

# Herzlich Willkommen



## Waldhüs Bodmen

*Fam. Manser & Team  
Panoramastrasse 42  
CH - 3906 Saas Fee*

*+41 27 957 20 75  
info@waldhues-bodmen.ch  
www.waldhues-bodmen.ch*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit*

<b>Hausgemachte Suppen / Homemade soups</b>	<b>Tasse</b>	<b>Topf</b>
Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen <i>Tomato cream soup with a cream hood</i>	10.00	13.00
Käsecremesuppe mit Brotcroûtons <i>Cheese cream soup with croutons</i>	10.00	13.00
Knoblauchcremesuppe mit Brotcroûtons <i>Garlic cream soup with croutons</i>	10.00	13.00
Bodmen Suppe, klare Gemüsesuppe <i>Clear vegetable soup «Bodmen» style</i>	10.00	12.50
Ungarische Gulaschsuppe <i>Hungarian goulash soup</i>		15.00

## **Vorspeisen / Starters**

Grüner Blattsalat mit gebratenen Speckwürfel, Kartoffeln und Brotcrôtons <i>Green salad with fried bacon cubes, potatoes and bread croutons</i>		14.50
Grüner Blattsalat oder Gemischter Saisonsalat <i>Green salad or seasonal mixed salad</i>		10.00 / 12.50
Lauwarmer Ziegenfrischkäse in Alpenkräuter paniert, an Preiselbeerkonfitüre auf einem Salatbeet mit einer Cassis- Himbeervinaigrette <i>Warm soft full-cream goat cheese coated in alpine herb crumbs with cranberry jam on colorful salads and cassis raspberry vinaigrette</i>		19.00
Von handgeschnittenes Rindstatar an der klassischen Garnitur <i>Hand-cut beef tartar with a classical garniture</i>	80gr. 160gr.	22.00 35.00
Carpaccio vom Hirschfilet mit Gommer Hobelkäse an Balsamico di Modena <i>Thinly sliced venison-fillet with local cheese and Balsamic di Modena</i>		21.00
Rauchlachs mit Honig-Senfsauce und Meerrettichschaum <i>Smoked salmon with honey-mustard sauce and horseradish mousse</i>		19.00
Gratinierte Weinbergschnecken <i>Snails au gratin in herb butter</i>	6 Stk. 12 Stk.	18.00 28.00
Gratiniertes Knoblauchbrot nach Hausart <i>Garlic bread house style</i>		12.00

## Im Specksteintopf / Dishes in a pot

### Geschnetzeltes vom Schwein

an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti 160gr. 33.00  
*Chopped pork in mushroom cream sauce and butter Rösti*

### Geschnetzeltes vom Rind Jägerart

mit Speck, Pilzen und Zwiebeln mit Butterrösti 160gr. 39.00  
*Chopped beef with bacon, mushrooms and onions with butter Rösti*

### Geschnetzeltes vom Poulet

an einer Pfefferrahmsauce mit Reis 160gr. 28.00  
 an einer Kräuterrahmsauce mit Reis 160gr. 28.00  
*Chopped chicken in pepper- or herb cream sauce and rice*

### Geschnetzeltes vom Lammfilet

mit Tomatenwürfel, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und Butterrösti 160gr. 38.00  
*Chopped lamb with tomatoes, beans, onions, garlic and butter Rösti*

### Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

an einer Johannisberg-Rahmsauce mit weissen Trauben und Butterrösti 160gr. 45.00  
*Chopped veal in white wine cream sauce, grapes and butter Rösti*

## Vom Grill

Rindsentrecôte	180gr.	42.00	Rindsfilet	180gr.	47.00
<i>Beef steak</i>			<i>Beef fillet</i>		
			Rindsfilet Ladies cut	150gr.	39.00
			<i>Beef fillet ladies cut</i>		

## Beilagen / Side dishes

Reis / Rice	5.00
Butterrösti / Rösti	6.50
Kartoffelgratin	6.50
Hausgemachte Spätzli / Spätzli	6.50
Pommes Frites / French fries	6.00
Pommes Williams / croquettes	6.00
Nudeln / Noodles	5.00
Saisongemüse / Vegetables	6.50

## Saucen / Sauces

Béarnaise	5.50
Pilzrahm / Mushroom cream	5.50
Pfeffer / Pepper	5.50
Balsamico / Balsamic	5.50
Honig-Thymian / Honey-Thyme	5.50
Knoblauch / Garlic	5.50
Braten / Roast gravy	5.00

Beilagenteller als Hauptgang / side dish as main course 9.00 pro Beilage / per side

Alle unsere Grillgerichte werden mit einem kleinen Gemüsebouquet und Kräuterbutter serviert.  
*All our dishes will be served with seasonal vegetables and herb cream butter.*

## Wild / Venison



### Hirschfilet

auf einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

170gr. 47.00

*Fillet of stag on a cream-game sauce with venison garnitures and "spätzli"*

### Hirschgeschnetzeltes

im Specksteintopf an einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

160gr. 47.00

*Chopped stag in game cream sauce served in a stone pot, with venison garnitures and "spätzli"*

### Fleischloses Wild

alle Wildgarnituren mit Wildrahmsauce

30.00

*Venison for vegetarians with red cabbage, sprouts, cranberry-pear, cinnamon-apple, glazed chestnuts, mushrooms, grapes, walnuts, game cream sauce and "spätzli"*

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.

