

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.

Ihr Hotel Bodmi 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.

Your Hotel Bodmi 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.

* **Antipasti Clubsandwich**

vom Pizzateig und Ziegen Frischkäse

11.50

16.50

* **Antipasti Clubsandwich**

made with pizza pastry and fresh goat cheese

Pastinaken Carpaccio

mit Bündnerfleischrolle und Essig Gemüse Quark

16.00

21.00

Parsnips Carpaccio

with air dried meet roll from grison and vinegar vegetable quark

Lachs im knusprigen Butterzopf

mit Grapefruit-, Orange- und Meerrettichsalat

16.00

21.00

Salmon in crispy butter braid

with grapefruit- orange- and horseradish salad

Roastbeef mit Focaccia

Salatbukett und geröstete Pepperoni Vinaigrette

20.50

25.50

Roastbeef with Focaccia

Salad bouquet and roasted chilli vinaigrette

Salate

Salads

* **Grüner Salat**

10.00

* **Green salad**

* **Salatbuffet**

(nur am Abend)

13.50

* **Salad from the buffet**

(evening only)

Suppen

Soup's

Kartoffel Meerrettich Crème Suppe

mit Speckknusperli

13.00

Potato horseradish cream soup

with roasted bacon pieces

Rindschwanz Bouillon

mit Fleischravioli und Gemüse

15.00

Beef tail bouillon

with meet ravioli and vegetables

Warme Vorspeisen

Hot Appetizer

1/2 Port.

* **Pilzravioli**

mit Truffelsauce und Brotroutons

11.50

16.50

* ***Mushroom ravioli***

with truffle sauce and bread croutons

Osso Bucco Risotto

mit Fenchel – Radischen Salat und Salbei Tomaten Sauce

13.50

18.50

Osso Bucco Risotto

with fennel – red radish salad and sage tomato sauce

Fleischlose Gerichte

Vegetarian dishes

½ Port.

- | | | |
|--|-------|-------|
| * Schwarzwurzel Ziegenkäse Ravioli
mit Ofengemüse und Kräuter Sauce | 19.50 | 24.50 |
| * <i>Black Salsify goat cheese ravioli</i>
<i>with oven vegetables and herb sauce</i> | | |
| * Butternuss Kürbis Cannelloni
gefüllt mit Kürbis Risotto und Sauce von gebrannten Mandeln | 19.50 | 24.50 |
| * <i>Butternut pumpkin cannelloni</i>
<i>stuffed with pumpkin risotto and sauce of roasted almonds</i> | | |
| * Rote Rande gefüllt mit Weisse Spinne Käse
Kräutern und Oliven
(weisse Spinne = Käsespezialität der Eigermilch Grindelwald) | 19.50 | 24.50 |
| * <i>Beetroots filled with white spyder cheese</i>
<i>herbs and olives</i>
(<i>white spyder = cheese specialty from Eigermilch Grindelwald</i>) | | |

Fisch & Seafood

Fish and Seafood

½ Port.

- | | | |
|---|-------|-------|
| Zander in Speck gerollt
mit Linguine und Kräuterbutter Fleischsauce | 32.00 | 36.00 |
| <i>Pike-Perch rolled in bacon</i>
<i>with linguine and herb butter meat sauce</i> | | |
| Felchen
mit Kräuter Crème fraiche Risotto und Weisswein Sauce | 32.00 | 36.00 |
| <i>Whitefish</i>
<i>with herb cream fraiche risotto and white wine sauce</i> | | |

Fleischgerichte

Meat dish's

HAUSPEZIALITÄT / HOUSE SPECIAL

Rumpsteak vom Grill 200gr.

mit Sauce béarnaise, serviert mit hausgemachten Pommes Frites

zum Starten bedienen Sie sich bitte am Salatbuffet.

49.50

Rump steak from the rost 200gr.

with béarnaise sauce served with homemade French fries

to start you help yourself at the salad bar

½ Port.

Lammschenkel

in eigenem Jus mit Kürbisknödel und Marktgemüse

38.00

Lamb shank

in his own jus with pumpkin dumplings and market vegetables

Schweinefilet Medaillons

mit Schweinebäckchen und Fondant Kartoffeln

34.00

39.00

Pork tenderloin medaillons

with pork cheeks and fondant potatoes

Poulet Roulade vom Schenkel und der Brust

mit Nussmix Kruste und Bratpolenta

27.00

32.00

Poultry roulade from drumsticks and the breast

with nut mix crust and fried polenta

Kalbsentrecôte

mit Zürcherpilz Sauce und Butterrösti

44.00

49.00

Veal entrecote

with Zurich mushroom sauce and butter roesti

„Bodeständige Choscht“

Traditional Swiss specialities

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

* **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

* **Apfelstrudel à la Bodmi**

mit Rahmglace 13.00

* **Apple strudel à la Bodmi**

with ice cream

* **Sauerkirsche Millefeuille** mit Tonka Bohnen Crème 13.00

* **Sour Cherry Millefeuille** with tonka beans cream

* **Schokoladenküchlein** mit Vanille Glace 13.00

* **Chocolate cake** with vanilla ice cream

Unsere Lieferanten

Our suppliers

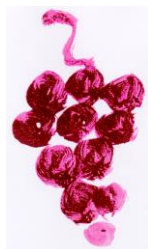
Früchte und Gemüse



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.

