



LE BRISTOL

HOTEL • LEUKERBAD

★★★★

Spezialitäten aus unserer Küche Spécialités de notre cuisine

Butternusskürbis-Velouté

Velouté de courge butternut

CHF 13

Hirsch-Tatar (120 gr.), Kürbis, Traubenmost und Guanciale, geröstetes hausgemachtes Brot

Tartare de cerf (120 gr), courge, moût de raisin et guanciale, pain maison toasté

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / SLO / AU

CHF 26

Tagliatelle mit Wildschweinpfeffer Sauce

Tagliatelles à la sauce civet de sanglier

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / AU / SLO

CHF 29

Kräutergrüne Ravioli, Parmesancrème, knusprigem Rucola und schwarzen Trompetenpfifferlinge

Raviolis verts aux herbes, crème de parmesan, roquette croquante et trompettes de la mort

CHF 31

Hokkaido-Kürbis-Gnocchi, Kaninchensauce mit Limette Geschmack

Gnocchis de courge Hokkaido, sauce de lapin aromatisée au citron vert

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / FR / IT

CHF 35

Pfifferling-Risotto, gefüllte Wachtel mit Jus

Risotto aux girolles, caille farcie et son jus

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / IT

CHF 40

Gebratene Rehmedaillons, geröstetes Blumenkohlpuée, Birne in Rotwein, Maroni und Spätzle

Médaillons de selle de chevreuil poêlée, purée de chou-fleur rôti, poire au vin rouge, marrons et spätzle

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / AU / SLO

CHF 48

Kalbs-Cordon-Bleu nach Art des Küchenchefs, junge Salatsprossen, Gemüsepickles, Spätzle

Cordon-bleu de veau façon du chef, jeunes pousses de salade, pickles de légumes et spätzle

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH

CHF 58

Specialità della nostra cucina ***Specialities from our kitchen***

Crema di zucca butternut
Butternut pumpkin velouté

CHF 13

Tartare di cervo (120 gr), zucca, mosto d'uva e guanciale, pane tostato fatto in casa
Venison tartare (120 g), squash, grape must and guanciale, toasted homemade bread

Origine della carne / Meat origin: CH / SLO / AU

CHF 26

Tagliatelle con salsa di cinghiale al civet
Tagliatelle with jugged wild boar sauce

Origine della carne / Meat origin: CH/ AU/ SLO

CHF 29

Ravioli verdi alle erbe aromatiche, crema di parmigiano, rucola croccante e funghi trombette dei morti
Green ravioli with herbs, parmesan cream, crispy rocket and black trumpet mushrooms

CHF 31

Gnocchi di zucca Hokkaido, salsa di coniglio aromatizzata al lime
Hokkaido pumpkin gnocchi with lime-flavoured rabbit sauce

Origine della carne / Meat origin: CH / FR/ IT

CHF 35

Risotto con funghi gallinacci, quaglia ripiena col il suo sugo
Risotto with chanterelle mushrooms, stuffed quail and juice

Fleischherkunft / provenance de la viande : CH / IT

CHF 40

Medaglioni di sella di capriolo saltati in padella, purè di cavolfiore arrosto, pere al vino rosso, castagne e spätzle
Pan-fried venison medallions, roasted cauliflower purée, pear in red wine, chestnuts and spätzle

Origine della carne / Meat origin: CH/ AU/ SLO

CHF 48

Cordon bleu di vitello alla maniera dello chef, giovani germogli di insalata, verdure sottaceto, spätzle
Cordon bleu veal chef's style, young salad shoots, vegetable pickles, spätzle

Origine della carne / Meat origin: CH

CHF 58