



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.

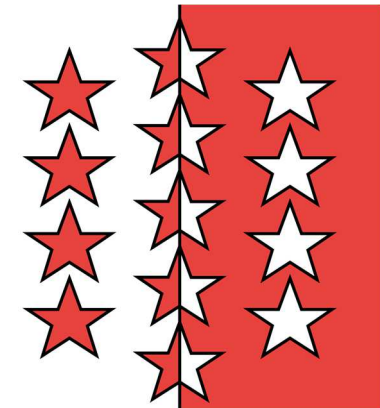
Frühlingskarte

« VALAIS TOUCH »

Walliser Teller mit Roggenbrot
Assiette Valaisanne avec pain de seigle
Valais plate with rye bread
CHF 29.--

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**

Haus gereifler Entenschinken, Kräuterjoghurt, Brunnenkresse, Spargel, Sauerampfer und Holunderdressing

Jambon de canard affiné par nous, yaourt aux herbes, cresson, asperges, oseille et dressing au sureau

Home-ripened duck ham, herb yoghurt, watercress, asparagus, sorrel and elderberry dressing

CHF 20.--

Leicht gewürztes Rindstatar mit Buchenholz geräuchert, hausgemachtes Brioche

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

Lightly spiced beef tartare smoked with beech wood, homemade brioche

120 gr CHF 28.--

180 gr CHF 32.--

Blumenkohl-Hummus, Onsen-Ei (bei 67 Grad) Spargel, Croutons und Rucolacreme

Houmous de choux fleur, oeuf Onsen (à 67 degrés), asperges, croûtons et crème de roquette

Cauliflower hummus, Onsen egg (67 degrees), asparagus, croutons and rucola cream

CHF 16.50

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 Spargel, Kartoffeln und Estragon gefüllt, geschmolzens Ei und Parmesanwasser

Gyoza à la farce d'asperges, pommes de terre et estragon, oeuf fondant et eau au Parmesan

Gyoza with asparagus, potato and tarragon stuffing, soft-boiled egg and Parmesan water

als Vorspeise / en entrée / as a starter CHF 25.--

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

Thai- Suppe mit Kokosmilch und Gemüse

Soupe Thai au lait de coco et légumes

Thai soup with coconut milk and vegetables

CHF 14.--

Hausgemachte Lamm- Agnolotti, Velouté mit Zuckererbsen und Curry

Agnolotti de viande de agneau faits maison, velouté de petits pois gourmands et curry

Homemade lamb agnolotti, veoluté with snow peas and curry

als Vorspeise / en entrée / as a starter CHF 26.--

als Hauptgericht / en plat principal / as main dish CHF 32.--

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

In Gemüsewasser pochiertes Zanderfilet, Artischocken nach Barigoule-Art, kandierte Kartoffeln, gesalzener Butterschaum

Filet de sandre poché à l'eau de légumes, artichauts façon Barigoule, pommes de terre confites, espuma au beurre salé

Pikeperch fillet poached in vegetable water, Barigoule-style artichokes, candied potatoes, salted butter espuma

CHF 36.--

Gegrillte Wolfsbarsch-Tranche auf Zuckererbsenbett, gedünsteter Salat, Walliser Speck, Sauerampfer und Bratkartoffeln

Tranche de loup de mer à la plancha sur lit de petits pois gourmands, salade étuvée, lard du Valais, oseille et pommes de terres roties

Grilled slice of sea bass on a bed of snow peas, steamed salad, Valais bacon, sorrel and roasted potatoes

CHF 38.50

Begleitung nach Wahl / Accompagnement à choix / Side dish of your choice

Basmati Reis / Riz Basmati / Basmati rice

Tagliolini / Tagliolini / Tagliolini

Macaire-Kartoffeln / Pommes Macaire / Macaire potatoes

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

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

Poulet Ballotine im Schweinsnetz umhüllt mit duftender Bärlauch-Füllung, Morchelsauce und Anna-Kartoffeln

