

Suppen	Tasse	Topf
Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen	7.50	9.50
Rüebli- Kokosnusscremesuppe	8.00	10.00
Walliser Käsecremesuppe	7.50	9.50
Knoblauchcremesuppe mit Brotrôtons	7.50	9.50
Sepp's Spezialsuppe mit Blätterteig überbackene Gemüsesuppe		13.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gebratenen Speckwürfel, Kartoffeln und Brotrôtons		12.50
Grüner Blattsalat		8.00
Gemischter Saisonsalat		11.00
Tomatensalat mit Mozzarella, Balsamico di Modena und Olivenöl		14.00
Blattsalat mit gedünsteten lauwarmen Hirschstreifen und Champignons		19.00
Lauwarmer Ziegenfrischkäse in Alpenkräuter paniert, auf einem bunten Salatbeet mit frischen Beeren und einer Cassis- Himbeervinaigrette		18.00
Carpaccio vom Hirschfilet mit Gommer Hobelkäse, Rucola und Crema all`Aceto Balsamico di Modena		21.00
Schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce und Meerrettichschaum		19.00
Gratiniertes Knoblauchbrot nach Hausart		12.50
Gratinierte Weinbergschnecken	6 Stk. 12.00	12 Stk. 19.00

Hausspezialitäten

Lamm-Filet mit Knoblauchsauce und Gratin	170gr.	46.00
Lamm-Entrecôte auf Honig-Thymiansauce mit Nudeln	170gr.	45.00
Pouletbrust gefächert mit Kräuterbutter oder Sauce nach Wahl mit Reis	160gr.	28.00
Waldhüsplatte mit Rind, Lamm, Schwein, Hirsch, Poulet und Speck, mit Kräuterbutter und Spätzli	230gr.	46.00
Schweineschnitzel „Champignon“ mit Nudeln	140gr.	31.00
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites	140gr.	31.00

Alle unsere Hausspezialitäten werden mit einem saisonalen Gemüsebouquet serviert

Im Specksteintopf

Geschnetzeltes vom Schwein

an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti 150gr. 32.50

Johannisberg-Geschnetzeltes mit Kalbsstreifen an einer

Johannisberg-Rahmsauce mit weissen Trauben und Butterrösti 150gr. 45.00

Geschnetzeltes vom Poulet Curry

an einer süsslich roten Currysauce mit zweierlei vom Reis 150gr. 29.00

Geschnetzeltes vom Poulet Kräuter

an einer Kräuterrahmsauce mit Reis 150gr. 26.00

Lamm-Geschnetzeltes

mit Tomatenwürfel, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und Butterrösti 150gr. 37.00

Vom Grill

Rindsentrecôte	150gr.	33.00	Rindsfilet	150gr.	38.00
Rindsentrecôte	180gr.	38.00	Rindsfilet	180gr.	46.00
Rindsentrecôte	220gr.	48.00	Rindsfilet	220gr.	58.00

Alle unsere Grillgerichte werden mit einem saisonalen Gemüsebouquet serviert

Beilagen

Kartoffelgratin	6.50
Butterrösti	6.00
Hausgemachte Spätzli	6.50
Pommes Frites	5.00
Pommes Williams	5.50
Nudeln	5.00
Reis	5.00
Saisongemüse	6.50

Saucen

Sauce Béarnaise	5.50
Pilzrahmsauce	5.50
Wildrahmsauce	5.50
Bratensauce	5.00
Portweinsauce	5.50
Honig-Thymian	5.50
Knoblauchsauce	5.50
Balsamicosauce	5.50

Fleischfondues (ab 2 Personen und auf Vorbestellung)

Fondue Chinoise mit Rind, Schwein und Poulet in Gemüsebouillon,
mit hausgemachten Saucen, Reis und Pommes Frites 200gr. p.P. 49.00

Fondue Bodmen mit Lamm- und Hirschstreifen in Weinbouillon,
hausgemachten Saucen und Spätzli 200gr. p.P. 51.00

jede weitere Portion Fleisch 19.50

Wild

Hirschfilet

auf einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

160gr. 46.00

Hirschgeschnetztes

geschnetztes Hirschfilet im Specksteintopf
an einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

150gr. 46.00

Fleischloses Wild

alle Wildgarnituren mit Wildrahmsauce

32.00

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

Rindsentrecôte mit Zwiebel-Senfkruste

an Balsamicosauce und Pommes Williams 180gr. 47.00

Pfeffersteak „Bodmen“

Rindsentrecôte gewendet in geschrotetem schwarzem Pfeffer mit Reis 180gr. 42.50

Simmentaler Kalbsmedaillon mit einer Kräuterkruste

auf Portweinsauce mit Nudeln 160gr. 49.00

Specksteinplatte (ab 18.00 Uhr)

Rind, Schwein, Lamm, Poulet und Speck zum selber braten
hausgemachte Saucen, Reis und Pommes Frites 230gr. 46.00

Traditionelle Gerichte

Walliser Pasta mit Trockenfleisch, Hobelkäse, Peperoni und Rucola		23.00
Pasta „Salmone“ mit Rauchlachs, Dill und Rahm		22.50
Pasta „aglio e olio“, Knoblauch mit Kräutern und Rucola		21.00
Käseschnitte mit gebratenem Schinken und Spiegelei		20.50
Gemüseteller nach Saison		19.50
Gemüserösti		20.50
Rösti mit gebratenem Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei		21.50
Rösti mit gebratenen Speckstreifen, Blattspinat, Käse und Spiegelei		21.50
Olma-Kalbsbratwurst (160gr.) an Zwiebelsauce mit Rösti		20.50
Walliserteller		29.00
Gommer Hobelkäse-Teller		27.00
Käsefondue (ab 2 Personen)	200gr. p.P.	28.00
Walliser Tomatenfondue mit Kartoffeln (ab 2 Personen)	200gr. p.P.	30.00

Rind = CH/ARG Schwein = CH Geflügel = F/CH Lamm = CH/NZ Kalb = CH Wild = CH/A/NZ
Alle Preise in CHF inkl. 8% 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 Leistungsförderern erzeugt worden sein.