

# 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	9.50	13.00
Potage valaisan au fromage avec croûtons	9.50	13.00
Velouté de crème à l'ail et croûtons	9.50	13.00
Soupe claire aux légumes	9.00	12.50
Potage à la Hongroise		15.00

## Entrées

Salade verte avec lardons rôtis, pommes rissolées et croûtons		14.50
Salade verte		9.00
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

<b>Médaille de veau</b> avec sauce pomme calvados accompagné de nouilles	160gr	47.00
<b>Entrecôte de bœuf avec une croute aux oignons et moutarde</b> à la sauce balsamique et Pommes Williams	180gr	47.00
<b>Entrecôte au poivre "Bodmen"</b> Entrecôte de bœuf poivrée avec sauce au poivre accompagnée de pommes frites	180gr	44.00
<b>Filet d'agneau</b> avec sauce à l'ail et gratin dauphinois	170gr	46.00
<b>Suprême de poulet rôti</b> avec beurre café de Paris et riz	160gr	28.00
<b>Escalope de porc "Champignon"</b> avec nouilles	140gr	31.00
<b>Escalope de porc panée</b> servi avec pommes frites	140gr	31.00

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

## Cassolettes

<b>Emincé de porc</b> à la crème de champignon servi avec un rösti	150gr	33.00
<b>Emincé de bœuf</b> avec lardons, champignons et oignon servi avec un rösti	160gr	39.00
<b>Emincé de poulet</b> avec une sauce aux herbe servi avec du riz	160gr	27.00
avec une sauce au poivre servi avec du riz	160gr	27.00
<b>Emincé d'agneau</b> avec tomates concassés, haricots, oignons, ail servi avec un rösti	160gr	38.00
<b>Emincé de veau</b> crème de vin-blanc et raisins servi avec rösti	150gr	45.00

## Grill

Entrecôte de bœuf	180gr	38.00	Filet de bœuf	180gr	46.00
			Filet de boeuf	150gr	38.00

(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	22.00
---	-------	-------

### Assiette fitness

Escalope de porc panée avec salade mixte	140gr	26.00
--	-------	-------

### Assiette du sportif

Suprême de poulet avec salade mixte	160gr	26.00
-------------------------------------	-------	-------

### Ladyfilet

Filet de bœuf avec salade mixte	150gr	39.00
---------------------------------	-------	-------

# Gibier



## **Filet de cerf**

à la sauce forestière avec garniture de gibier

160gr 46.00

## **Emincé de cerf en cassolette**

à la sauce forestière avec garniture de gibier

160gr 46.00

## **Gibier sans viande**

sauce forestière avec garniture de gibier sans les lardons

29.00

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. 53.00

pour chaque portion de viande en supplément

19.50

## Plats traditionnels

Pâtes valaisannes épicée avec viande séchée, rebibes de fromage et oignons	25.00
Pasta "Salmone" saumon fumé, crème et aneth	24.00
Croûte au fromage avec jambon grillé et œuf au plat	24.00
Assiette de légumes chauds	20.50
Rösti aux légumes (également disponible vegan)	24.00
Rösti au jambon grillé avec tomates, fromage et œuf au plat	25.00
Rösti au lard grillé avec épinards, fromage et œuf au plat	25.00
Rösti au tomates, épinards, fromage et œuf au plat (végétarien)	24.00
Saucisse rôti (160gr) avec sauce aux oignons et rösti	25.00
Assiette valaisanne	29.00
1/2 assiette valaisanne	20.00
<i>viande séchée, jambon crû, lard, saucisse maison de Saas et rebibes de fromage</i>	
Rebibes de fromage de la vallée de Conche	27.00
Fondue au fromage moitié-moitié (à partir de 2 personnes) 200gr	28.00
Fondue aux tomates moitié-moitié avec pommes de terre (à partir de 2 personnes) 200gr	30.00

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*