



# LE BRISTOL

HOTEL • LEUKERBAD



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.

# Frühling

WALLISER TOUCHE  
NOTRE « VALAIS TOUCH »  
VALAIS TOUCH

**Walliser Teller mit Roggenbrot**  
Assiette Valaisanne avec pain de seigle  
*Valais plate with rye bread*

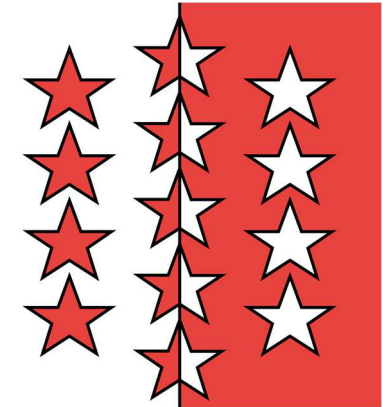
**CHF 30**

**Fondue Le Bristol Käsemischung « Alti Molkeri », Leukerbad**  
Fondue Le Bristol mélange de fromage « Alti Molkeri », Leukerbad  
*Fondue Le Bristol cheese mixture « Alti Molkeri », Leukerbad*


**CHF 30**

**Walliser Trockenfleisch**  
Viande séchée du Valais  
*Valais dried meat*

**CHF 29**



**FRUHLINGSVORSCHLÄGE**  
**PROPOSITIONS DE PRINTEMPS**  
**SPRING PROPOSALS**



***Weisser Spargel im Clementinenjus, Sauce mit geröstetem Brot, Lachskaviar und Dillöl***  
Asperges blanches au jus de clémentine, sauce au pain grillé, œufs de saumon et huile d'aneth  
*White asparagus in clementine juice, roasted bread sauce, salmon roe, and dill oil*

***CHF 25***

***Rinds-Tatar (120 g) mit Kräutern, Bärlauchbutter, Brioche und Ei 67***  
Tartare de bœuf (120gr) aux herbes, beurre à l'ail des ours, brioche et œuf 67  
*Beef tartare (120g) with herbs, wild garlic butter, brioche, and egg 67*

***CHF 28***

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Dear customer, on request, our staff will gladly inform you about the ingredients in our dishes that are likely to cause allergies or intolerances.

**WARME VORSPEISEN & SUPPEN / ENTREES CHAUDES & POTAGES**  
**HOT STARTERS & SOUPS**

**Rindsconsommé mit seinem Fleisch, pochiertes Ei und saisonales Gemüse**  
Consommé de bœuf accompagné de son effiloché, œuf poché et légumes de saison  
*Beef consommé with shredded beef, poached egg, and seasonal vegetables*  
**CHF 19**



**Spargel-Velouté mit geröstetem Mandel mit Öl**  
Velouté d'asperges et huile d'amandes toasté  
*Asparagus velouté with toasted almond oil*  
**CHF 16**



**Risotto mit Rucolacreme und Bärlauch, Pollenkerne**  
Risotto à la crème de roquette et ail des ours, graines de pollen  
*Risotto with arugula cream and wild garlic, pollen seeds*  
**CHF 32**



**KÖSTLICHKEITEN VOM LANDE  
LES DÉLICES DU PAYS  
DELICACIES FROM THE COUNTRYSIDE**

**Grilliertes Lamm-Entrecôte mit Lavendel-Aromen-Sauce, Heu-Kartoffeln, Mini-Karotten mit Kamille und Rüben**

Entrecôte d'agneau grillée, sauce à l'arôme de lavande, pommes de terre au foin,  
mini carottes à la camomille et navets

*Grilled lamb entrecôte with lavender-scented sauce, hay potatoes, mini carrots with chamomile, and turnips*

**CHF 50**

**Rindsbrust an Gewürzen und Schokolade, Zwiebeln in dunklem Bier, Spinat und Macaire-Kartoffeln**

Poitrine de boeuf aux épices et chocolat, oignons à la bière brune,  
épinards et pommes macaires

*Beef brisket with spices and chocolate, onions in dark beer, spinach, and Macaire potatoes*

