

Herzlich Willkommen im Hotel Bodmi!



Mit einem freundlichen Lächeln begrüßen wir Sie im Restaurant BellaVista im Hotel Bodmi! Wir freuen uns, Sie heute aus Küche und Keller verwöhnen zu dürfen.

Nur sorgfältig ausgesuchte Rohstoffe finden bei uns den Weg in die Küche. Frisch, sauber und natürlich ist unsere Devise. Wenn immer möglich mit Produkten aus unserer einzigartigen Region. Die motivierte Küchencrew, unter der Leitung vom Gourmet erprobten Küchenchef John Patrick, wird bemüht sein, auch Sie von ihrem Können zu überzeugen.

Wir haben auch ein Herz für Tiere. Fleischliebhaber können versichert sein, dass wir Wert auf tierfreundliche Haltung legen. Tierische Produkte aus Massenhaltung ist für uns ein no go.

Elisabeth und Kurt Kaufmann Gisler mit dem ganzen Team

Dear Guest, WELCOME!

With a friendly smile, we welcome you in the restaurant Bella Vista Hotel Bodmi! We look forward to spoil you today from kitchen and cellar.

Only carefully selected raw materials find the way to our kitchen. Fresh, clean and naturally is our motto. Whenever possible, with products from our unique region. The motivated kitchen crew, headed by the tested Gourmet Chef John Patrick will endeavour also to convince you of their skill.

We also have a heart for animals. Meat lovers can be sure that we attach great importance to animal friendly farming. Animal products from mass farming - for us a no go.

Elisabeth and Kurt Kaufmann Gisler with the whole team

Rauchen:

Ab dem 1. Juli 2009 ist im Kanton Bern das rauchen in öffentlichen Gebäuden nicht mehr gestattet. Das Problem haben wir mit einem Fumoir in der früheren Hotelbar gelöst. Wenn Sie Lust auf eine Zigarette oder eine Zigarre haben, steht Ihnen unser Fumoir zur Verfügung.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Smoking:

From July 1st 2009 smoking is not allowed in Restaurants anymore. The whole Hotel and Restaurant Bodmi is non smoking area except the special Fumoir. If you like to smoke you are invited to use the Fumoir.

Thank you for your understanding.

*** = Vegetarische Gerichte**

*** = vegetarian dishes**

Kalte Vorspeisen

Cold Appetizer

½ Port.

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| * Hausgemachte Ziegenkäse Tartelette
mit Gemüsecreme und Salat | 18.50 | 14.50 |
| * <i>Homemade goat cheese tartelette</i>
<i>with vegetables cream and salad</i> | | |
| Hausgeräucherte Lachsforelle
serviert mit Kartoffelsalat | 22.00 | 18.50 |
| <i>Smoked salmon trout</i>
<i>served with potato salad</i> | | |
| Mariniertes und grilliertes Kalbfleisch
mit Gemüseconfit und Salatbukett | 26.00 | 21.50 |
| <i>Marinated and grilled veal</i>
<i>with vegetables confit and salad bouquet</i> | | |
| * Gemüse Quiche
mit pikanter Tomatensauce, Croutons und Salatbukett | 17.50 | 13.50 |
| * <i>Vegetables quiche</i>
<i>with spicy tomato sauce, croutons and salad bouquet</i> | | |

Salate

Salads

- | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|-------|
| * Grüner Salat | | 10.00 |
| * <i>Green salad</i> | | |
| * Salatbuffet | (nur am Abend) | 13.50 |
| * <i>Salad from the buffet</i> | <i>(evening only)</i> | |

Suppen Soup's

½ Port.

* **Karottencrème Suppe**

mit Kräuterjoghurt

12.00

* **Carrot cream soup**

with herb yogurt

* **Pilzsuppe**

mit getrockneten Tomaten

13.00

* **Mushroom soup**

with dried tomatoes

Consommé vom Huhn

mit Zitronengras und Raviolini

14.00

Clear chicken soup

with lemon grass and raviolini

Warme Vorspeisen

Hot Appetizer

* **Ravioli Spirale**

mit Butternuss-Kürbiscrème, Baumnuss und Salbeisauce

16.50

* **Ravioli spiral**

with butternut pumpkin cream, tree nut and sage sauce

Filoteigtasche

mit Entenschenkel-Konfit und Blumenkohl, dazu Preiselbeerenkompott

21.50

17.50

Filo pastries

with duck leg confit and cauliflower served with cranberry compote

Fleischlose Gerichte

1/2 Port.

