heisser Holundersaft, Lillet	8.00
Turbo Russ	Warmer Apfelsaft, Vodka	8.00
Glühwein weiss		7.00
Kaffee Bodmenstübli	Hausmischung & Rahm	9.50
Kaffee Bodmufux	Absinth & Rahm	11.00
Kaffee Bombardino	Bombardino & Rahm	9.50
Kaffee Chritterhäx'	Kräuterrahmlikör & Rahm	9.50
Kaffee Wintersturm	Latte macchiato & Highlander	8.50
Heisse Oma	Heisse Milch, Bombardino, Rahm	7.50

Spirituosen / Spiritueux

Marc de Pinot Noir	Orator	45%	8.00
Marc Columelle de Syrah	Abricool	40%	11.00
Marc Soif de vie	Kellenberger	42%	11.00
Lie	Lengen	42%	6.00
Grappa Americana	Terreni alla Maggia	45%	8.00
Muscat	Abricool	38%	8.50
Bleue de Glacier	Abricool	53%	13.00
Absinthe Herboriste	Virgilio	53%	13.00
Pfeffer Madagaskar	Orator	40%	9.00
Genepi St. Bernard	Rostal	42%	7.50
Gentiane, Genièvre	Abricool	38%	8.50
Abricot, Williams, Kirsch, Cassis	Abricool	38%	8.00
Poire à Botzi	Abricool	38%	9.00
Liqueur d'Abricots Poire Williams	Abricool	19%	7.00
Liqueur de Citron	Zufferey	26%	7.00
Göttertrank (Kaffeelikör)	Goba	21%	8.00
Pruneamour	Lengen	40%	11.00
Calvalais St. Léonard	Solioz	40%	7.00
Heuschnaps von Bodmen	Bodmenstübli	25%	7.00