



LE BRISTOL

HOTEL • LEUKERBAD



à la carte

Entdecken Sie unsere Speisekarte auf einer kulinarischen Reise, welche die Walliser Küche mit der italienischen Küche verbindet.

Unser Küchenchef Alessandro Ottina bietet Ihnen regionale Walliser Gerichte mit AOC-Produkten und italienischem Flair.

Découvrez notre carte au travers d'un voyage culinaire fusionnant la cuisine du terroir Valaisan à la cuisine Italienne.

Notre Chef, Alessandro Ottina, vous propose des mets régionaux Valaisans cuisinés avec le flair italien et des produits AOC.

Discover our menu through a culinary journey that blends Valais cuisine with Italian flavors.

Our chef, Alessandro Ottina, offers regional Valais dishes prepared with an Italian touch and using AOC products.

Scoprite il nostro menù attraverso un viaggio culinario che fonde la cucina vallesana con i sapori italiani.

Il nostro chef, Alessandro Ottina, propone piatti regionali vallesani preparati con un tocco italiano e utilizzando prodotti AOC.

Walliser - Vorschläge - Propositions de la région Proposals from the region

Walliser Teller

Assiette Valaisanne

Valaisan Plate

Piatto vallesano

CHF 28

Walliser-Trockenfleisch

Viande séchée du Valais

Valais dried meat

Carne essiccata del Vallese

CHF 29

Fondue Le Bristol Käsemischung « Alti Molkeri », Leukerbad (mit eingelegtem Gemüse, Raclettekartoffeln und Brot)

Fondue Le Bristol mélange de fromage « Alti Molkeri », Leukerbad
(avec pickles de légumes, pommes raclette et pain)

*Fondue Le Bristol cheese mixture « Alti Molkeri », Leukerbad
(with pickled vegetables, raclette potatoes and bread)*

*Fonduta Le Bristol con mix di formaggi «Alti Molkeri», Leukerbad
(con verdure sottaceto, patate da raclette e pane)*

CHF 32 pro Person / par personne / per Person / a persona

Käseplatte aus der Region

Assiette de fromages du terroir

Local cheese platter

Piatto di formaggi locali

CHF 22

Kalte Vorspeisen – Entrées froides Cold Starters – Antipasti freddi

Klassisches Schweizer Rindstatar, mit Buchenholz geräuchert, Zuckerblattsalat mit schwarzem Knoblauch und Datterino-Ketchup, Brioche

Tartare de bœuf suisse façon classique fumée au bois de hêtre,
salade sucrine à l'ail noir et ketchup de Datterino, pain brioche
*Classic Swiss beef tartare smoked with beechwood,
sucrine lettuce with black garlic and Datterino ketchup, brioche bread*
*Tartare di manzo svizzera classica affumicata con legno di faggio,
lattuga succina con ketchup all'aglio nero e Datterino, pan brioche*

Klein - Petit - Small - Piccola (100g)	CHF 25
Gross- Grande - Big - Grande (200g)	CHF 37

Gartensalat mit Kapuzinerkresseblüten Dressing

Salade du potager au dressing de fleur de Capucine
Garden salad with nasturtium flower dressing
Insalata mista con condimento ai fiori di nasturzio
CHF 17

Brunnenkressesalat mit Johannisbeerdressing und Walnussöl

Salade de cresson de fontaine, dressing au cassis et huile de noix
Watercress salad with blackcurrant dressing and walnut oil
Insalata di crescione con condimento al ribes nero e olio di noci
CHF 16

Warme Vorspeisen – Entrées chaudes Hot Starters – Antipasti caldi

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran Creme

Soupe de pommes de terre à la berlinoise, crème à la marjolaine

Berlin-style potato soup with marjoram cream

Zuppa di patate alla berlinese con crema alla maggiorana

CHF 15

Hausgemachte Agnolotti mit Kaninchenfüllung nach Jägerart, reduzierter Garnelen-Limetten-Jus

Agnolotti faits maison à la farce de lapin façon chasseur,
jus réduit de crevettes et limette

Homemade agnolotti with hunter-style rabbit filling, reduced shrimp and lime juice

*Agnolotti fatti in casa con ripieno di coniglio alla cacciatora,
sugo ristretto di gamberi e lime*

Klein - Petit - Small - Piccola - CHF 22

Gross- Grande - Big - Grande - CHF 36

Hausgemachte Ravioli nach Mailänder Art, gefüllt mit Ossobuco in einer Parmesan-Safran-Sahnesauce

Ravioli faits maison à la milanaise,

farcis d'ossobuco à la crème de parmesan et safran

Homemade Milanese-style ravioli,

filled with ossobuco in a parmesan and saffron cream sauce

Ravioli fatti in casa alla milanese,

ripieni di ossobuco in salsa cremosa al parmigiano e zafferano

Klein - Petit - Small - Piccola - CHF 25

Gross- Grande - Big - Grande CHF 37

Hauptgerichte - Plats principaux Main courses - Piatti principali

**Schweizer Kalbs-Cordon Bleu (300 g mit Knochen), gefüllt nach Art des Küchenchefs,
Kartoffelpuffer, gemischter Salat und eingelegtes Gemüse,
Dressing aus roten Beeren und schwarzem Knoblauch.**