**CHF 46**

*Fischherkunft / provenance des poissons / origin of fish : CH, NZ*

**KÖSTLICHKEITEN VOM MEERS  
LES DÉLICIES DE LA MER  
DELICACIES FROM THE SEA**

**Steinbuttfilet in Butter poeliert, anschliessend mit Karottensaft abgelöscht, Safran-Buttersauce,  
Spargelsalat mit Zitrusfrüchten und Kartoffelschaum**

Filet de turbot poêlé au beurre puis déglacé au jus de carottes, sauce beurre blanc safrané

Salade d'asperges aux agrumes et espuma de pommes de terres

*Pan-seared turbot fillet in butter, then deglazed with carrot juice, saffron beurre blanc sauce,  
asparagus salad with citrus and potato espuma.*

**CHF 50**

*Fischherkunft / provenance des poissons / origin of fish : FR, Ocean Atlantic*

**Reis, Riz, Rice / Pommes frites, Frites, French fries / Tagliolini supplement CHF 4.-**

**SÜSSE GENÜSSE**  
**LES DOUX PLAISIRS**  
**SWEET PLEASURES**

**Tartelette mit karamellisierter weisser Schokoladenganache**

Tartelette ganache chocolat blanc caramélisé  
Tartlet with caramelized white chocolate ganache

**CHF 15**

**Panna Cotta mit Basilikum, Eisenkraut-Gelee und Lavendel-Schokoladenpulver**

Panna cotta au basilic, gelée de vervaine et poudre de chocolat à la lavande  
Basil panna cotta, vervain jelly, and lavender chocolate powder

**CHF 14**

**Toblerone-Mousse mit Pralinen-Tuiles**

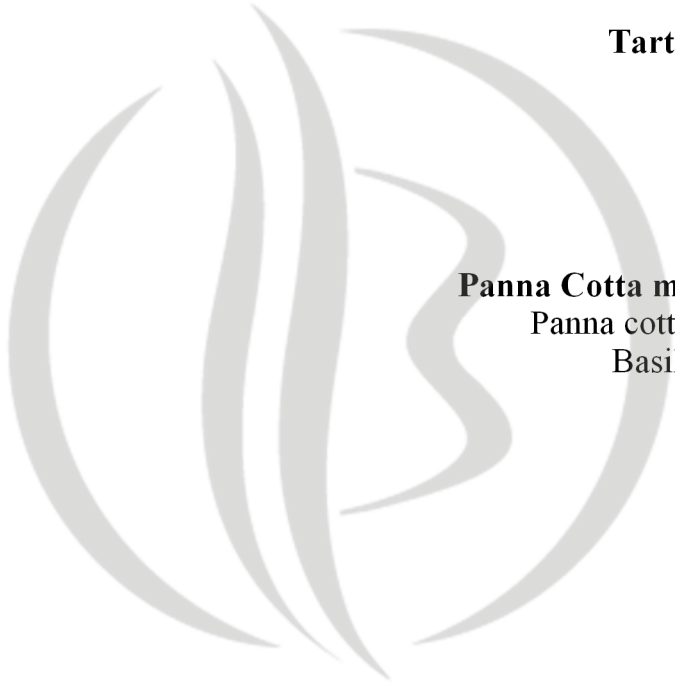
Mousse toberone et tuiles pralinés  
Toblerone mousse with praline tuiles

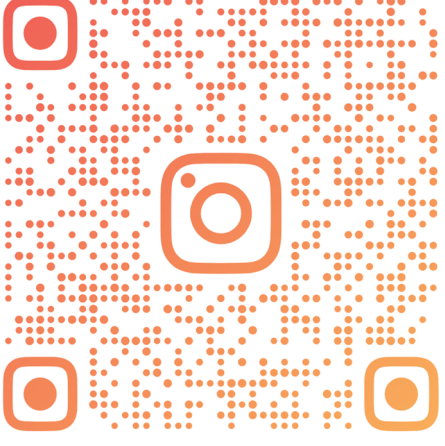
**CHF 16**

**Käseauswahl von unseren Almen (Fluhalp und Majingalp) - Mit unserem Trockenfrüchtebrot und Beilagen**

Sélection de fromage de nos alpages (Fluhalp et Majingalp) - Avec notre pain aux fruits secs et accompagnements  
*Cheese selection from our alpine pastures (Fluhalp and Majingalp) - With our dried fruit bread and side dishes*

**CHF 18**





LEBRISTOL-LEUKERBAD