Ballotine de poulet enrobée de crépine de porc, farce parfumée à l'ail des ours, sauce morilles et pommes Anna

Chicken Ballotine wrapped in a pig's caul and with a fragrant wild garlic filling, morel sauce and Anna potatoes

CHF 39.--

Cordon bleu-Zylinder mit Spargel auf einem Bett aus Jungen Sprossen und aromatischen Kräutern, Bauernkartoffeln mit Zwiebeln

Cylindre de cordon bleu aux asperges sur lit de jeune pousses et herbes aromatiques, pommes paysannes aux oignons

Cordon bleu cylinder with asparagus on a bed of baby leaves and aromatic herbs, farmer's potatoes with onions

CHF 48.--

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

Tomahawk Steak (450g) gegrillt à la plancha, grüne Pfeffer an Cognac Sauce, Saison- Beilagen und Bratkartoffeln

Tomahawk steak (450g) grillé à la plancha, sauce au poivre vert et cognac, accompagnements de saison et pomme terre rissolées

Tomahawk steak (450g) grilled a la plancha, green pepper and cognac sauce, seasonal side dishes and roasted potatoes

CHF 59. p.p--

Rindsfilet Chateaubriand (500g) à la plancha, Morchelsauce, Saison- Beilagen und Bratkartoffeln

Chateaubriand de filet de bœuf (500g) à la plancha, sauce aux morilles, accompagnements de saison et pommes de terre rissolées

Grilled beef fillet (500g) chateaubriand, morel sauce, seasonal side dishes and roasted potatoes

CHF 57. p.p--

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

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' Wartezeit)

Moelleux au chocolat fait maison avec glace « fior di latte » (12' d'attente)

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

CHF 16.--

Schokoladenbarren, Pistazien- und Haselnuss, Kaffeeschwamm, gesalzenes Karamell an Cognac

Lingot au chocolat, pistache et noisette, éponge au café, caramel salé au cognac

Chocolate, pistachio and hazelnut ingot, coffee sponge, salted caramel and cognac

CHF 14.--

Filoteig-Törtchen, Yuzu-Ganache, Zitruskompott und Szechuan-Pfeffer

Tartelette de pate Filo, ganache au Yuzu, compote d'agrumes et poivre de Sichuan

Filo pastry tartlet, Yuzu ganache, citrus compote and Sichuan pepper

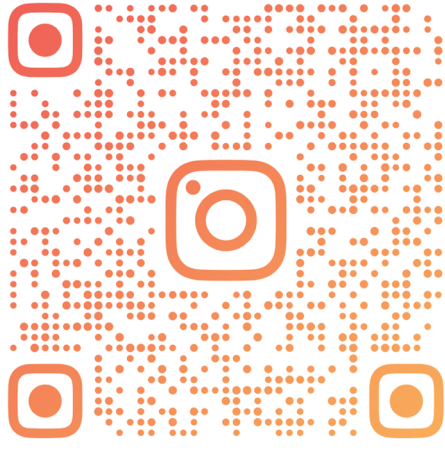
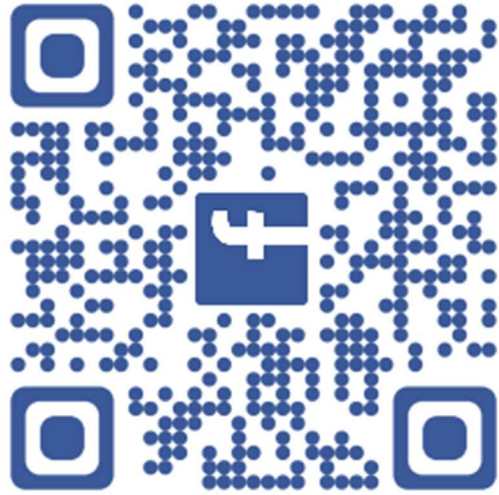
CHF 13.50

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

Fromage Valaisan de notre fromagerie "Alti Molkeri", accompagnée de pain de seigle et confitures maison

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

CHF 18.--



LEBRISTOL-LEUKERBAD

