

# Herzlich Willkommen im Hotel Bodmi!



Mit einem freundlichen Lächeln begrüßen wir Sie im Restaurant BellaVista im Hotel Bodmi! Wir freuen uns, Sie heute aus Küche und Keller verwöhnen zu dürfen.

Nur sorgfältig ausgesuchte Rohstoffe finden bei uns den Weg in die Küche. Frisch, sauber und natürlich ist unsere Devise. Wenn immer möglich mit Produkten aus unserer einzigartigen Region. Die motivierte Küchencrew, unter der Leitung vom Gourmet erprobten Küchenchef John Patrick, wird bemüht sein, auch Sie von ihrem Können zu überzeugen.

Wir haben auch ein Herz für Tiere. Fleischliebhaber können versichert sein, dass wir Wert auf tierfreundliche Haltung legen. Tierische Produkte aus Massenhaltung ist für uns ein no go.

Elisabeth und Kurt Kaufmann Gisler mit dem ganzen Team

## ***Dear Guest, WELCOME!***

*With a friendly smile, we welcome you in the restaurant Bella Vista Hotel Bodmi! We look forward to spoil you today from kitchen and cellar.*

*Only carefully selected raw materials find the way to our kitchen. Fresh, clean and naturally is our motto. Whenever possible, with products from our unique region. The motivated kitchen crew, headed by the tested Gourmet Chef John Patrick will endeavour also to convince you of their skill.*

*We also have a heart for animals. Meat lovers can be sure that we attach great importance to animal friendly farming. Animal products from mass farming - for us a no go.*

*Elisabeth and Kurt Kaufmann Gisler with the whole team*

### **Rauchen:**

Ab dem 1. Juli 2009 ist im Kanton Bern das rauchen in öffentlichen Gebäuden nicht mehr gestattet. Das Problem haben wir mit einem Fumoir in der früheren Hotelbar gelöst. Wenn Sie Lust auf eine Zigarette oder eine Zigarre haben, steht Ihnen unser Fumoir zur Verfügung.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

### **Smoking:**

*From July 1st 2009 smoking is not allowed in Restaurants anymore. The whole Hotel and Restaurant Bodmi is non smoking area except the special Fumoir. If you like to smoke you are invited to use the Fumoir.*

*Thank you for your understanding.*

**\* = Vegetarische Gerichte**

**\* = vegetarian dishes**

## Kalte Vorspeisen

*Cold Appetizer*

½ Port.

<b>Lachstatar</b> mit Limettenmayonnaise, Zopf und Salatbukett	26.50	18.50
<b>Salmon tartar</b> <i>served with lime mayonnaise and typical white Swiss bread garnished with salad bouquet</i>		
<b>Roastbeef vom Rind</b> serviert mit Sommertrüffelmayonnaise und Salatbukett	26.50	20.50
<b>Roast beef</b> <i>served with summer truffles mayonnaise and salad bouquet</i>		
* <b>Cous Coussalat</b> mit mariniertem Gemüse und Ziegenkäse an Joghurtminzensauce	21.00	15.00
* <b>Cous cous salad</b> <i>with marinated vegetables and fresh goat cheese on yoghurt mint sauce</i>		
* <b>Antipasti Carpaccio</b> mit Salatbukett und Ruccolapesto	22.00	16.00
* <b>Antipasti carpaccio</b> <i>with salad bouquet and ruccola pesto</i>		

## Salate

*Salads*

* <b>Grüner Salat</b>	10.00
* <b>Green salad</b>	
* <b>Salatbuffet</b>	(nur am Abend) 13.50
* <b>Salad from the buffet</b>	(evening only)

## Suppen Soup's

½ Port.

- \* **Zucchini Suppe**  
mit Zitronenmelisse und Crème fraiche 12.00
- \* **Zucchini soup**  
*with lemon balm and crème fraiche*
  
- Rindsbouillon**  
mit Pilzraviolini und Lauchzwiebeln 13.00
- Beef bouillon**  
*with mushroom raviolini and leek onions*

## Warme Vorspeisen Hot Appetizer

- \* **Hausgemachtes Raviol**  
mit Tomaten und Mozzarellafüllung an Basilikumsauce 18.50
- \* **Homemade Raviol**  
*with tomato mozzarella filling on basil sauce*

## Fleischlose Gerichte

### Vegetarian dishes

½ Port.

