

# Herzlich Willkommen



## Waldhüs Bodmen

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

+41 27 957 20 75  
[info@waldhues-bodmen.ch](mailto:info@waldhues-bodmen.ch)  
[www.waldhues-bodmen.ch](http://www.waldhues-bodmen.ch)

<b>Suppen / Soups</b>	<b>Tasse</b>	<b>Topf</b>
Tomatencremesuppe mit einem Sahnehäubchen <i>Tomato cream soup with a cream hood</i>	7.50	9.50
Walliser Käsecremesuppe mit Brotcroûtons <i>Cheese cream soup with croutons</i>	7.50	9.50
Knoblauchcremesuppe mit Brotcroûtons <i>Garlic cream soup with croutons</i>	7.50	9.50
<b>Vorspeisen / Starters</b>		
Grüner Blattsalat mit gebratenen Speckwürfel, Kartoffeln und Brotcroûtons <i>Green salad with fried bacon cubes, potatoes and bread croutons</i>		12.50
Grüner Blattsalat oder Gemischter Saisonsalat <i>Green salad or seasonal mixed salad</i>		8.00 / 11.00
Lauwarmer Ziegenfrischkäse in Alpenkräuter paniert, auf einem bunten Salatbeet mit frischen Beeren und einer Cassis- Himbeervinaigrette <i>Warm soft full-cream goat cheese coated in alpine herb crumbs on colorful salads with fresh berries and blackcurrant-raspberry vinaigrette</i>		18.00
Tartar vom Rind an einer klassischen Garnitur <i>Beef tartar with a classical garniture</i>	70gr.	19.50
Carpaccio vom Hirschfilet garniert mit Gommer Hobelkäse, an Crema all' Aceto Balsamico di Modena <i>Thinly sliced venison-fillet with local cheese on Balsamic di Modena</i>		21.00
Schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce und Meerrettichschaum <i>Salmon with honey-mustard sauce and horseradish mousse</i>		19.00
Gratinierte Weinbergschnecken <i>Snails au gratin in herb butter</i>	6 Stk. 12.00	12 Stk. 19.00

## **Leichte Sommergerichte / *Light dishes***

### **Hirschsalat**

Blattsalat mit gedünsteten lauwarmen Hirschstreifen und Champignons 19.00  
*Lettuce salad with small slices of fried venison and mushrooms*

### **Waldhüssalat**

Blattsalat mit Tomaten, Eier, knusprigen Speckstreifen,  
Käse, Gurken, Zwiebelringen und Kartoffelwürfeln 22.00  
*Lettuce salad with tomatoes, eggs, fried bacon cubes, cheese, cucumbers, onion rings and potato cubes*

### **Fitnesssteller**

panierte Schweineschnitzel mit buntem gemischtem Salat 140gr. 23.00  
*Breaded fillet of pork with mixed seasonal salad*

### **Sportteller**

grillierte Pouletbrust mit buntem gemischtem Salat 160gr. 23.00  
*Fried chicken breast with mixed seasonal salad*

### **Ladyfilet**

Rinds ladyfilet mit buntem gemischtem Salat 150gr. 35.00  
*Beef "Lady" fillet with mixed seasonal salad*

## **Hausspezialitäten / *Specialties of the house***

### **Rindsentrecôte mit einer Zwiebel- Senfkruste**

an Balsamicosauce und Pommes Williams 180gr. 47.00  
*Beef steak with onions and mustard crust on balsamic sauce and pear-formed potatoes*

### **Pfeffersteak „Bodmen“**

Rindsentrecôte gewendet in geschrotetem schwarzem Pfeffer mit Reis 180gr. 42.50  
*Peppersteak "Bodmen" beef entrecote in kibbled black peppercorns with rice*

### **Lamm-Filet mit Knoblauchsauce und Gratin**

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**

140gr. 31.00  
*Pork steak "champignon" with mushrooms and noodles*

Alle unsere Hausspezialitäten werden mit einem saisonalen Gemüsebouquet serviert.  
*All our house dishes will be served with seasonal vegetables.*

