

Suppen	Tasse	Topf
Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen	7.50	9.50
Tomatencremesuppe mit Gin und einem Sahnehäubchen	8.50	10.50
Walliser Käsesuppe mit Brotcroûtons	7.50	9.50
Weissweincremesuppe	7.50	9.50
Knoblauchcremesuppe mit Brotcroûtons	7.50	9.50
Steinpilzcremesuppe mit Brotcroûtons	8.00	10.00
Ungarische Gulaschsuppe mit Brotcroûtons		11.00
Sepp's Spezialsuppe		12.00
mit Blätterteig überbackene Gemüsesuppe		

Vorspeisen

Grüner Blattalat mit gebratenen Speckwürfel, Kartoffeln und Brotcrôutons		12.00
Grüner Blattsalat		8.00
Gemischter Saisonsalat		9.50
Tomatensalat mit Mozzarella, Balsamico di Modena und Olivenöl		13.00
Blattsalat mit gedünsteten lauwarmen Hirschstreifen und Champignons		19.00
Ziegenkäse-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette		15.00
Tartar vom Trockenfleisch mit Hüttenkäse, Gommer Hobelkäse- und Trockenfleischscheiben		16.00
Carpaccio vom Hirschfilet mit Gommer Hobelkäse und Crema all`Aceto Balsamico di Modena		19.00
Geräucherter schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce und Meerrettichschaum		19.00
Gratiniertes Knoblauchbrot nach Hausart		9.00
Panierter Camembert mit Preiselbeerschaum und Birnenschnitzen		16.00
Gratinierte Weinbergschnecken	6 Stk. 10.50	12 Stk. 17.50

Hausgerichte

Lamm-Filet mit Knoblauchsauce	170gr.	39.00
Lamm-Entrecôte auf Honig-Thymian-Sauce	170gr.	39.00
Lamm-Kotelett auf Portweinsauce	230gr.	39.00
Rindsentrecôte tranchiert mit Sauce Béarnaise	180gr.	39.00
Pouletbrust gefächert mit Kräuterbutter	160gr.	22.00
Pouletbrust gefächert mit Pilzrahmsauce	160gr.	24.00
Waldhüsplatte mit Rind, Lamm, Schwein, Hirsch, Poulet und Speck, mit Kräuterbutter	250gr.	38.00

Vom Grill nach Mass

Rindsentrecôte	150gr.	32.00	Rindsfilet	150gr.	36.00
Rindsentrecôte	220gr.	40.00	Rindsfilet	220gr.	48.00
Rindsentrecôte	300gr.	58.00	Rindsfilet	300gr.	62.00

Beilagen

Kartoffelgratin	5.50
Butterrösti	5.50
Hausgemachte Spätzli	5.00
Pommes Frites	5.00
Pommes Williams	5.50
Penne	4.50
Reis	4.50
Saisongemüse	6.50
Bunter Salat	4.50

Saucen

Sauce Béarnaise	5.00
Pilzrahmsauce	5.00
Wildrahmsauce	5.00
Bratensauce	5.00
Portweinsauce	5.00
Honig-Thymian	5.00
Knoblauchsauce	5.00
Pfeffersauce	5.00

Hausspezialitäten

Lamm-Geschnetzeltes im Specksteintopf mit Tomatenwürfel, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und Butterrösti	150gr.	36.00
Saaser-Schweineschnitzel gefüllt mit Tomaten, Käse und Speckstreifen dazu Saisongemüse und Spätzli	140gr.	36.50
Panierte Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites	140gr.	31.00
Panierte Schweineschnitzel mit buntem Salat und Pommes Frites	140gr.	30.00
Schweins-Geschnetzeltes im Specksteintopf an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti	150gr.	32.00
Rinds-Lady-Filet tranchiert mit Gemüse und Pommes Williams	150gr.	39.00
Kalbsmedaillon an Calvados-Rahmsauce mit Boskopperlen, Gemüse und Pommes Williams	160gr.	47.00
Johannisberg-Geschnetzeltes mit Kalbsstreifen an einer Johannisberg-Rahmsauce mit weissen Trauben und Butterrösti	150gr.	45.00
Pouletgeschnetzeltes im Specksteintopf an einer Pfefferrahmsauce mit Reis	150gr.	24.50
Pouletgeschnetzeltes im Specksteintopf an einer Kräuterrahmsauce mit Reis	150gr.	24.50

Fleischfondues ab 2 Personen

Fondue Chinoise mit Rind, Schwein und Poulet in Gemüsebouillon, mit hausgemachten Saucen, Reis und Pommes Frites	200gr. p.P.	45.00
Fondue Bodmen mit Lamm- und Hirschstreifen in Weinbouillon, hausgemachten Saucen und Spätzli	200gr. p.P.	48.00
jede weitere Portion Fleisch		18.50

Wild



Gefächertes Rehentrecôte

auf einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

160gr. 49.00

Hirschfilet

auf einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

160gr. 46.00

Gefächertes Hirschfilet

auf einer Johannisbeerrahmsauce, mit Wildgarnituren

160gr. 46.00

Hirschgeschnetzeltes

geschnetzeltes Hirschfilet im Specksteintopf
an einer Apfelwildrahmsauce mit Wildgarnituren

150gr. 44.00

Hirschpfeffer mit Wildgarnituren

180gr. 38.00

Fleischloses Wild alle Wildgarnituren mit Wildrahmsauce

30.00

Unsere Wildgerichte servieren wir Ihnen mit Rotkohl, Rosenkohl,
Zimtapfel, glasierten Kastanien, Preiselbeerbirne, Speck,
in Butter geschwenkte Trauben, Äpfel, Birnen, Pilze und Nüsse
dazu hausgemachte Spätzli.

Der Chef empfiehlt

Rindsmedaillon „Modena“ (180gr.)

an einer Zwiebel- und Crema all' Aceto Balsamico di Modena Sauce mit Reis 42.00

Pfeffersteak „Bodmen“ (180gr.)

Rindsentrecôte gewendet in geschrotetem schwarzem Pfeffer mit Reis 42.00

Specksteinplatte (230gr.)

Rind, Schwein, Lamm, Poulet, Speck und Cipolata zum selber braten
hausgemachte Saucen, Reis und Pommes Frites 44.00

Traditionelle Gerichte

Äpler-Makkaroni mit Kartoffelwürfel, Käse, Zwiebeln und Apfelmus		19.00
Penne „Alfredo“ mit Knoblauch, Schinken und Rahm		19.00
Penne „Primavera“ mit Tomatenwürfel, Basilikum und Pinienkernen		21.00
Penne „Salmone“ mit Rauchlachs, Dill und Rahm		21.00
Käseschnitte mit Früchten		19.00
Käseschnitte mit gebratenem Schinken und Spiegelei		21.50
Gemüseteller nach Saison		19.00
Gemüserösti		19.00
Rösti mit gebratenem Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei		21.00
Rösti mit gebratenen Speckstreifen, Blattspinat, Käse und Spiegelei		21.00
Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti		19.50
Walliserteller		25.00
Gommer Hobelkäse-Teller		22.00
Käsefondue	200gr.	26.00
Walliser Tomatenfondue mit Kartoffeln	200gr.	28.00

Rind = CH/ARG

Schwein = CH

Geflügel = CH

Lamm = CH/NZ

Kalb = CH

Wild = CH/A/NZ

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.