

# Apéritifs

## *Haus-Apéro*

*eingelegte, wilde  
Hibiskusblüte  
mit Prosecco  
Fr. 10.00*



## *“Wintertraum“*

*Ein Hauch von Wodka mit Zimt und Blutorangensaft,  
serviert mit Prosecco  
Fr. 11.00*

## *“Lillet Berry“*

*Lillet Blanc mit Wild Berry Schweppes  
dazu Waldbeeren und frische Minze  
Fr. 13.00*

## *Apèrol Spritz*

*Apèrol mit Prosecco und einem Schuss Soda  
Fr. 11.00*

## *Hugo*

*Prosecco mit einem Schuss Holunderblütensirup,  
eine Scheibe Zitrone und frische Minze  
Fr. 12.00*

## Aperitifs

Hausapéro	11.0% vol.	10 cl	10.00
Cüpli Prosecco	11.0% vol.	10 cl	9.00
Campari	23.0% vol.	4 cl	7.00
Cynar	16.5% vol.	4 cl	7.00
Gordon's Gin	37.5% vol.	4 cl	8.00
Hendricks Gin	41.4% vol.	4 cl	10.00
Gin Tonic	37.5% vol.	10 cl	12.00
Martini, rot/weiss	15.5% vol.	4 cl	7.00
Pastis 51	45.0% vol.	4 cl	7.00
Portwein	19.0% vol.	4 cl	7.00
Sherry	19.5% vol.	4 cl	7.00
San Bitter	alkoholfrei	10 cl	5.50

## Warme Getränke

Kaffee	4.50	Diverse Sirocco Tee's	4.90
Espresso	4.50	Punch Apfel/Orange/Waldbeere	4.50
Cappuccino/Milchkaffee	5.00	Ovomaltine/Chocolat	5.00
Latte Macchiato	5.50	Chocolat mit Schlagrahm	6.00
Kaffee mit Schlagrahm	5.50	Chocolat mit Rum und Rahm	9.00
Irish-Coffee	12.00	Chocolat mit Amaretto und Rahm	9.00
Kaffee Fertig/Lutz	7.50	Tee mit Rum	7.00
Corretto Grappa	7.00	Jägertee	6.50
Milch 2dl kalt/warm	4.00		

## Alkoholfreie Getränke im Offenausschank von Grapos

	2dl	3dl	5dl	1lt
Kristallwasser mit Kohlensäure	3.20	4.00	6.00	9.00
Kristallwasser ohne Kohlensäure	2.50	3.00	4.00	6.00
Cola / Citron / Eistee / Rivella / Orangina / Apfelschorle / Orangensaft	3.80	4.50	6.50	11.50

## Flaschen

Rivella blau	3.3 dl	4.80
Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.80
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	4.50
Schweppes Tonic	2.0 dl	4.50
San Bitter	1.0 dl	5.50
Tomatensaft	2.0 dl	5.00

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	2.0 dl	3.80
Appenzeller Quöllfrisch	3.0 dl	4.80
Appenzeller Quöllfrisch	5.0 dl	6.50
Leermond alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Appenzeller Weizenbier	5.0 dl	8.00
Suure Moscht klar 4%vol.	5.0 dl	7.00

## Offene Walliser Weissweine & Dôle Blanche

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Fendant</b>	5.00	10.00	15.00	25.00	37.00
Les Fils Maye, Riddes					
<b>Johannisberg</b>	5.00	10.00	15.00	25.00	37.00
Les Fils Maye, Riddes					
<b>Heida</b>	7.50	15.00	22.50	37.00	56.00
St. Jodernkellerei, Visperterminen					
<b>Optimo Barrique, A. Mathier</b>	7.50	15.00	22.50	37.00	56.00
Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner					
<b>Petite Arvine, Chateau Lichten</b>	7.50	15.00	22.50	37.00	56.00
Petite Arvine, Sierre					
<b>Dôle Blanche</b>	5.00	10.00	15.00	25.00	
Les Fils Maye, Riddes					

## Offene Rotweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Optimo, Barrique</b>	8.50	17.00	25.00	42.00	62.00
<b>Adrian Mathier, Salgesch</b>					
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah					
<b>Hauswein Pinot Noir</b>	6.50	13.00	19.50	32.50	
Hans Bayard, Varen					
<b>Hauswein Cabernet Sauvignon Merlot</b>	7.50	15.00	22.50	37.00	
Abbey de Vétroz, Germanier					
<b>Primitivo Sorpasso</b>	6.50	13.00	19.50	32.50	
Puglia, Cavatina					
<b>Dôle</b>	5.00	10.00	15.00	25.00	
Les Fils Maye, Riddes					

