



LE BRISTOL

HOTEL • LEUKERBAD

Menu 24.12.2022

Gebrannte Creme an Gänseleber und Lebkuchen

Crème brûlée au foie gras, pain d'épices
Crème brûlée with foie gras and gingerbread

Hummercremesuppe an Koriander- Rahm

Bisque d'homard et chantilly à la coriandre
Lobster bisque and coriander chantilly

Geschmorte Kalbsbäckchen an Walliser Pinot Noir, Kartoffelpüree und Petersilienwurzel, Saisongemüse

Joue de veau braisée au Pinot Noir du Valais, purée de pommes de terre et racine de persil, légumes de saison
Braised veal cheek on Valais Pinot Noir, mashed potatoes and parsley root, seasonal vegetables

oder / or / ou

Gedämpfter Kabeljau an Kartoffeln-Espuma mit Milch, gedünsteter Salat mit Speck

Effeillé de cabillaud à la vapeur, espuma de pommes de terre au lait, salade étuvée au lard
Cod fish steamed on potatoes-foam with milk, steamed salad with bacon



Milchschokoladen-Weihnachtsscheit

Bûche de Noël chocolat au lait
Milk chocolate Christmas cake

Fr. 68.-- pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)





Weihnachtsmenü 25. Dezember 2022

Sprossensalat, Serac und marinierte Forelle

Salade de jeunes pousses, sérac et truite marinée

Sprout salad, serac and marinated trout



Kastanien-Velouté und Gänseleber-Espuma

Velouté de châtaignes, espuma de foie gras

Chestnut velouté and foie gras foam



Rindsbraten vom Ofen, Trüffelsauce, Kartoffelpüree mit Morcheln, Saisongemüse

Rôti de bœuf cuit au four, sauce parfumée à la truffe, purée de pommes de terre aux morilles, légumes de saison

Oven-roast beef, truffle-flavored sauce, mashed potatoes with morels, seasonal vegetable

oder / ou / or

Gebratene Jakobsmuscheln, Champagnersauce, Kartoffelpüree mit Fenchel und Lauch mit Anis

Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce Champagne, pommes de terre écrasées au fenouil, poireaux à l'anis

Noix de Saint-Jacques mussels, champagne sauce, mashed potatoes with fennel and leeks with anis



Lebkuchen Parfait, Szechuan-Pfeffer- Sauce, geräucherte Schokoladenstreusel

Parfait au pain d'épices, sauce au poivre de Sichuan, crumble de chocolat fumée

Gingerbread parfait, Sichuan pepper sauce, crumble of smoked chocolate

Fr. 68.-- pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)



SILVESTER MENU

Aperitif hausgemacht
Apéritif maison
Home made aperitif



Feine Lachs-Tranche mit Rüben, Gurken- Essiggelée, Honig, Dill - Senf-Dressing
Fines tranches de saumon, betterave, gelée au vinaigre de concombre,
dressing au miel, aneth et moutarde
Thin salmon slices with beets, cucumber vinegar jelly,
honey, dill and mustard dressing



Linsen-Velouté und Cotechino aus Modena
Velouté de lentilles et Cotechino de Modena
Lentils-Velouté and Cotechino from Modena



**Gebratenes mit Gänseleber lackierte Rindsfilet-Medaillon, Porto-Reduktion, Trüffel,
Mangold mit Rahm, Karotten und Kartoffel-Millefeuille**
Médaille de filet de bœuf rôti et laqué au foie gras, réduction au Porto, truffe, blettes à
la crème, carottes et millefeuille de pommes de terre
Roasted beef fillet medallion lacquered with foie gras, Porto reduction, truffle, chard
with cream, carrots and potato millefeuille



Bei niedriger Temperatur gegarte Zander-Tranche, Weinsauce, Lauch an Pastis
Tranche de sandre cuite à basse température, sauce au vin, poireau au Pastis
Pike-perch slice cooked at low temperature, wine sauce, leeks with Pastis



Financier- Biscuit mit roten Früchten, Weisser- Vanille Schokoladenmousse
Biscuit financier aux fruits rouges, mousse au chocolat blanc vanillé
Financier biscuit with red fruits, white chocolate vanilla mousse

Fr. 148 pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)