Bienvenue

Waldhüs Bodmen

Fam. Manser & Team
Panoramastrasse 42
3906 Saas Fee

+41 (0)27 957 20 75
info@waldhues-bodmen.ch
www.waldhues-bodmen.ch

Nous vous souhaitons un bon appétit

Soupes

	tasse	pot
Potage de tomate à la crème	10.00	13.00
Potage valaisan au fromage avec croûtons	10.00	13.00
Velouté de crème à l'ail et croûtons	10.00	13.00
Soupe claire aux légumes	10.00	12.50
Potage à la Hongroise		15.00

Entrées

Salade verte avec lardons rôti, pommes rissolées et croûtons		14.50
Salade verte		10.00
Salade de saison assortie		12.50
Fromage de chèvre frais tiède avec une panade des herbes des alpes et une vinaigrette cassis et framboise		19.00
Tartare de bœuf haché à la main	80gr.	22.00
avec une petite garniture de salade et câpres	160gr.	35.00
Carpaccio de cerf avec fromage de Goms et Crema all' Aceto Balsamico di Modena		21.00
Saumon fumé avec sauce miel-moutarde et mousse de raifort		19.00
Escargots bourguignons gratinés	6pces	18.00
	12pces	28.00
Pain à l'ail gratiné à la " Bodmen"		12.00

Spécialités de la maison

Médaillon de veau avec sauce pomme calvados accompagné de nouilles	170gr	49.00
Entrecôte de bœuf avec une croute aux oignons et moutarde à la sauce balsamique et Pommes Williams	180gr	49.00
Entrecôte au poivre "Bodmen" Entrecôte de bœuf poivrée avec sauce au poivre accompagnée de pommes frites	180gr	45.00
Filet d'agneau avec sauce à l'ail et gratin dauphinois	170gr	46.00
Suprême de poulet rôti avec beurre café de Paris et riz	160gr	28.00
Escalope de porc "Champignon" avec nouilles	170gr	36.00
Escalope de porc panée servi avec pommes frites	140gr	31.00

Nos plats de la maison seront servis avec un bouquet de légumes de saison

Cassolettes

Emincé de porc à la crème de champignon servi avec un rösti	160gr	33.00
Emincé de bœuf avec lardons, champignons et oignon servi avec un rösti	160gr	39.00
Emincé de poulet avec une sauce aux herbe servi avec du riz	160gr	28.00
avec une sauce au poivre servi avec du riz	160gr	28.00
Emincé d'agneau avec tomates concassés, haricots, oignons, ail servi avec un rösti	160gr	38.00
Emincé de veau crème de vin-blanc et raisins servi avec rösti	150gr	45.00

Grill

Entrecôte de bœuf	180gr	42.00	Filet de bœuf	180gr	47.00
			Filet de boeuf	150gr	39.00

(Nos plats du grill seront servis avec un bouquet de légumes de saison)

Garnitures

Gratin dauphinois	6.50
Rösti au beurre	6.50
Spätzli maison	6.50
Pommes frites	6.00
Pommes Williams	6.00
Nouilles	5.00
Riz	5.00
Légumes de saison	6.50

Sauces

béarnaise	5.50
crème aux champignons	5.50
au poivre	5.50
balsamique	5.50
au miel et thym	5.50
à l'ail	5.50
de rôti	5.00

Plats légers

Salade de cerf
Salade verte avec lamelles de cerf,
champignons étuvés aux morceaux de pomme 100gr 24.00

Assiette fitness
Escalope de porc panée avec salade mixte 140gr 27.00

Assiette du sportif
Suprême de poulet avec salade mixte 160gr 27.00

Ladyfilet
Filet de bœuf avec salade mixte 150gr 40.00

Gibier

Filet de cerf
à la sauce forestière avec garniture de gibier 170gr 47.00

Emincé de cerf en cassolette
à la sauce forestière avec garniture de gibier 160gr 47.00

Gibier sans viande
sauce forestière avec garniture de gibier sans les lardons 30.00

Ces plats sont tous servis avec la garniture de gibier:
Choux rouge, choux de Bruxelles, pommes, marrons glacés, poires, lardons ainsi qu'une poêlée composée de raisin, champignons et noix accompagné de Spätzli maison

Fondues de viandes

à partir de 2 personnes et en précommande

Fondue chinoise bœuf, porc et poulet, bouillon de légumes,
sauces diverses, fruits frais, riz et pommes frites 200gr p.p. 52.00

Fondue Bodmen agneau et cerf, bouillon de vin,
sauces diverses, fruits frais, et spätzli maison 200gr p.p. 54.00

pour chaque portion de viande en supplément 20.00

Plats traditionnels

Pâtes valaisannes épicée avec viande séchée, rebibes de fromage et oignons		25.50
Pasta “Salmone” saumon fumé, crème et aneth		24.00
Croûte au fromage avec jambon grillé et œuf au plat		25.00
Assiette de légumes chauds		22.00
Rösti aux légumes (également disponible vegan)		24.50
Rösti au jambon grillé avec tomates, fromage et œuf au plat		26.00
Rösti au lard grillé avec épinards, fromage et œuf au plat		26.00
Rösti au tomates, épinards, fromage et œuf au plat (végétarien)		25.00
Saucisse rôti (160gr) avec sauce aux oignons et rösti		25.00
Assiette valaisanne		30.00
1/2 assiette valaisanne		21.00
viande séchée, jambon crû, lard, saucisse maison de Saas et rebibes de fromage		
Rebibes de fromage de la vallée de Conche		29.00
Fondue au fromage moitié-moitié (à partir de 2 personnes)	200gr	29.00
Fondue aux tomates moitié-moitié avec pommes de terre (à partir de 2 personnes)	200gr	31.00

Veau = CH Porc = CH Volaille = CH Agneau = NZ/AUS Gibier = AT (élevage)/NZ Boeuf = Amérique du Sud

Tous les prix en CHF incl. TVA

En cas d’allergie, veuillez demander plus d’informations à notre personnel.

Café maison „Halbschuh“

Feinste Likör- und Cognacmischung
nach altem Hausrezept
mit heissem Bohnenkaffee und eine
Schlagrahmhaube
Fr. 9.99