Vegetarian dishes

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| * Gefüllte Kartoffel
mit Saisongemüse und Ziegenkäse, dazu Kräutersauce | 22.50 | 17.50 |
| * Stuffed potato
<i>with season vegetable and goat cheese with herbs sauce</i> | | |
| * Steinpilzgnocchi
mit Marktgemüse und Trüffelschaum | 24.50 | 19.50 |
| * Boletus gnocchi
<i>with fresh vegetables and truffle foam</i> | | |
| * Süßkartoffel Risotto
mit Haselnüssen und Weissweinsauce | 23.50 | 18.50 |
| * Sweet potato risotto
<i>with hazel nuts and white wine sauce</i> | | |

Fisch & Seafood

1/2 Port.

Fish and Seafood

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Eglifilets gebraten
mit Spinat-Speck Tortellini, Saisongemüse
und Kräutersauce | 38.00 | 34.00 |
| Perch filets roasted
<i>with spinach bacon tortellini, season vegetables
and herb sauce</i> | | |
| Zanderfilet
an Limettensauce und dazu Bratkartoffeln | 38.00 | 34.00 |
| Pike-perch filets
<i>on lime sauce served with fried potatoes</i> | | |

Fleischgerichte

Meat dish's

½ Port.

HAUSPEZIALITÄT / HOUSE SPECIAL

Rumpsteak vom Grill 200gr.

mit Sauce béarnaise, serviert mit Pommes Frites

zum Starten bedienen Sie sich bitte am Salatbuffet.

49.00

Rump steak from the rost 200gr.

with bearnaise sauce served with french fries

to start you help yourself at the salad bar

Schweinssteak

in eigenem Jus, mit Ravioli und Gemüsebukett

35.00

29.00

Pork steak

in its on jus served with ravioli and vegetables

Emmentaler Lamm Kombination

Huft, Eckstück und Ragout, dazu Polentacreme

39.00

33.00

Emmental lamb combination

aitchbone, topside and ragout, served with polenta cream

Suure Mocke vom Kalb

mit Steinpilz Gnocchi und Saisongemüse

38.00

32.00

Sour marinated veal roast

with boletus gnocchi and season vegetables

Knuspriges Poulet Suprême

im eigenen Jus, dazu Chorizo Risotto

36.00

Crunchy chicken supreme

in its on jus and chorizo risotto

„Bodeständige Choscht“

Traditional Swiss specialities

1/2 Port.

Käseschnitte "Bodmi" nach "Grosi's" Rezept 24.50
Cheese crust 'Bodmi' from Grandmother's Recipe

„**Bodmirösti**“ mit Speck und Spiegelei 25.50
„Bodmi“ roesti“ with sliced bacon and fried egg

Fondue's und Raclette

Fondues and Raclette

* **Raclette** per Portion 20.50

* **Raclette** per Portion

* **Käsefondue**
serviert mit Brot, Kartoffeln,
Silberzwiebeln und Essiggurken ab 2 Personen, pro Pers. 25.00

* **Cheese fondue**
served with bread, potatoes
pickling onions and pickled gherkins min. 2 people, per Pers.

Fondue Chinoise (200g.) p.P.
ab 2 Personen und **auf Vorbestellung** pro Person 54.00

Fondue chinoise
min. 2 people and **order beforehand** per person

Dessert

1/2 Port.

* **Käseteller** vom Käsewagen, 17.50

* **Cheese platter** from cheese trolley

* **Frischer Fruchtsalat** mit Rahm with cream 12.00

* **Fresh fruit salad** ohne Rahm without cream 11.00

* **Sauerkirschen Tartelett** mit Rahmglace 13.00

* **Sour cherries tartelette** with ice cream

* **Karottenkuchen** mit Baumnuss und Blutorangensorbet 13.00

* **Carott cake** with tree nut and blood orange sorbet

* **Schokoladenküchlein** mit Vanille Glace 13.00

* **Chocolate cake** with vanilla ice cream

Unsere Lieferanten

Our suppliers

Früchte und Gemüse



Fisch- und Seafood



Weine



Weinhandlung Ritschard AG

Bier und Mineral



Kaffee etc.



Brot und Backwaren



Fleisch- und Wurstwaren



Molkerei- und Käseprodukte

von Grindelwalder Familienbetrieben
und Käsespezialitäten Gertsch



Käse, Milch etc.

