

# Apéritifs

## *Haus-Apéro*

*eingelegte, wilde  
Hibiskusblüte  
mit Prosecco  
Fr. 9.50*



## *„Lillet Berry“*

*Lillet Blanc mit Wild Berry Schweppes  
dazu Waldbeeren und frische Minze  
Fr. 10.00*

## *Apèrol Spritz*

*Apèrol mit Prosecco und einem Schuss Soda  
Fr. 10.00*

## *Hugo*

*Prosecco mit einem Schuss Holunderblütensirup,  
eine Scheibe Zitrone und frische Minze  
Fr. 10.00*

## Aperitifs

Hausapéro	11.0% vol.	10 cl	9.50
Cüpli Prosecco	11.0% vol.	10 cl	8.00
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	7.50
Ramazotti	30.0% vol.	4 cl	8.00
Sherry	19.5% vol.	4 cl	6.00
San Bitter	alkoholfrei	10 cl	4.50

## Offene Walliser Weine

<b>Weiss :</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 lt</b>
<b>Fendant</b>	4.10	8.00	12.00	20.00	36.00
Les Fils Maye, Riddes					
<b>Johannisberg</b>	4.10	8.00	12.00	20.00	36.00
Les Fils Maye, Riddes					
<b>Heida</b>	7.00	14.00	21.00	35.00	60.00
St. Jodernkellerei, Visperterminen					
<b>Dôle Blanche</b>	4.10	8.00	12.00	20.00	36.00
Les Fils Maye, Riddes					
<b>Rot :</b>					
<b>Hauswein Pinot Noir</b>	6.40	12.00	19.00	32.00	64.00
Hans Bayard, Varen					
<b>Hauswein Cabernet Sauvignon Merlot</b>	6.80	13.00	20.00	34.00	68.00
Abbey de Vétroz					
<b>Optimo Barrique</b>	7.00	14.00	21.00	35.00	70.00
<b>Adrian Mathier, Salgesch</b>					
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah					
<b>Dôle</b>	4.10	8.00	12.00	20.00	36.00
Les Fils Maye, Riddes					

## Walliser Weissweine

<b>Heida, St. Jodernkellerei, Visperterminen</b>	5.0 dl	35.00
Heida	7.5 dl	45.00
<b>Chateau Lichten, Rouvinez, Sierre</b>	7.5 dl	44.00
Petite Arvine		
<b>Fin Bec Mer, Masters &amp; Mathier, Sion</b>	7.5 dl	46.00
Petite Arvine, Chasselas, Chardonnay, Viognier		
<b>Ambassadeur Fumé, Adrian Mathier, Salgesch</b>	7.5 dl	56.00
Gros Rhin/Sylvaner, Barrique		
<b>Chardonnay, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	7.0 dl	48.00
Chardonnay		

## Walliser Rotweine

<b>Hauswein Bodmen, Hans Bayard, Varen</b>	5.0 dl	32.00
Pinot Noir		
<b>Hauswein Waldhüs Bodmen, Abbey de Vétroz</b>	5.0 dl	34.00
Cabernet, Sauvignon, Merlot		
<b>Hospice Assemblage rouge, A. Mathier, Salgesch</b>	5.0 dl	39.00
Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Gamay		
<b>Hospice Syrah, Adrian Mathier, Salgesch</b>	5.0 dl	39.00
Syrah		
<b>Cornalin, Eleve en Fut de Chene, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	5.0 dl	42.00
Cornalin, Barrique		
<b>Diolinoir Grandmaître Barrique, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	5.0dl	42.00
Pinot Noir, Rouge de Diolly, Barrique		
<b>Mischabel, St. Jodern Kellerei, Visperteminen</b>	7.5 dl	53.00
Pinot Noir, Gamaret		
<b>Syrah, Adrian Mathier, Salgesch</b>	7.5 dl	58.00
Syrah, Barrique		
<b>Merlot, Gregor Kuonen, Salgesch</b>	7.5 dl	59.00
Merlot, Barrique		