## Champagner & Schaumwein

	7.5 dl
Moët & Chandon Brut Impérial	85.00
Veuve Clicquot Brut	114.00
Prosecco Dal Bello	52.00

## Walliser Flaschen Weissweine

<b>Heida, St. Jodernkellerei, Visperterminen</b>	5.0 dl	37.00
Heida	7.5 dl	56.00
<b>Chateau Lichten, Domaines Rouvinez, Sierre</b>	7.5 dl	56.00
Petite Arvine		
<b>Ambassadeur Fumé, Adrian Mathier, Salgesch</b>	7.5 dl	62.00
Gros Rhin/Sylvaner, Barrique		
<b>Cuvée Madame Rosmarie, Adrian Mathier, Salgesch</b>	7.5 dl	58.00
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner		
<b>Optimo Barrique, Adrian Mathier Salgesch</b>	7.5 dl	56.00
Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner		

## Walliser Flaschen Rotweine

<b>Hauswein Bodmen, Hans Bayard, Varen</b>	5.0 dl	32.50
Pinot Noir		
<b>Hauswein Waldhüs Bodmen, Abbey de Vétroz</b>	5.0 dl	37.00
Cabernet Sauvignon, Merlot		
<b>Hospice Assemblage rouge, A. Mathier, Salgesch</b>	5.0 dl	45.00
Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Gamay		
<b>Hospice Syrah, Adrian Mathier, Salgesch</b>	5.0 dl	45.00
Syrah		
<b>Cornalin, Eleve en Fut de Chene, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	5.0 dl	46.00
Cornalin, Barrique		
<b>Diolinoir Grandmaître Barrique, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	5.0 dl	46.00
Pinot Noir, Rouge de Diolly, Barrique		
<b>Optimo, Adrian Mathier, Salgesch</b>	7.5 dl	62.00
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah, Barrique		
<b>Mischabelle, St. Jodern Kellerei, Visperterminen</b>	7.5 dl	59.00
Pinot Noir, Gamaret		
<b>Pinot Noir non filtré, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	7.5 dl	58.00
Pinot Noir		
<b>Merlot, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	7.5 dl	69.00
Merlot, Barrique		
<b>Humagne Rouge, Gregor Kuonen</b>	7.5 dl	69.00
Humagne Rouge, Barrique		

<b>Cuvée Madame Rosmarie, Adrian Mathier, Salgesch</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge, Pinot Noir	7.5 dl	68.00
<b>Syrah, Adrian Mathier, Salgesch</b> Syrah, Barrique	7.5 dl	69.00
<b>Cornalin, Adrian Mathier, Salgesch</b> Cornalin "Alter Walliser Landroter"	7.5 dl	69.00
<b>Ambassadeur des Domaines, Adrian Mathier, Salgesch</b> Pinot Noir, Barrique	7.5 dl	78.00
<b>Diolinoir, Réserve de la St-Hubert, Cave Emery, Ayent</b> Pinot Noir, Rouge de Diolly, Barrique	7.5 dl	60.00
<b>Chateau Lichten Rouge, Domaines Rouvinez, Sierre</b> Cornalin, Humagne Rouge, Syrah	7.5 dl	60.00
<b>Coeur de Domaine, Domaines Rouvinez, Sierre</b> Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Barrique	7.5 dl	86.00
<b>Pinot Noir Réserve du Cavaeu, Gregor Kuonen, Salgesch</b>		
<b>Magnum</b>	1.5 l	105.00
<b>Jeroboam</b>	3.0 l	199.00

## **Ausländische Rotweine**

<b>Ripasso, Classico Superiore Monterè, Valpolicella</b> <b>CA de'Rocchi Tinazzi</b> Corvina Corvinone Rondinella	7.5 dl	65.00
<b>Brunello di Montalcino, Altesino</b> Sangiovese, Barrique	7.5 dl	92.00
<b>Ribera del Duero, Valdubon Reserva, Spanien</b> Tempranillo, Barrique	7.5 dl	89.00
<b>Rioja Reserva, Ramon Bilbao, Spanien</b> Tempranillo Graciano Mazuela, Barrique	7.5 dl	65.00
<b>"Unplugged", Hannes Reeh, Österreich</b> Zweigelt	7.5 dl	65.00