*Cordon bleu de veau Suisse (300 g avec os) farci à la mode du chef,
galettes de pommes de terre, bouquet de mesclun de salade et pickles de légumes,
dressing aux fruits rouges et ail noir*

*Swiss veal cordon bleu (300 g prepared), filled according to the chef's style,
Potato galettes, mixed salad and pickled vegetables,
dressing of red berries and black garlic*

*Cordon bleu di vitello svizzero (300 g preparato) farcito secondo la ricetta dello chef,
frittelle di patate, insalata mista, verdure sottaceto, dressing ai frutti rossi e aglio nero*

CHF 55

**Kleine Lammkarrees nach provenzalischer Art, Holunderblüten Sauce,
Artischocken nach Barigoule-Art und hausgemachte Rösti-Kroketten**

*Petits carrés d'agneau façon Provençale, jus aromatisé à la fleur de sureau,
artichauts façon Barigoule et croquettes maison de Rosti*

*Small racks of lamb Provençal style, elderflower sauce,
artichokes Barigoule style and homemade rösti croquettes*

*Piccoli carré di agnello alla provenzale, salsa al sambuco,
carciofi alla Barigoule e crocchette di rösti fatte in casa*

CHF 49.50

**Langsam gegarte und anschliessend in der Pfanne gebratene Rindsfiletstranchen
(200 g), Morchelsauce, Kartoffel-Mille-Feuille und saisonales Gemüse**

*Tranches de filet de bœuf (200g) en cuisson lente et après poêlées,
sauce aux morilles, millefeuille de pommes de terre et légumes de saison*

*Slow-cooked and then pan-fried beef fillet slices (200g),
morel sauce, potato millefeuille and seasonal vegetable*

*Fettine di filetto di manzo (200 g) cotte lentamente e poi saltate in padella,
salsa alle spugnole, millefoglie di patate e verdure di stagione*

CHF 52

Beilagen / Accompagnements Side dishes / Contorni

Reis, riz, rice, riso

Pommes frites, frites, french fries, patate fritte

Tagliolini, Tagliolinis, Tagliolini

Zuschlag / Extra- Charge / Supplément / Supplemento CHF 6

Fleisches-Herkunft / Provenance des viandes / Meat origin / Provenienza delle carni

Rind / Bœuf / Beef / Manzo: CH

Kalb / Veau / Veal / Vitello : CH / IT

Kaninchen / Lapin / Rabbit / Coniglio : SL / FR

Geflügel / Volaille / Pollame / Poultry : FR / CH

Unsere Lieferanten / Nos fournisseurs / Our suppliers / I nostri fornitori

Suter Viandes : Geflügel, Rindfleisch, Lammfleisch, Kalbfleisch/ volaille, bœuf, agneau, veau
Poultry, beef, lamb, veal / pollame, manzo, agnello, vitello

Primval : Gemüse, Früchte, Kräuter und Blumen / légumes, fruits, herbes et fleurs
Vegetables, fruit, herbs and flowers / Verdure, frutta, erbe aromatiche e fiori

Bohème Leukerbad : Brot / pain / pane / bread

Mulhaupt : Meeres- und Seefische poissons de mer et lac / sea and lake fish/ pesce di mare e di lago

Transgourmet : Milchprodukte, Eier, Walliser Wurstwaren / produits laitiers, œufs, charcuterie Valaisanne /
Dairy products, eggs, Valais cured meats / Prodotti caseari, uova, salumi vallesano

Alti Molkerei Leukerbad : Lokale Käsesorten, Fondue / fromages locaux, fondue /
local cheeses, fondue / formaggi locali, fonduta

Global Pesca : Fisch, Mehl, Nudeln / poissons, farine, pâtes / fish, flour, pasta / Pesce, farina, pasta

Desserts

Törtchen mit karamellisierter weisser Schokoladenganache, Südtiroler Strauben und Rosmarin-Gelee

Tartelette à la ganache de chocolat blanc caramélisé,
Strauben du Tyrol du Sud et gelée au romarin

*Tartlet with caramelized white chocolate ganache,
South Tyrolean Strauben and rosemary jelly*

*Tartelletta di ganache al cioccolato bianco caramellato,
Strauben del Sud Tirolo e gelatina al rosmarino*

CHF 15

Milchreis mit Zitrusfrüchten und Rhabarber

Riz au lait aux agrumes et rhubarbe

Rice pudding with citrus fruits and rhubarb

Riso al latte con agrumi e rabarbaro

CHF 14

Schokoladenfondant mit flüssigem Toblerone-Kern, Fior di Latte Eiscreme (12 Min. Wartezeit)

Moelleux au chocolat avec son cœur fondant au Toblerone,
glace fior di latte (12 min. attente)

*Chocolate fondant with a Toblerone molten center,
fior di latte ice cream (12 min. waiting time)*

*Fondente al cioccolato con cuore cremoso al Toblerone,
gelato al fior di latte (tempo di attesa 12 min.)*

CHF 16

FOLLOW US ON



♥ Instagram