## Hausspezialitäten / Specialties of the house

**Kalbsmedaillon** an Calvados-Rahmsauce mit Boskopperlen und Nudeln

170gr. 49.00

*Medallion of veal on a calvados-cream sauce with vegetables and noodles*

### Rindsentrecôte mit einer Zwiebel-Senfkruste

an Balsamicosauce und Pommes Williams

180gr. 49.00

*Beef steak with onion and mustard crust on balsamic sauce and pear-formed potatoes*

### Pfeffersteak „Bodmen“

Rindsentrecôte gewendet in geschrotetem schwarzem Pfeffer

mit Pfeffersauce und Pommes Frites

180gr. 45.00

*Beef steak in kibbled black peppercorns with pepper sauce and French fries*

**Lamm-Filet** mit Knoblauchsauce und Kartoffelgratin

170gr. 46.00

*Fillet of lamb with garlic sauce and potato gratin*

**Pouletbrust** gefächert mit Kräuterbutter und Reis

160gr. 28.00

*Fried breast of chicken with herb butter and rice*

**Schweineschnitzel "Champignon"** mit Nudeln

170gr. 36.00

*Pork steak with mushroom cream sauce and noodles*

**Panierte Schweineschnitzel** mit Pommes Frites

140gr. 31.00

*Breaded fillet of pork with French fries*

Alle unsere Hausspezialitäten werden mit einem saisonalen Gemüsebouquet serviert.

*All our house dishes will be served with seasonal vegetables.*

## Leichte Gerichte / Light dishes

### Hirschsalat

Blattsalat mit grillierten Hirschstreifen, Champignons und Apfelstücken 100gr. 24.00  
*Lettuce salad with small slices of grilled venison, mushrooms and apple slices*

### Fitnesssteller

Panierte Schweineschnitzel mit buntem gemischtem Salat 140gr. 27.00  
*Breaded fillet of pork with seasonal mixed salad*

### Sportteller

Grillierte Pouletbrust mit buntem gemischtem Salat 160gr. 27.00  
*Fried chicken breast with seasonal mixed salad*

### Ladyfilet

Rindsfilet "Ladies cut" mit buntem gemischtem Salat 150gr. 40.00  
*Beef "Lady" fillet with seasonal mixed salad*

## Fleischfondues (ab 2 Personen)

*Fondues with meat (from 2 people)*

**Fondue Chinoise** 200gr. p.P. 52.00

Rind, Schwein und Poulet in Gemüsebouillon,  
mit hausgemachten Saucen, Reis und Pommes Frites  
mit frischer bunter Früchtegarnitur  
*"Fondue Chinoise" slices of beef, pork and chicken  
in a clear vegetable broth, various sauces, fruits, rice and French fries*

**Fondue Bodmen** 200gr. p.P. 54.00

Lamm- und Hirschstreifen in Rotweinbouillon  
mit hausgemachten Saucen und Spätzli  
mit frischer bunter Früchtegarnitur  
*"Fondue Bodmen" lamb and venison in a wine broth,  
various homemade sauces and spätzli*

jede weitere Portion Fleisch 20.00  
*each further portion of meat*

## Traditionelle Gerichte / *Traditional dishes*

Pikante Walliser Pasta mit Trockenfleisch, Hobelkäse und Zwiebeln <i>Local style spicy pasta with dried meat, Gommer cheese shavings and onions</i>		25.50
Pasta „Salmone“ mit Rauchlachs, Dill und Rahm <i>Pasta “Salmoné” with smoked salmon, cream and dill</i>		24.00
Käseschnitte mit gebratenem Schinken und Spiegelei <i>Cheese toastie with fried ham and fried egg</i>		25.00
Gemüseteller nach Saison <i>Plate of seasonal vegetables</i>		22.00
Gemüserösti (auch vegan erhältlich) <i>Vegetables Rösti (also available vegan)</i>		24.50
Rösti mit gebratenem Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei <i>Rösti with fried ham, tomatoes, cheese and fried egg</i>		26.00
Rösti mit gebratenen Speckstreifen, Blattspinat, Käse und Spiegelei <i>Rösti with fried bacon, spinach, cheese and fried egg</i>		26.00
Rösti mit Tomaten, Blattspinat, Käse und Spiegelei (vegetarisch) <i>Rösti with tomatoes, spinach, cheese and fried egg (vegetarian)</i>		25.00
Kalbsbratwurst (160gr.) an Zwiebelsauce mit Rösti <i>Fried veal sausage (160gr) with onion sauce and Rösti</i>		25.00
Walliserteller <i>Plate of local dried meat specialties and Gommer cheese shavings (cold)</i>	½ Port.	30.00 21.00
Gommer Hobelkäse-Teller <i>Shavings of cheese from the valley of Goms (cold)</i>		29.00
Käsefondue moitié-moitié (ab 2 Personen) <i>Cheese fondue moitié-moitié (from 2 people)</i>	200gr. p.P.	29.00
Tomatenfondue moitié-moitié mit Kartoffeln (ab 2 Personen) <i>Cheese fondue with tomatoes and potatoes</i>	200gr. p.P.	31.00

Alle Preise in CHF inkl. 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.

Schwein = CH  
Poulet = Brasilien

Kalb = CH

Lamm = NZ

Rind = Paraguay

Hirsch = AT (Zucht) / NZ