

## Suppen

	Tasse	Topf
Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen	7.50	9.50
Walliser Käsecremesuppe mit Brotcroûtons	7.50	9.50
Knoblauchcremesuppe mit Brotcroûtons	7.50	9.50
Ungarische Gulaschsuppe mit Brotcroûtons		12.00
<b>Sepp's Spezialsuppe</b>		13.00
mit Blätterteig überbackene klare Gemüsesuppe		

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gebratenen Speckwürfel, Kartoffeln und Brotcroûtons		12.50
Grüner Blattsalat oder Gemischter Saisonsalat		8.00 / 11.00
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
Tartar vom Rind an einer kleinen Salatgarnitur	70gr.	19.50
Carpaccio vom Hirschfilet mit Gommer Hobelkäse, 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 Pommes Frites	250gr.	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

### **Geschnetzeltes vom Kalb** an einer

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

### **Geschnetzeltes vom Poulet**

an einer Pfefferrahmsauce mit Reis 150gr. 26.00

an einer Kräuterrahmsauce mit Reis 150gr. 26.00

### **Geschnetzeltes vom Lamm**

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 und Kräuterbutter serviert.

## Beilagen

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

## Saucen

Béarnaise	5.50
Pilzrahm	5.50
Pfeffer	5.50
Balsamico	5.50
Portwein	5.50
Honig-Thymian	5.50
Knoblauch	5.50
Braten	5.00

## 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

## **Hirschgeschnetzeltes**

geschnetzeltes Hirschfilet im Specksteintopf  
an einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren 150gr. 46.00

## **Gefächertes Rehfilet**

auf einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren 160gr. 49.00

## **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*

## **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 Gemüse und Nudeln 160gr. 49.00

## **Simmentaler Kalbsmedaillon an Calvados-Rahmsauce**

mit Gemüse und Pommes Williams 160gr. 47.00

## Traditionelle Gerichte

Pikante Walliser Pasta mit Trockenfleisch, Hobelkäse und Peperoni		23.00
Pasta „Salmone“ mit Rauchlachs, Dill und Rahm		22.50
Pasta aglio e olio, Knoblauch mit Kräutern		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

## Leichte Gerichte

### Fitnesssteller

Panierte Schweineschnitzel mit gemischtem Salat 140gr. 24.50

### Sportteller

Grillierte Pouletbrust mit gemischtem Salat 160gr. 24.50

### Ladyfilet

Rindsladyfilet mit gemischtem Salat 150gr. 38.00

Rind = CH/ARG    Schwein = CH    Geflügel = 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.