Herzlich Willkommen



Waldhüs Bodmen

Fam. Manser & Team
Panoramastrasse 42
CH - 3906 Saas Fee

+41 27 957 20 75
info@waldhues-bodmen.ch
www.waldhues-bodmen.ch

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Hausgemachte Suppen / Homemade soups

Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen *Tomato cream soup with a cream hood*	11.00
Käsecremesuppe mit Brotcroûtons *Cheese cream soup with croutons*	11.00
Knoblauchcremesuppe mit Brotcroûtons *Garlic cream soup with croutons*	11.00
Bodmen Suppe, klare Gemüsesuppe *Clear vegetable soup «Bodmen» style*	11.00

Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat mit gebratenen Speck- und Kartoffelwürfel und Brotcrôutons *Green salad with fried bacon cubes, potatoes and bread croutons*		14.50
Grüner Blattsalat *Green salad*		10.00
Gemischter Saisonsalat *Seasonal mixed salad*		12.50
Lauwarmer Ziegenfrischkäse in Alpenkräuter paniert, an Preiselbeerkonfitüre auf einem Salatbeet mit einer Cassis- Himbeervinaigrette *Warm soft full-cream goat cheese coated in alpine herb crumbs with cranberry jam on colorful salads and cassis raspberry vinaigrette*		19.00
Von handgeschnittenes Rindstatar an der klassischen Garnitur *Hand-cut beef tartar with a classical garniture*	80gr. 160gr.	22.00 35.00
Carpaccio vom Hirschfilet mit Gommer Hobelkäse an Balsamico di Modena *Thinly sliced venison-fillet with local cheese and Balsamic di Modena*		22.00
Rauchlachs mit Honig-Senfsauce und Meerrettichschaum *Smoked salmon with honey-mustard sauce and horseradish mousse*		21.00
Gratinierte Weinbergschnecken *Snails au gratin in herb butter*	6 Stk. 12 Stk.	19.00 29.00
Gratiniertes Knoblauchbrot nach Hausart *Garlic bread house style*		12.00

Im Specksteintopf / Dishes in a pot

Geschnetzeltes vom Schwein
an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti 160gr. 34.00
Chopped pork in mushroom cream sauce and butter Rösti

Geschnetzeltes vom Rind Jägerart
mit Speck, Pilzen und Zwiebeln mit Butterrösti 160gr. 39.00
Chopped beef with bacon, mushrooms and onions with butter Rösti

Geschnetzeltes vom Poulet
an einer Pfefferrahmsauce mit Reis 160gr. 29.00
an einer Kräuterrahmsauce mit Reis 160gr. 29.00
Chopped chicken in pepper- or herb cream sauce and rice

Geschnetzeltes vom Lammfilet
mit Tomatenwürfel, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und Butterrösti 160gr. 38.00
Chopped lamb with tomatoes, beans, onions, garlic and butter Rösti

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
an einer Johannisberg-Rahmsauce mit weissen Trauben und Butterrösti 160gr. 45.00
Chopped veal in white wine cream sauce, grapes and butter Rösti

Vom Grill

Rindsentrecôte *Beef steak*	180gr.	45.00	Rindsfilet *Beef fillet*	180gr.	49.00
			Rindsfilet Ladies cut *Beef fillet ladies cut*	150gr.	43.00

Beilagen / Side dishes

Reis / *Rice*	5.00
Butterrösti / *Rösti*	6.50
Kartoffelgratin	6.50
Spätzli luftig angebraten	6.50
Pommes Frites / *French fries*	6.00
Pommes Williams / *croquettes*	6.00
Nudeln / *Noodles*	5.00
Saisongemüse / Vegetables	6.50

Saucen / Sauces

Béarnaise	5.50
Pilzrahm */ Mushroom cream*	5.50
Pfeffer */ Pepper*	5.50
Balsamico */ Balsamic*	5.50
Honig-Thymian */ Honey-Thyme*	5.50
Knoblauch */ Garlic*	5.50
Braten */ Roast gravy*	5.00

Beilagenteller als Hauptgang */ side dish as main course* 9.00 pro Beilage */ per side*

Alle unsere Grillgerichte werden mit einem kleinen Gemüsebouquet und Kräuterbutter serviert.
All our dishes will be served with seasonal vegetables and herb cream butter.

Wild / Venison



Hirschfilet
auf einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren 170gr. 49.00
Fillet of stag on a cream-game sauce with venison garnitures and "spätzli"

Hirschgeschnetzeltes
im Specksteintopf an einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren 160gr. 49.00
Chopped stag in game cream sauce served in a stone pot, with venison garnitures and "spätzli"

Fleischloses Wild
alle Wildgarnituren mit Wildrahmsauce 32.00
Venison for vegetarians with red cabbage, sprouts, cranberry-pear, cinnamon-apple, glazed chestnuts, mushrooms, grapes, walnuts, game cream sauce and "spätzli"

Unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit Rotkohl, Rosenkohl, Zimtapfel, glasierten Kastanien, Preiselbeerbirne, Speck, in Butter geschwenkte Trauben, Äpfel, Birnen, Pilze und Nüsse dazu unsere hausgemachten, luftig-leichten Spätzli, in Butter goldgelb angebraten.

