



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.

Winterkarte 2021/22

**WALLISER TOUCHE
NOTRE « VALAIS TOUCH »
VALAIS TOUCH**

Walliser Teller mit Roggenbrot
Assiette Valaisanne avec pain de seigle
Valais plate with rye bread
CHF 28.--

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 29.--

Walliser Trockenfleisch
Viande séchée du Valais
Valais dried meat
CHF 29.--



**WINTERVORSCHLÄGE
PROPOSITIONS D'HIVER
WINTER PROPOSALS**

Vitello tonnato « moderner Stil »

Vitello tonnato « façon moderne »

Vitello tonnato « modern style »

CHF 24.--

Schweizer Rindstatar mit Bergkräutern (120 gr.), hausgemachtem Toasts und Barbecuesauce Espuma

Tartare de bœuf Suisse aux herbes de montagne (120 gr.), toasts maison et espuma de sauce barbecue

Swiss beef tartare with mountain herbs (120 gr.), homemade toast and barbecue sauce espuma

CHF 25.--

Foie Gras im Tuch, Kürbis mit Ingwer und Brioche

Torchon de foie gras, courge au gingembre et brioche

Foie Gras, squash with ginger and brioche

CHF 28.--

Winterrettich Salat, kalte Rübensuppe, Dressing mit Haselnussöl, Honig und Senf

Salade de radis d'hiver, consommé froid à la betterave, dressing à l'huile de noisette, miel et moutarde

Winter radish salad, cold beet clear soup, dressing with hazelnut oil honey and mustard

CHF 17.--

Foie Gras im Tuch, scharfer Birnensenf und Toasts

Torchon de foie gras, moutarde de poires pimentées et toasts

Foie Gras, spicy pear mustard and toasts

CHF 28.--

**WARME VORSPEISEN & SUPPEN / ENTREES CHAUDES & POTAGES
HOT STARTERS & SOUPS**

Hausgemachte Kalbs- und Schweins-Agnolotti, Nuss-Butter-Sabayon-Espuma
Agnolotti de viande de veau et porc faits maison, espuma de sabayon au beurre noisette
Homemade veal and pork agnolotti, nut-butter sabayon espuma

CHF 26.--

Ravioli mit gedünsteten Zwiebeln, Halbrahm mit Bettelmatt-Käse

Raviolis aux oignons etuvés, crème légère au fromage Bettelmatt
Ravioli with steamed onions, light cream with Bettelmatt cheese

CHF 24.--

**Risotto mit Butternusskürbis, Alpkäse und Reduktion mit Walliser Rotwein
(ab 2 Personen, 18 Min. Wartezeit)**

Risotto à la courge Butternut, fromage d'alpage et réduction au vin rouge du Valais
(pour 2 personnes minimum, 18 min. d'attente)

*Risotto with Butternut squash, alpine cheese and reduction with Valais red wine
(for 2 people minimum, 18 min. waiting time)*

CHF 23.--

Kastanien-Velouté, Mangold, knuspriges Eigelb und Périgord-Trüffel

Velouté de châtaignes, blettes, jaune d'œuf croquant et truffe du Périgord
Chestnuts velouté, Swiss chard, crunchy egg yolk and Périgord truffle

CHF 22.--

Hausgemachte Kälbs- und Schweine-Agnolotti, braune Butter-Sabayon-Espuma
Agnolotti de viande de veau et porc faits maison, espuma de sabayon au beurre noisette
Homemade veal and pork agnolotti, brown butter sabayon espuma

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER UND VOM LANDE
LES DÉLICIES DE LA MER ET DU PAYS / DELICACIES FROM THE SEA AND THE COUNTRYSIDE

Poeliertes Schweizer Rindstournedos (180 gr.), goldene Gänseleber Schnitzel mit Walliser Rotweinsauce, Schmelzkartoffeln, Mangold mit Speck, Pastinaken und Kürbis

Tournedos de boeuf suisse poêlé (180 gr.), escalope de foie gras dorée avec sauce au vin rouge du Valais, pommes de terre fondantes, blettes au lard, panais et courge

Pan-fried swiss beef tournedos (180 gr.) foie gras escalope with Valais red wine sauce, fondant potatoes, Swiss chard with bacon, parsnips and pumpkin

CHF 58.--

Coq au Vin, Wintergemüse und Raclette-Kartoffeln mit Rotwein

Coq au vin, légumes d'hiver et pommes raclette au vin rouge

Cock au vin, winter vegetables and raclette potatoes with red wine

CHF 45.--

Schweizer Kalbs-Quasi bei niedriger Temperatur gegart und mit Bohnenkraut-Butter, Petersilienwurzelpüree, Kartoffel-Mangold-Kurbis-Millefeuille.

Quasi de veau suisse cuit à basse temperature et nappé au beurre à la sarriette, purée de racine de persil, millefeuille de pommes de terre, blettes et courge

Swiss veal quasi cooked at low temperature and with savory butter, parsley root puree, Millefeuille of potato, chard and pumpkin

CHF 48.--

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER UND VOM LANDE
LES DÉLICES DE LA MER ET DU PAYS / DELICACIES FROM THE SEA AND THE COUNTRYSIDE

Gedämpfte Kabeljau-Tranche, Tomaten-Brot-Crumble, rote Bohnen mit Chorizo, Mandelmilchschaum

Tranche de cabillaud à la vapeur, crumble de pain à la tomate, haricots rouge au chorizo, écume au lait d'amandes

Steamed cod slice, tomato bread crumble, red beans with chorizo, almond milk foam

CHF 40.--

**Gedämpfte Seesaibling-Goujonnettes, Gruyère-Creme mit Safran, brauner Butterespuma,
Petersilienwurzelpüree und Mangold**

Goujonnettes d'omble chevalier à la vapeur, crème de Gruyère au safran, espuma au beurre noisette,

purée de racine de persil et blettes

Steamed arctic char goujonnettes, saffron Gruyere cream, brown butter espuma,

parsley root puree and chard

CHF 38.--

Jakobsmuscheln à la plancha, Rucola-Risotto, Creme mit Zitronen und Muscheln

St-Jacques à la plancha, risotto à la roquette, crème au citron et moules

Scallops à la plancha, rocket risotto, cream with lemon and mussels

CHF 45.--

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

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

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 Min. Wartezeit)**

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

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

CHF 16.--

Frischkäsemousse aromatisiert mit Vanille und Kastanien, Kakaoblättern und Baiser

Mousse au fromage frais parfumé à la vanille et marrons, feuilles de cacao et meringue

Fresh cheese mousse flavored with vanilla and chestnuts, cocoa leaves and meringue

CHF 14.--

Panettone-Parfait und Sabayon-Espuma

Parfait au Panettone et espuma au sabayon

Panettone parfait and sabayon espuma

CHF 15.--

Walliser Käse, Roggenbrot, Honig und hausgemachte Marmelade

Fromage du valais, pain de seigle, miel et confiture maison

Valais cheese, rye bread, honey and homemade jam

CHF 18.--

Glace (verschiedene Sorten, 2 Kugeln)

Boules de glace (diverses saveurs, 2 boules)

Ice cream (different flavors, 2 scoops)

CHF 7.-- (1 Kugel: CHF 4.-)