



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

CHF 28

Walliser-Trockenfleisch

Viande séchée du Valais

Valais dried meat

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)*

CHF 32 pro Person / par personne / per Person

Käseplatte aus der Region

Assiette de fromages du terroir

Local cheese platter

CHF 22

Vorspeisen – Entrées – Starters

Klassisches Schweizer Rindstatar mit Briochebrot

Tartare de bœuf suisse façon classique, pain brioché

Classic Swiss Beef Tartare with Brioche Bread

Klein – Petit – Small – Piccola	(100g)	CHF 27
Gross- Grande – Big – Grande	(200g)	CHF 39

Herbstliche Gartensalat mit warmem Ziegenkäse, Kartoffel-Espuma und Walnussöl-Honig-Dressing

Salade potagère d'automne au chèvre chaud, espuma de pommes de terre, vinaigrette à l'huile de noix et au miel

Autumn Garden Salad with Warm Goat Cheese, Potato Espuma and Walnut Oil & Honey Dressing

CHF 22

Kürbis-Cappuccino mit geriebenen Marroni

Cappuccino de courge et marrons râpés

Pumpkin cappuccino with grated chestnuts

CHF 16

Hausgemachte piemontesische Agnolotti, Sauce nach Art «Vitello tonnato»

Agnolotti piémontaise maison, sauce façon «Vitello tonnato»

Homemade Piedmontese agnolotti, «Vitello tonnato»-style sauce

Klein – Petit – Small	CHF 25
Gross- Grande – Big	CHF 36

Hausgemachte Ravioli aus Kastanienmehl, gefüllt mit Ente und Wurst, Sauce aus fermentiertem Wirsing

Ravioli de farine de châtaigne maison farcis au canard et à la saucisse, sauce de chou vert fermenté

Homemade chestnut flour ravioli filled with duck and sausage, fermented green cabbage sauce

Klein – Petit – Small	CHF 27
Gross- Grande – Big	CHF 38

Hauptgerichte - Plats principaux

Main courses – Piatti principali

Langsam gegarte Schweinshalskoteletts mit Valaisanne-Rotbiersauce, Petersilien-Grünsauce, Meerrettich-Kartoffelpüree und geschmortem Rotkohl

Cou de porc en cuisson lente, sauce à la bière rouge Valaisanne, sauce verte au persil, pommes purée au raifort et chou rouge braisé

Slow-cooked pork neck with Valaisanne red beer sauce, parsley green sauce, horseradish mashed potatoes and braised red cabbage

CHF 39



Entenkeule Confit, süss-saure Jardinière-Sauce, Rosenkohl mit Speck und Spätzli

Cuisse de canard confite, sauce jardinière aigre-douce, choux de Bruxelles aux lard et spätzli

Leg Confit, Sweet-and-Sour Jardinière Sauce, Brussels Sprouts with Bacon and Spätzli

CHF 46



Rinderfilet Tranchen (200 g), langsam gegart und anschliessend in der Pfanne angebraten, grüne Pfeffersauce, Kartoffel-Millefeuille und saisonales Gemüse

Tranches de filet de bœuf (200 g) en cuisson lente puis poêlées, sauce au poivre vert, millefeuille de pommes de terre et légumes de saison

Slow-Cooked Beef Tenderloin Slices (200 g), Pan-Seared, with Green Peppercorn Sauce, Potato Mille-Feuille and Seasonal Vegetables

CHF 55

Beilagen / Accompagnements

Side dishes / Contorni

Reis, riz, rice, riso

Pommes frites, frites, french fries, patate fritte

Zuschlag / Extra- Charge / Supplément CHF 6

Spätzli

Zuschlag / Extra- Charge / Supplément CHF 12

Fleisches-Herkunft / Provenance des viandes / Meat origin

Rind / Bœuf / Beef :	CH
Schweinefleisch / Porc / Pork :	CH
Reh / Chevreuil / Roe deer :	AT / SL
Hirsch / Cerf / Deer :	AT / SL
Ente / Canard / Duck :	FR / HU

Unsere Lieferanten / Nos fournisseurs / Our suppliers /

Suter Viandes : Geflügel, Rindfleisch, Lammfleisch, Kalbfleisch, Hirsch/ volaille, bœuf, agneau, veau, cerf
Poultry, beef, lamb, veal, deer

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

Bohème Leukerbad : Brot / pain / pane

Mulhaupt : Meeres- und Seefische poissons de mer et lac / sea and lake fish

Transgourmet : Milchprodukte, Eier, Walliser Wurstwaren / produits laitiers, œufs, charcuterie Valaisanne /
Dairy products, eggs, Valais cured meats

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

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

Desserts

Cheesecake mit Ziegenquark

Cheesecake au quark de chèvre

Goat's Quark Cheesecake

CHF 15



Vermicelles-Törtchen mit Meringue und Schlagrahm

Tartelette de vermicelles, meringues et chantilly

Vermicelles Tartlet with Meringue and whipped cream

CHF 14



Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Fior-di-Latte-Glace (12 Min. Wartezeit)

Moelleux au chocolat glace fior di latte (12 min. attente)

Chocolate Fondant with Fior di Latte Ice Cream (12 min. waiting time)

CHF 15

FOLLOW US ON