## **Im Specksteintopf / *Dishes in a stone pot***

### **Geschnetzeltes vom Schwein**

an einer Champignonrahmsauce mit Butterrösti 160gr. 28.50  
*Chopped pork with mushroom cream sauce and butter Rösti*

### **Geschnetzeltes vom Rind Jägerart**

mit Speck, Pilzen und Zwiebeln mit Butterrösti 160gr. 32.50  
*Chopped beef with bacon, mushrooms and onions with butter Rösti*

### **Geschnetzeltes vom Poulet**

an einer Pfefferrahmsauce mit Reis 160gr. 26.00  
an einer Kräuterrahmsauce mit Reis 160gr. 26.00  
*Chopped chicken with herb cream sauce or pepper cream sauce and rice*

### **Geschnetzeltes vom Lammfilet**

mit Tomatenwürfel, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und Butterrösti 160gr. 37.00  
*Chopped lamb with tomato, beans, onions, garlic and butter Rösti*

## **Vom Grill**

Rindsentrecôte 180gr. 38.00 Rindsfilet 180gr. 46.00

### **Beilagen / *Sides dishes***

Kartoffelgratin / *Potato gratin* 6.50  
Butterrösti / *Rösti* 6.00  
Hausgemachte Spätzli / *Homemade* 6.00  
Pommes Frites / *French fries* 5.00  
Pommes Williams / *pear formed potatoes* 5.50  
Nudeln / *Noodles* 5.00  
Reis / *Rice* 5.00  
Saisongemüse / *Vegetables* 6.50

### **Saucen / *Sauces***

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

Alle unsere Grillgerichte werden mit einem saisonalen Gemüsebouquet und Kräuterbutter serviert.

# Wild Venison



## **Hirschfilet**

auf einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

160gr. 46.00

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

## **Hirschgeschnetzeltes**

geschnetzeltes Hirschfilet im Specksteintopf

an einer Wildrahmsauce mit Wildgarnituren

150gr. 46.00

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

## **Fleischloses Wild**

alle Wildgarnituren mit Wildrahmsauce

29.00

*Venison for vegetarians red cabbage sprouts, cranberry-pear, cinnamon-apple, mushrooms, grapes, walnuts, cream-game 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

## Traditionelle Gerichte / *Traditional dishes*

Pikante Walliser Pasta mit Trockenfleisch, Hobelkäse und Peperoni <i>Local style spicy pasta with dried meat, Gommer cheese shavings and sweet paprika</i>		23.00
Pasta „Salmone“ mit Rauchlachs, Dill und Rahm <i>Pasta “Salmon” with smoked salmon, cream and dill</i>		22.50
Käseschnitte mit gebratenem Schinken und Spiegelei <i>Cheese toasty with fried ham and fried egg</i>		20.50
Gemüseteller nach Saison <i>Plate of seasonal vegetables</i>		19.50
Gemüserösti <i>Vegetables Rösti</i>		20.50
Rösti mit gebratenem Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei <i>Rösti with fried ham, tomato, cheese and fried egg</i>		21.50
Rösti mit gebratenen Speckstreifen, Blattspinat, Käse und Spiegelei <i>Rösti with fried spinach, bacon, cheese and fried egg</i>		21.50
Olma-Kalbsbratwurst (160gr.) an Zwiebelsauce mit Rösti <i>Fried veal sausage (160gr) with onion sauce and Rösti</i>		20.50
Walliserteller <i>Plate of local dried meat specialities and cheese (cold)</i>		29.00
Gommer Hobelkäse-Teller <i>Shavings of cheese from the valley of Goms (cold)</i>		27.00
Käsefondue (ab 2 Personen) <i>Cheese fondue (from 2 people)</i>	200gr. p.P.	28.00
Walliser Tomatenfondue mit Kartoffeln (ab 2 Personen) <i>“Wallis” cheese fondue with tomatoes and potatoes (from 2 people)</i>	200gr. p.P.	30.00

Rind = ARG

Schwein = CH

Geflügel = CH

Lamm = NZ/AUS

Wild = CH/A/NZ

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% 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.