Hausspezialitäten / Specialties of the house

Kalbsmedaillon an Calvados-Rahmsauce mit Boskopperlen und Nudeln 170gr. 51.00
Medallion of veal on a calvados-cream sauce with vegetables and noodles

Rindsentrecôte mit einer Zwiebel-Senfkruste
an Balsamicosauce und Pommes Williams 180gr. 51.00
Beef steak with onion and mustard crust on balsamic sauce and pear-formed potatoes

Pfeffersteak „Bodmen"
Rindsentrecôte gewendet in geschrotetem schwarzem Pfeffer
mit Pfeffersauce und Pommes Frites 180gr. 48.00
Beef steak in kibbled black peppercorns with pepper sauce and French fries

Lamm-Filet mit Knoblauchsauce und Kartoffelgratin 170gr. 47.00
Fillet of lamb with garlic sauce and potato gratin

Pouletbrust gefächert mit Kräuterbutter und Reis 160gr. 29.00
Fried breast of chicken with herb butter and rice

Schweineschnitzel "Champignon" mit Nudeln 170gr. 36.00
Pork steak with mushroom cream sauce and noodles

Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites 140gr. 31.00
Breaded fillet of pork with French fries

Alle unsere Hausspezialitäten werden mit einem saisonalen Gemüsebouquet serviert.
All our house dishes will be served with seasonal vegetables.

Leichte Gerichte / Light dishes

Hirschsalat
Blattsalat mit grillierten Hirschstreifen, Champignons und Apfelstücken 100gr. 24.00
Lettuce salad with small slices of grilled venison, mushrooms and apple slices

Fitnessteller
Panierte Schweineschnitzel mit buntem gemischtem Salat 140gr. 27.00
Breaded fillet of pork with seasonal mixed salad

Sportteller
Grillierte Pouletbrust mit buntem gemischtem Salat 160gr. 27.00
Fried chicken breast with seasonal mixed salad

Ladyfilet mit Salat
Rindsfilet "Ladies cut" mit buntem gemischtem Salat 150gr. 42.00
Beef "Lady" fillet with seasonal mixed salad

Fleischfondues (ab 2 Personen)

Fondues with meat (from 2 people)

Fondue Chinoise 200gr. p.P. 52.00
Rind, Schwein und Poulet in Gemüsebouillon,
mit hausgemachten Saucen, Reis und Pommes Frites
mit frischer bunter Früchtegarnitur
"Fondue Chinoise" slices of beef, pork and chicken
in a clear vegetable broth, various sauces, fruits, rice and French fries

Fondue Bodmen 200gr. p.P. 54.00
Lamm- und Hirschstreifen in Rotweinbouillon
mit hausgemachten Saucen und Spätzli
mit frischer bunter Früchtegarnitur
"Fondue Bodmen" lamb and venison in a wine broth,
various homemade sauces and spätzli

jede weitere Portion Fleisch 20.00
each further portion of meat

Traditionelle Gerichte */ Traditional dishes*

Pikante Walliser Pasta mit Trockenfleisch, Hobelkäse und Zwiebeln *Local style spicy pasta with dried meat, Gommer cheese shavings and onions*		26.00
Pasta „Salmone“ mit Rauchlachs, Dill und Rahm *Pasta “Salmone” with smoked salmon, cream and dill*		26.00
Käseschnitte mit gebratenem Schinken und Spiegelei *Cheese toastie with fried ham and fried egg*		27.00
Gemüseteller nach Saison *Plate of seasonal vegetables*		23.00
Gemüserösti (auch vegan erhältlich) *Vegetables Rösti (also available vegan)*		25.00
Rösti mit gebratenem Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei *Rösti with fried ham, tomatoes, cheese and fried egg*		28.00
Rösti mit gebratenen Speckstreifen, Blattspinat, Käse und Spiegelei *Rösti with fried bacon, spinach, cheese and fried egg*		28.00
Rösti mit Tomaten, Blattspinat, Käse und Spiegelei (vegetarisch) *Rösti with tomatoes, spinach, cheese and fried egg (vegetarian)*		26.00
Bratwurst (160gr.) an Zwiebelsauce mit Rösti *Fried sausage (160gr) with onion sauce and Rösti*		28.00
Walliserteller		30.00
Plate of local dried meat specialties and Gommer cheese shavings (cold)	½ Port.	21.00
Gommer Hobelkäse-Teller *Shavings of cheese from the valley of Goms (cold)*		30.00
Käsefondue moitié-moitié (ab 2 Personen) *Cheese fondue moitié-moitié (from 2 people)*	200gr. p.P.	29.00
Tomatenfondue moitié-moitié mit Kartoffeln (ab 2 Personen) *Cheese fondue with tomatoes and potatoes*	200gr. p.P.	31.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Allergene: Bei Allergenen können Informationen bei unseren Servicemitarbeitern eingeholt werden.
Rind und Lammfleisch können mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein, kann mit Antibiotika und/oder mit anderen Antimikrobiellen Leistungsfördern erzeugt worden sein.

Schwein = CH	Kalb = CH	Lamm = NZ	Rind = CH / PRY	Hirsch = AT (Zucht) / NZ
Poulet = BRA	Lachs = NOR / SCO		Schnecken = FR	