



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.

« VALAIS TOUCH »

Walliser Teller mit Roggenbrot

Assiette Valaisanne avec pain de seigle

Valais plate with rye bread

CHF 27

Walliser Trockenfleisch

Viande séchée du Valais

Valais dried meat

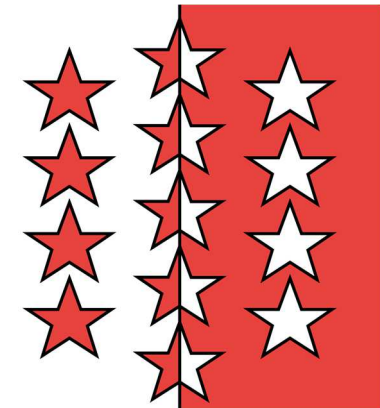
CHF 29

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



KALTE VORSPEISEN
ENTRÉE FROIDE
COLD STARTERS

Komposition aus gemischten Salaten

Composition de salades variées

Composition of mixed salads

CHF 14

Leicht gewürztes Rindstatar mit Buchenholz geräuchert, hausgemachte Brioche

Tartare de bœuf légèrement épicée et fumée au bois de hêtre, brioche maison

Lightly spiced beef tartare smoked with beech wood, homemade brioche

100 gr CHF 25

150 gr CHF 30

Geröstetes Wassermelonen-Carpaccio, mariniert in Soja- und Reisessig, Ziegenkäse-Mini-Kugeln und Frisee-Salat

Carpaccio de pastèque rôti et mariné à la sauce soja et vinaigre de riz, mini-sphère de fromage frais de chèvre et salade frisée

Roasted watermelon carpaccio marinated in soy and rice vinegar, goat cheese mini balls and curly salad

CHF 16

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**

Gyoza mit "Äplermägronen-Füllung" an Zwiebelvelouté und Kalbsjus mit Soja

Gyoza à la farce façon "Äplermägronen" sur velouté d'oignons et jus de veau réduit au soja

Gyoza with "Äplermägronen"-style stuffing on onion velouté and veal sauce reduced with soy

als Vorspeise / en entrée / as a starter CHF 25

als Hauptgericht / en plat principal / as main dish CHF 31

Gragnano-Spaghetti an leichter Knoblauchcreme, Krustentierfond und fermentierte Gewürze

Spaghetti de Gragnano à la crème légère d'ail, fond de crustacés et piments fermentés

Gragnano spaghetti with light garlic cream, crustacean gravy and fermented peppers

als Vorspeise / en entrée / as a starter CHF 27

als Hauptgericht / en plat principal / as main dish CHF 34

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER
LES DÉLICIES DE LA MER / DELICACIES FROM THE SEA

**Langsam gegarter und anschliessend gegrillter “à la Plancha” Oktopus, frittierter Toast nach Parmigiana-Art,
wilder Fenchel und Muschel**

Poulpe en cuisson lente puis grillé "à la plancha", toast frit façon Parmigiana, fenouil sauvage et palourdes
Slow-cooked and then grilled "à la plancha" octopus, Parmigiana-style fried toast, wild fennel and clams

CHF 35

Herkunft Fisch / provenance des poissons / origin of fish : MA, IT, FR, Atlantique

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

Hanger Steak (200g) gegrillt “à la Plancha” Kartoffeln mit grobkörnigem Senf, grünen Bohnen und Pinienkernen

Onglet de boeuf (200g) grillé “à la plancha”, pommes de terre à la moutarde ancienne, haricots verts et pignons

Hanger steak (200g) grilled “à la plancha”, potatoes with coarse-grained mustard, green beans and pine nuts

CHF 43

Vorschlag ab 2 Personen/ Proposition à partir 2 Personnes/ Proposition from 2 Persons

Rindsfilet Chateaubriand (500g) mit Salat, Auflauf mit Saisongemüse und Pommes Frites (mit Foie Gras auch möglich)

Châteaubriand de filet de bœuf (500g) avec salade, cocotte de légumes de saison et pommes frites (possible avec escalope de foie gras)

Beef tenderloin chateaubriand (500g) with salad, casserole of seasonal vegetables and french fries (possible with foie gras escalope)

CHF 58 pro Person / par Personne / per Person

Mit / avec / with Foie Gras - CHF 68 pro Person / par Personne / per Person

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

Reis, Riz, Rice / Pommes frites, Frites, French fries / Tagliatelle, Tagliatelles, Tagliatelle supplement CHF 4

**FÜR EINEN SÜSSEN SCHLUSS... POUR FINIR EN DOUCEUR...
FOR A SWEET END...**

Hausgemachtes lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Eis « Fior di Latte » (12' Zubereitungszeit)

Moelleux au chocolat fait maison avec glace « fior di latte » (12' temps de préparation)

Homemade hot chocolate cake with a liquid core, ice cream «Fior di Latte» (12' preparation time)

CHF 16

Gebrannte Creme mit Szechuan-Pfeffer und Vanille

Crème brûlée au poivre de Sichuan et vanille

Crème brûlée with Szechuan pepper and vanilla

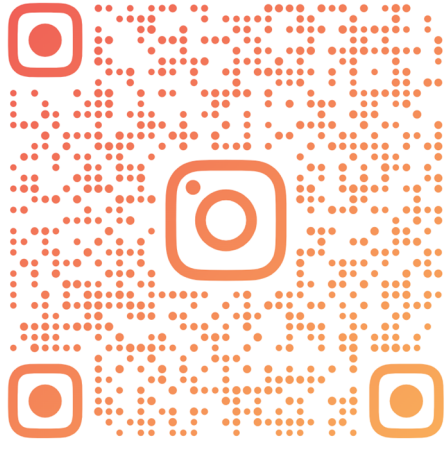
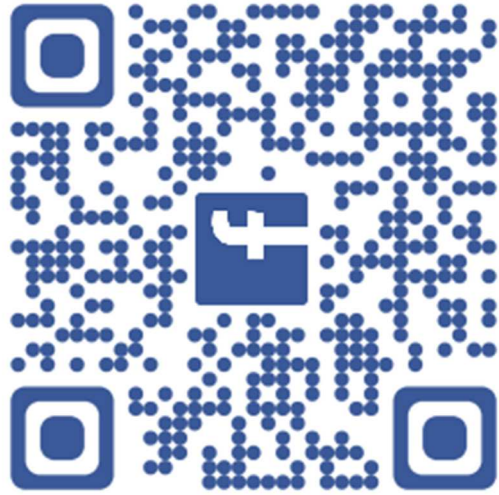
CHF 12

Walliser Käse aus unserer Käserei "Alti Molkeri", serviert mit Roggenbrot und hausgemachte Confiture

Fromage Valaisan de notre fromagerie "Alti Molkeri", accompagné de pain de seigle et confiture maison

Valaisan cheese from our "Alti Molkeri" cheese dairy, served with rye bread and homemade jam

CHF 16



LEBRISTOL-LEUKERBAD

