

Gegrillter Secreto Iberico Bellota, Rotwein-Knochenmarksauce, Wildpilze, Kürbis, Grünkohl, Kartoffeln und Meerrettichcreme

Secreto Iberico Bellota grillé, sauce au vin rouge et moelle, champignons sauvages, courge, chou Kale, pommes de terre et crème de raifort

Grilled Secreto Iberico Bellota, red wine and bone marrow sauce, wild mushrooms, squash, kale, potatoes and horseradish cream

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: CH, ES

CHF 43

Beilagen / Accompagnements / Side dishes

Reis, Riz, Rice / **Pommes frites,** Frites, French fries / **Tagliolini,** Tagliolini, Tagliolini

Supplément CHF 6

Desserts

Warmer Brotkuchen und Fior-di-Latte-Eiscreme

Tarte de pain servie tiède et glace Fior di Latte

Warm bread tart and Fior di latte ice cream

CHF 13

Kaffee-Ganache

Ganache au café

Coffee ganache

CHF 14

Parfait mit hausgemachtem Sommer-Mirabelle- Pflaume Grappa und Zimt-Baisers

Parfait à la grappa maison de Mirabelle d'été, meringues à la cannelle

Parfait with homemade summer Mirabelle plum grappa, cinnamon meringues

CHF 13

Weisse Schokoladenganache mit Zitrusfrüchten und Fadennudeln

Ganache au chocolat blanc, agrumes et vermicelles

White chocolate ganache with citrus fruits and vermicelli

CHF 15

Lokale Käsesorten mit Beilagen

Fromages de la région avec accompagnements

Local cheeses with accompaniments

CHF 24

LE BRISTOL

HOTEL • LEUKERBAD

★★★★

à la carte



Vorspeisen – Entrées - Starters

Rindstatar (120 g) nach klassischer Art, Brioche Bun

Tartare de bœuf (120g) façon classique, pain brioché
Beef tartare (120g) classic style, brioche Bun
Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: PY, CH, AR, AU

CHF 28

Walliser Teller

Assiette Valaisanne
Valaisan Plate

CHF 29

Walliser-Trockenfleisch

Viande séchée du Valais
Valais dried meat

CHF 30

Gourmet-Wintersalat mit Belper Knolle und Meerrettich

Salade d’hiver gourmande, fromage Belper Knolle et raifort
Gourmet winter salad with Belper Knolle cheese and horseradish

CHF 18

Gegrillte Rindszunge mit Ponzu-Sauce-Glasur, marinierte Gurke, eingelegtes Gemüse

Langue de bœuf grillée et laquée à la sauce Ponzu, concombre mariné, pickles de légumes
Grilled beef tongue with ponzu sauce glaze, marinated cucumber, pickled vegetables

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: CH, IT, FR,

CHF 24

Pasta, Suppen und Risotto

Pâtes, soupes et risotto / Pasta, soups and risotto

Kartoffel-Bottoni mit Kaninchenfüllung, Butter-Limetten-Sauce, reduziertem Kürbis-Jus

Bottoni de pommes de terre à la farce de lapin, sauce au beurre et limette, jus réduit de courge
Potato bottoni with rabbit stuffing, butter and lime sauce, reduced squash jus

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: CH, SI, FR

CHF 34

Kastanienmehl Ravioli mit Ente, leichte Sauce mit mariniert Rotkohl

Raviolis de farine de châtaigne au canard, sauce légère de chou rouge mariné
Chestnut flour ravioli with duck, light sauce with marinated red cabbage

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: FR

CHF 35

Vacherin Mont d'Or Schaum, Onsen-Ei (bei 67 Grad gekocht) und Walnussöl

Espuma de Vacherin Mont d’Or, Œuf Onsen (cuit à 67 degrés) et huile de noix
Vacherin Mont d'Or espuma, Onsen egg (cooked at 67 degrees) and walnut oil

CHF 28

Kartoffel- und geräucherte Forellen Velouté, feiner Meerrettichsauce, Forellenkaviar und Petersilienöl

Velouté de pommes de terre et truite fumée, sauce fine au raifort, œufs de truite et huile au persil

Potato and smoked trout velouté with fine horseradish sauce, trout caviar and parsley oil

CHF 18

Risotto nach Mailänder Art mit Gremolada und geröstetem Knochenmark (15 Min. Wartezeit) – Mindestens 2 Personen -

Risotto à la Milanaise avec grémolade et os à moelle rôti (15 min. d'attente) – minimum 2 Personnes -

Risotto Milanese style with gremolada and roasted bone marrow (15 min. waiting time) – Minimum 2 people -

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: CH

CHF 36 pro Personen / par Personne / per Person

Fleisch - Viandes - Meats

Langsam gegarte Rinderfiletstranchen, Trüffelsauce, Grünkohl, roter Rettich und rote Bete

Tranches de filet de bœuf en cuisson lente, sauce à la truffe, chou Kale, radis rouge et betterave
Slow-cooked beef fillet slices, truffle sauce, kale, red radish and beetroot

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: CH, AR, PY, AU

CHF 56

Schweizer Kalbs-Cordon Bleu nach Art des Küchenchefs, Bouquet aus Mini-Salat und eingelegtem Gemüse, Folienkartoffeln und Meerrettich

Cordon bleu de veau Suisse à la mode du chef, bouquet de mini salade et pickles, pommes de terre en feuille d’alu et raifort

Swiss veal cordon bleu chef's style, bouquet of mini salad and pickles, baked potatoes wrapped in foil and horseradish

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: CH

CHF 49

Langsam gegarte, gepresste Gänsekeule, in Butter gebräunt, dazu Sauce nach Gärtnerin Art mit Traubenmost, Ofenkartoffeln und ein kleiner Gourmetsalat

Cuisse d’oie pressée en cuisson lente, dorée au beurre, sauce jardinière au mout de raisin, pommes de terre dorées et petite salade gourmande

Slow-cooked pressed goose leg, browned in butter, gardener style sauce with grape must, oven-roasted potatoes and a small gourmet salad

Fleischherkunft / provenance des viandes / origin of meat: HUN, FR

CHF 42