



## Ressource d'énergie alpine Sommerkarte 2019

### Walliser Touche & Vorspeisen / Notre « Valais Touch » & Entrées / Valais Touch & Starters

<b>Walliser Teller mit Roggenbrot</b> Assiette Valaisanne avec du pain de seigle <i>Valais plate with rye bread</i>	<b>CHF 25.--</b>
<b>Fondue Le Bristol Käsemischung « Alti Molkeri », Leukerbad</b> Fondue Le Bristol mélange de fromage « Alti Molkeri », Leukerbad <i>Fondue Le Bristol cheese mixture « Alti Molkeri », Leukerbad</i>	<b>CHF 26.--</b>
<b>Walliser Trockenfleisch</b> Viande séchée du Valais <i>Valais dried meat</i>	<b>CHF 28.--</b>
<b>Käsedegustation « Alti Molkeri »</b> Dégustation de fromages « Alti Molkeri » <i>Cheese « Alti Molkeri » tasting</i>	<b>CHF 15.--</b>
<b>Rindstatar, geröstete gelbe Peperoni, Sardellen und Oliven Taggiasche</b> Tartare de boeuf, poivrons jaunes rôtis, anchois et olives Taggaische <i>Beef tartare, roasted yellow peppers, anchovies and olives Taggiasche</i>	<b>CHF 25.--</b>
<b>Cäsar-Salat "Le Bristol"</b> Salade César façon "Le Bristol" <i>Caesar Salad « Le Bristol »</i>	<b>CHF 18.--</b>
<b>Walliser Tomate, Büffelmozzarella-Herz und Cervia Salz</b> Tomate valaisanne, coeur de mozzarella de bufflonne et sel de Cervia <i>Valaisan tomato, buffalo mozzarella heart and Cervia salt</i>	<b>CHF 13.--</b>
<b>Salatkomposition «Total Grün», Ricotta und Dressing mit Zitrone</b> Composition de salade "Totalemt verte », ricotta et dressing au citron <i>Salad composition « Totally green », ricotta and dressing with lemon</i>	<b>CHF 12.50</b>
<b>Griessgnocchetti, Ackerbohnen, Pecorino und hausgemachte geräucherte Entenbrust</b> Gnocchetti de semoule, fèves, pecorino et magret de canard fumé maison <i>Semolina gnocchetti, broad beans, pecorino and homemade smoked duck breast</i>	<b>CHF 24.--</b>
<b>Linguine, Gruyère-Creme mit Safran, Zitrone und Kaviar</b> Linguine, crème de gruyère au safran, citron et caviar <i>Linguine, Gruyère cream with saffron, lemon and caviar</i>	<b>CHF 26.--</b>
<b>Ravioli mit Brennessel-Ricotta-Füllung, geräucherte Kartoffel-Espuma und Oliven</b> Ravioli à la farce d'ortie et ricotta, espuma de pommes de terre fumées et olives <i>Ravioli with nettle and ricotta stuffing, smoked potato espuma and olives</i>	<b>CHF 25.--</b>
<b>Risotto Carnaroli mit Thymiengeschmack und Torrent-Käse</b> Risotto Carnaroli parfumé au thym et fromage du Torrent <i>Risotto Carnaroli flavored with thyme and Torrent cheese</i>	<b>CHF 22.--</b>
<b>Cremesuppe mit Walliser Tomaten, Milchschaum</b> Velouté de tomates du Valais, écume au lait <i>Cream soup with Valais tomatoes, milk foam</i>	<b>CHF 9.50</b>



Ressource d'énergie alpine

**KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER UND SEE**  
**LES DÉLICIES DES MERS ET DES LACS / DELICACY FROM SEA AND LAKES**

**Meerbarbe, Walliser Tomatencoulis und Auberginenkrokette mit Basilikum, Kartoffeln mit Oliven, gedünsteter grüner Salat** CHF 35.-

Rouget, coulis de tomates du Valais et croquette d'aubergines au basilic, pommes de terre aux olives, salade verte étuvée

*Red mullet, Valais tomato coulis and aubergine croquette with basil, potatoes with olives, steamed green salad*

**Gedämpfte Kabeljau Streifen nach peruanischer Ceviche-Art, Kartoffelspuma und Büffelmozzarella Coulis** CHF 33.-

Effeüllé de cabillaud à la vapeur façon Ceviche péruvien, espuma de pommes de terre et coulis de mozzarella de Bufflonne

*Stripped steamed cod fish peruvian Ceviche style, potato espuma and buffalo mozzarella coulis*

**Zanderfilet mit Safranbutter, Römersalat, Kartoffeln mit Dill und Krustentiersauce** CHF 30.-

Filet de sandre avec beurre au safran, laitue romaine, pommes de terre à l'aneth et sauce aux crustacés

*Perch fillet with saffron butter, romaine lettuce, potatoes with dill and crustacean sauce*

**KÖSTLICHKEITEN VOM LANDE**  
**LES DÉLICIES DU PAYS / DELICACY FROM THE COUNTRYSIDE**

**Geräucherter Schweinsbauch glasiert mit Leukerbadner Rotbier, Apfelchutney, Katalonien, Karotten und Kartoffelkroketten** CHF 38.-

Poitrine de porc fumée à la bière rouge de Leukerbad, chutney de pomme, catalognes, carottes et croquettes de pommes de terre

*Smoked pork belly glazed with Leukerbad red beer, apple chutney, catalonia, carrots and potato croquettes*

**Gebratenes Rindfleisch Tournedos, kandierte-Schalotten Sauce, Saisongemüse und Kartoffelknödel mit Alpkäse** CHF 46.-

Tournedos de bœuf poêlé, sauce aux échalotes confites, légumes de saison et boulettes de pommes de terre au fromage d'alpage

*Pan-roasted beef tournedos, candied-shallot sauce, seasonal vegetables and potato dumplings with alp cheese*

**Goldbraunes gebratenes Lammkarree mit Kräutern, Saisongemüse und Kartoffelpüree mit Knoblauch und Safran** CHF 42.-

Carré d'agneau doré aux herbes, légumes de saison et pommes de terre écrasées à l'ail et au safran

*Golden brown fried rack-lamb with herbs, seasonal vegetables and mashed potatoes with garlic and saffron*

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

**Hausgemachtes warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern mit Eiscreme (Wartezeit 8-10')** CHF 13.-

Moelleux au chocolat chaud fait maison et sa crème glacée (tps attente 8-10')

*Homemade hot chocolate cake with ice cream (waiting time 8-10')*

**Parfait Glacé mit Walliser Aprikosen und weissem Schokoladencrumble** CHF 11.50

Parfait glacé aux abricots du Valais et crumble au chocolat blanc

*Iced Parfait with Valais apricot and white chocolate crumble*

**Karamellierte Ananas, Joghurteis und Beeren** CHF 10.-

Ananas caramélisé, glace au yaourt et petits fruits

*Caramelized pineapple, yogurt ice cream and berries*

**Schokoladenvariation, Mandelhippe** CHF 12.50

Variation de chocolat, tuile aux amandes

*Chocolate variation, almond tile*