



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

WALLISER TOUCHE
NOTRE « VALAIS TOUCH »
VALAIS TOUCH

Walliser Teller mit Roggenbrot
Assiette Valaisanne avec pain de seigle
Valais plate with rye bread

CHF 30.--

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.--

Walliser Trockenfleisch
Viande séchée du Valais
Valais dried meat

CHF 29.--



WINTERVORSCHLÄGE
PROPOSITIONS D'HIVER
WINTER PROPOSALS

Rindstatar/ geräucherte Mayonnaise / Paprika / Schwarzer Trüffel / Brioche

Tartare de bœuf / mayonnaise fumée / paprika / truffe noire / brioche

Beef tartare / smoked mayonnaise / paprika / black truffle / brioche

CHF 30.-- (120g) / CHF 36.-- (180g)

Saisonales Salatbuffet

Buffet de salade de saison

Seasonal salad buffet

Kleiner Teller / Petite assiette / Small plate

CHF 12.50

Grosser Teller / Grande assiette / Large plate

CHF 18.50

Jakobsmuscheln-Carpaccio / Sizilianische Garnelen / Passionsfrucht / Winterrettich / Meerrettich / Vanille

Carpaccio de Saint-Jacques / crevettes de Sicile / fruits de la passion / radis noir / raifort / vanille

Saint-Jacques scallop carpaccio / sicilian prawns / passion fruits / black radish / horseradish / vanilla

CHF 28.--

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

Kalbsbacken-Agnolotti / reduzierter Jus / braune Butter/ schwarzer Trüffel

Agnolotti de joue de veau / jus réduit / beurre noisette / truffe noire

Veal cheek agnolotti / reduced juice / brown butter / black truffle

CHF 28.-- / CHF 34.--

Kürbiscremesuppe / Amaretto-Rahm / Kürbiskernöl

Velouté de courge / chantilly à l'Amaretto / huile de courge

Creamy pumpkin soup / whipped cream with Amaretto / pumpkin seed oil

CHF 14.--

Lamm Ravioli / Sauce mit Curry Geschmack / Kokosnuss

Raviolis d'agneau / jus parfumé au curry / noix de coco

Lamb ravioli / curry flavored sauce / coconut

CHF 25.-- / CHF 31.--

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

Poulet-Suprême an Rahm / Saisongemüse / Ofenkartoffeln

Suprême de poulet de la Gruyère à la crème / légumes de saison / pommes de terre au four

Suprême of Gruyère chicken with cream / seasonal vegetables / oven roasted potatoes

CHF 38.50

Rindsfilet im Ofen gegart / Trüffelsauce / Kartoffel-Millefeuille / Gemüse

Faux filet de bœuf au four / sauce à la truffe / millefeuille de pommes de terre / légumes

Oven-cooked beef sirloin / truffle sauce / potato millefeuille / vegetables

CHF 48.--

Châteaubriand Rindsfilet (500g) à la Plancha / Sauce Pinot noir / Trüffel / Wintergemüse / Bratkartoffeln

Châteaubriand de filet de bœuf (500g) grillée à la plancha / Sauce au Pinot noir du Valais / Truffe /
cocotte de légumes d'hiver / pommes de terre rissolées

Châteaubriand beef fillet (500g) grilled à la plancha / sauce Pinot noir / truffle / vegetables / fried potatoes

CHF 57. - pro Person / par personne (*mindestens 2 Personen*)

Gegrilltes Tomahawk-Steak (450g) / Morchelsauce / Bratkartoffeln / Saisongemüse

Steak Tomahawk à la plancha (450g) / sauce aux morilles / pommes rissolées / légumes de saison

Grilled Tomahawk steak (450g) / morel sauce / fried potatoes / seasonal vegetables

CHF 52. - pro Person / par personne (*mindestens 2 Personen*)

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

**Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu / Walliser Raclettekäse / Gruyère / Walliser Rohschinken,
Saisongemüse / Bratkartoffeln**

Cordon bleu de veau maison / fromage Raclette du Valais / Gruyère / jambon cru du Valais /
légumes de saisons / pommes de terre rissolées

*Homemade veal cordon bleu / Valais raclette cheese / Gruyère / Valais raw ham /
seasonal vegetables / fried potatoes*

CHF 48.-

Jakobsmuscheln / Safran-Nage / feines Gemüse / Kartoffel-Espuma

Noix de Saint-Jacques / nage au safran / légumes fins / espuma de pommes de terre

Saint-Jacques scallops / saffron nage / fine vegetables / potato espuma

CHF 38.--

Zander/ Gartengemüse-Sauce / gesalzene Butter-Espuma / Wintergemüse / Pilze / Trüffelkartoffeln

Sandre / sauce du potager / espuma beurre salé / légumes d'hiver / champignons / pommes de terre à la truffe

Pike-perch / garden vegetable sauce / salted butter espuma / winter vegetables / mushrooms / truffle potatoes

CHF 36.--

Fischherkunft / provenance des poissons / origin of fish : CH, IT, FR

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

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.--

Kastanien-Mousse / Kumquat / Sichuanpfeffer

Mousse de marrons / kumquat / poivre Sichuan

Chestnut-mousse / kumquat / Sichuan pepper

CHF 14.--

Walliser Käse / Roggenbrot / Honig / hausgemachte Confiture

Fromage du Valais / pain de seigle / miel / confiture maison

Valais cheese / rye bread / honey / homemade jam

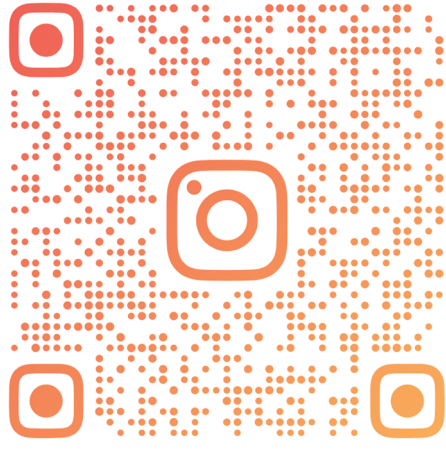
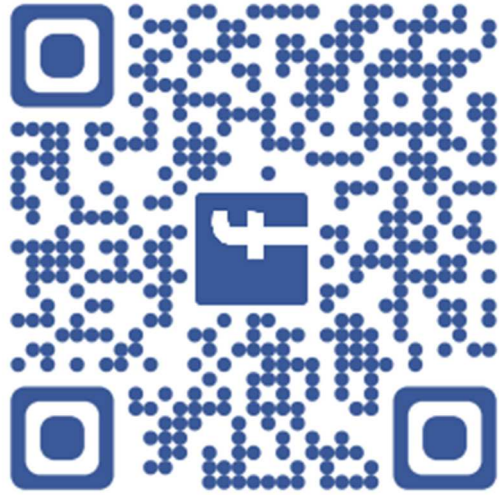
CHF 16.--

Glace (verschiedene Sorten, 2 Kugeln)

Boules de glace (diverses saveurs, 2 boules)

Ice cream (different flavors, 2 scoops)

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



LEBRISTOL_LEUKERBAD