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| * <b>Grünerbsen-Fenchelrisotto</b><br>mit Selleriegemüse                 | 23.50 | 18.50 |
| * <b>Green pea fennel risotto</b><br><i>with celery</i>                  |       |       |
| * <b>Gemüse Cassoulet</b><br>mit Kichererbsen und Tomatensauce           | 22.50 | 17.50 |
| * <b>Vegetables hotpot</b><br><i>with chickpeas and tomato sauce</i>     |       |       |
| * <b>Aubergine Cannelloni</b><br>mit Gemüse und Pastafüllung             | 23.50 | 18.50 |
| * <b>Eggplant cannelloni</b><br><i>With vegetables and pasta filling</i> |       |       |

## Fisch & Seafood

### Fish and Seafood

½ Port.

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Eglifilets</b> gebraten<br>hausgemachte Tortellini mit Kräuter-Spinatfüllung<br>und Specksauce       | 38.00 | 34.00 |
| <b>Perch filets</b> roasted<br><i>homemade tortellini with herb spinach filling<br/>and bacon sauce</i> |       |       |
| <b>Lachsforellen Filets Confit</b><br>an Wasserkressesauce serviert mit Kartoffelstampf                 | 34.00 | 28.00 |
| <b>Salmon Trout filets confit</b><br><i>on watercress sauce served with potato pounding</i>             |       |       |

## Fleischgerichte

*Meat dish's*

1/2 Port.

### HAUSPEZIALITÄT / HOUSE SPECIAL

#### **Rumpsteak vom Grill 200gr.**

mit Rotwein-Minzejus, serviert mit Risoleekartoffeln

**zum Starten bedienen Sie sich bitte am Salatbuffet.**

49.00

#### ***Rump steak from the rost 200gr.***

*with redwine mint sauce served with risolee potatoes*

***to start you help yourself at the salad bar***

#### **Kalbsossobuco**

in eigenem Jus dazu Gremolata Risotto

36.00

30.00

#### ***Veal ossobuco***

*in its on jus served with gremolata risotto*

#### **Lammrücken**

serviert mit Kartoffelgratin und Sommergemüse dazu Lammjus

39.00

33.00

#### ***Rack of lamb***

*served with gratinated potatoes and summer vegetables with lamb jus*

#### **Schweinsfilet Médallions**

mit Schwarzwälderspeck, Rollgerste und Gemüse garnitur

37.00

31.00

#### ***Medallions of pork fillet***

*with black forest ham, roll barley and vegetables garnish*

#### **Pouletbrust Suprême**

in eigenem Jus, Cous Cous und Gartengemüse

36.00

#### ***Chicken breast supreme***

*in its on jus, cous cous and garden vegetables*

## „Bodeständige Choscht“

*Traditional Swiss specialities*

1/2 Port.

**Käseschnitte "Bodmi"** nach "Grosi's" Rezept 24.50  
*Cheese crust 'Bodmi' from Grandmother's Recipe*

„**Bodmirösti**“ mit Speck und Spiegelei 25.50  
*„Bodmi“ roesti“ with sliced bacon and fried egg*

## Fondue's und Raclette

Fondues and Raclette

\* **Raclette** per Portion 20.50

\* **Raclette** per Portion

\* **Käsefondue**  
serviert mit Brot, Kartoffeln,  
Silberzwiebeln und Essiggurken ab 2 Personen, pro Pers. 25.00

\* **Cheese fondue**  
served with bread, potatoes  
pickling onions and pickled gherkins min. 2 people, per Pers.

**Fondue Chinoise** (200g.) p.P.  
ab 2 Personen und **auf Vorbestellung** pro Person 54.00

**Fondue chinoise**  
min. 2 people and **order beforehand** per person

## Dessert

1/2 Port.

\* **Käseteller** vom Käsewagen, 17.50

\* **Cheese platter** from cheese trolley

\* **Frischer Fruchtsalat** mit Rahm with cream 12.00

\* **Fresh fruit salad** ohne Rahm without cream 11.00

\* **Choco Küchlein** hausgemacht mit Vanille Glace und Spekulatius 13.00

\* **Chocolate tart** homemade - with vanilla ice-cream and speculatus

\* **Pêche Melba** mit Himbeer Glace 13.00

\* **Pêche Melba** with raspberry ice-cream

\* **Panna Cotta** mit Saisonfrüchten 13.00

\* **Panna Cotta** with season fruits

# Unsere Lieferanten

*Our suppliers*

## Früchte und Gemüse



## Fisch- und Seafood



## Weine



Weinhandlung Ritschard AG

## Bier und Mineral



## Kaffee etc.



## Brot und Backwaren



## Fleisch- und Wurstwaren



## Molkerei- und Käseprodukte

von Grindelwalder Familienbetrieben  
und Käsespezialitäten Gertsch



## Käse, Milch etc.