## Digestif

### Edelbrände

Vieille Prune, Vedrenne	40.0% vol.	2 cl	8.00
Vieille Poire, Fassbind	40.0% vol.	2 cl	9.00
Vieille Pomme, Fassbind	40.0% vol.	2 cl	10.00
Vieille Abricot, Fassbind	40.0% vol.	2 cl	10.00

### Grappa

Grappa Amarone Riserva Privata Barricata	43.0% vol.	2 cl	9.00
Grappa di Brunello, Montalcino	41.0% vol.	2 cl	9.00
Grappa Morbida	38.0% vol.	2 cl	8.00
Grappa Morbida Fumé	38.0% vol.	2 cl	8.00

### Calvados

Calvados Morin	40.0% vol.	2 cl	8.00
----------------	------------	------	------

### Weinbrand

Marc de Dôle, Morand	37.5% vol.	2 cl	6.00
Remy Martin VSOP	40.0% vol.	2 cl	12.00
Remy Martin XO	40.0% vol.	2 cl	18.00

### Liköre

Baileys	17.0% vol.	4 cl	8.00
Disaronno Amaretto	28.0% vol.	4 cl	8.00
Genepy	38.0% vol.	4 cl	7.00
Limoncello	25.0% vol.	4 cl	7.00

### Bitter

Appenzeller	29.0% vol.	4 cl	7.00
Averna	29.0% vol.	4 cl	7.00
Fernet Branca	40.0% vol.	4 cl	7.00
Ramazotti	30.0% vol.	4 cl	7.00

# *Hauskaffee „Halbschuh“*

*Feinste Likör- und Cognacmischung  
nach altem Hausrezept  
mit heissem Bohnenkaffee und eine  
Schlagrahmhaube*

*Fr. 9.99*

# WALDHÜS – BODMEN

## SAAS – FEE

Geschichtliches

Die Siedlung Bodmen existiert seit Jahrhunderten. Auf dem Aussenbalken eines alten Lärchenhauses dieser Siedlung kann man noch die Jahrzahl der Entstehung dieses Gebäudes sehen, die in Kerbschnitzerei ausgeführt wurden, nämlich das Jahr 1773. Neben dieser Jahrzahl stehen die Initialen der Erbauer des Gebäudes: P. I.

Abraham Imseng (1849 – 1909) erbaute um 1909 das ursprüngliche Café-Bodmen. Es wurde von seiner Tochter Agnes betrieben.

Der Kunstmaler Paul Huguenin (1870 – 1919) von Le Locle, wurde wunschgemäss nach seinem Tode nördlich der Wohnsiedlung Bodmen beerdigt, weil er diesen Flecken Erde besonders mochte. Aufgrund der exponierten Lage des erwähnten Grabes werden Besucher desselben zur Vorsicht gemahnt. Auf der Grabplatte kann man folgende Inschrift entziffern: „ Paul Huguenin, artiste peintre, 1870 – 1919. Là-bas, là-bas, c'est ma patrie. „

(Walliser Bote vom 16. 06. 1998)

Durch Ersteigerung wurde 1929 Emanuel Bumann von Saas-Fee Besitzer des Café-Bodmen. Er betrieb es zwanzig Jahre lang in vorbildlicher Weise mit seiner Frau Leonie.

Leonie Bumann die Frau von Emanuel, hatte um 1929 im Café-Bodmen die ersten Raclettes des Saastales zubereitet und serviert. In jungen Jahren war sie beruflich im Unterwallis tätig, wo sie diese Spezialität kennenlernte

(Saaser Chronik, Seite 119).

Im Jahre 1949 ging das Café-Bodmen käuflich an Olga Schnyder über. Nach mehreren Besitzerwechseln wurden im Jahre 1996 Sepp und Margrit Manser durch Kauf Eigentümer dieses Cafés. Sie verstanden es, diesen gut gelegenen Betrieb in ein echtes Saaser Gasthaus, wie es nur noch selten zu finden ist, umzubauen, zu vergrössern und mit einer einladenden Terrasse zu erweitern, von welcher Sie einen einmaligen Blick durch das Saastal mit der abschliessenden Pyramide des Bietschorns geniessen.

Die Patrons verstehen es, mit Herzlichkeit jedem Gast das Gefühl zu vermitteln, ihn wie einen guten Freund zu erwarten. Hier kann man den Alltag für ein paar Stunden vergessen. Denn vom Lärm der Welt ist nichts zu hören, da wo das „Waldhüs-Bodmen“ von Familie Manser liegt.

(Quelle: Werner Imseng)