<b>Pinot Noir non filtré, Gregor Kuonen, Salgesch</b> Pinot Noir	7.5 dl	51.00
<b>Cabernet Franc, Gregor Kuonen, Salgesch</b> Cabernet Franc, Barrique	7.5 dl	59.00
<b>Humagne Rouge, Gregor Kuonen</b> Humagne Rouge, Barrique	7.5 dl	59.00
<b>Cornalin, Adrian Mathier, Salgesch</b> Cornalin "Alter Walliser Landroter"	7.5 dl	59.00
<b>Ambassadeur des Domaines Adrian Mathier, Salgesch</b> Pinot Noir, Barrique	7.5 dl	63.00
<b>Cuvée Madame Rosmarie, Adrian Mathier, Salgesch</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge, Pinot Noir	7.5 dl	54.00
<b>Fin Bec Diolinoir, Masters &amp; Mathier, Sion</b> Pinot Noir, Rouge de Diolly, Barrique	7.5 dl	58.00
<b>Fin Bec Terre, Masters &amp; Mathier, Sion</b> Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	7.5 dl	58.00
<b>Pinot Noir Réserve du Cavaeu, Gregor Kuonen, Salgesch</b>		
<b>Magnum</b>	1.5 l	95.00
<b>Jeroboam</b>	3.0 l	190.00
<b>Syrah, Gregor Kuonen, Salgesch</b> Syrah, Barrique, Magnum	1.5 l	120.00
<b>Ausländische Rotweine</b>		
<b>Ripasso, Albino Armani, Italien</b> Corvina Corvinone Rondinella	7.5 dl	58.00
<b>Amarone, Albino Armani, Italien</b> Corvina Corvinone Rondinella, Barrique	7.5 dl	75.00
<b>Ribera del Duero, Valdubon Reserva, Spanien</b> Tempranillo, Barrique	7.5 dl	72.00
<b>Rioja Reserva, Ramon Bilbao, Spanien</b> Tempranillo Graciano Mazuela, Barrique	7.5 dl	58.00
<b>Apartado Rutini, Argentinien</b> Malbec Cabernet Merlot	7.5 dl	90.00

## Digestif

### Edelbrände

Vieille Abricots im Barrique Gunzwiler Destillate, Urs Hecht	40.0% vol.	2 cl	12.00
Vieille Williams im Barrique Gunzwiler Destillate, Urs Hecht	40.0% vol.	2 cl	12.00
Kirsch Teresa im Barrique Gunzwiler Destillate, Urs Hecht	40.0% vol.	2 cl	12.00
Vieille Prune im Barrique Gunzwiler Destillate, Urs Hecht	40.0% vol.	2 cl	12.00
Vieille Prune Morin	40.0% vol.	2 cl	8.00
Kirsch im Barrique Gunzwiler Destillate, Urs Hecht	40.0% vol.	2 cl	12.00
Kirsch Réserve, Dettling Arnold Dettling	41.0% vol.	2 cl	12.00

### Grappa

Grappa Riserva Privata Barricata	43.0% vol.	2 cl	9.00
Grappa di Brunello, Montalcino	41.0% vol.	2 cl	9.00

### 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	9.00
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	6.50

### 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

## Warme Getränke

Kaffee	4.30	Diverse Tee's	4.00
Espresso	4.30	Punsch Apfel/Orange/Rum alkoholfrei	4.10
Cappuccino	4.70	Ovomaltine/Chocolat	4.30
Latte Macchiato	5.50	Chocolat mit Schlagrahm	5.00
Kaffee mit Schlagrahm	5.00	Chocolat mit Rum und Rahm	8.00
Irish-Coffee	12.00	Chocolat mit Amaretto und Rahm	8.00
Kaffee Fertig/Lutz	7.00	Tee mit Rum	6.50
Corretto Grappa	8.00	Jägertee	6.50
Milch 2dl kalt/warm	3.00	Hausgemachter Glühwein (Winter)	6.50

## 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	3.60	4.30	6.50	11.50

## Flaschen

Rivella blau, rot	3.3 dl	4.50
Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	4.20
Schweppes Tonic	2.0 dl	4.20
San Bitter	1.0 dl	4.50
Tomatensaft	2.0 dl	4.00
Suure Moscht klar 4%vol.	4.9 dl	6.50

## Bier

Appenzeller Quöllfrisch	2.0 dl	3.70
Appenzeller Quöllfrisch	3.0 dl	4.30
Appenzeller Quöllfrisch	5.0 dl	6.50
Leermond alkoholfrei	3.3 dl	4.50
Erdinger Hefe-Weissbier	5.0 dl	7.50

# *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 Bietschhorns 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)