



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.

Sommerkarte 2021

« VALAIS TOUCH »

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

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 29.--

Tomaten-Fondue
Fondue à la tomate
Tomatoes fondue
CHF 29.50



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.

**DIE LEICHTIGKEIT DES SOMMERS
LES LÉGÈRETÉS DE L'ÉTÉ
SUMMER LIGHTNESS**

Hausgemachter Entenbrustschinken aromatisiert mit Kümmel und Koriander, fermentierte Melone, Hollundergelee und Portulakblatt

Jambon de magret de canard fait maison parfumé au cumin et coriandre, melon fermenté, gelée de sureau et feuille de pourpier

Homemade duck breast ham flavored with cumin and coriander, fermented melon, elderberry jelly and purslane leaf

CHF 20.--

Walliser Tomate gefüllt mit Büffelmozzarella und Basilikum, kalte Datterino-Tomaten Consommé

Tomate Valaisanne farcie de mozzarella de bufflonne et basilic, consommé froid de tomates Datterino

Valaisan tomato stuffed with buffalo mozzarella and basil, cold consommé of Datterino tomatoes

CHF 16.--

Salat und Sommerfrüchte Komposition, Ziegenkäse-Ricotta aus Mund und Blumenessig-Dressing

Composition de salade et fruits d'été, ricotta de chèvre de Mund et dressing au vinaigre de fleurs

Composition of salad and summer fruits, Mund goat cheese ricotta and dressing with flower vinegar

CHF 17.--

Carpaccio vom Schweizer Rind, Blattzichorie und griechisches Joghurt-Dressing

Carpaccio de bœuf suisse, chicorée de Catalogne et dressing au yogourt grec

Swiss beef carpaccio, Catalan chicory and Greek yogurt dressing

CHF 25.--

Jakobsmuschel-Tartar, geräucherte Muschel-Emulsion mit Orangenschale und Sommerblümchen

Tartare de noix de St-Jacques, émulsion de coquillages fumés à l'écorce d'oranger et fleurs d'été

Scallop tartar, smoked shellfish emulsion with orange peel and summer flowers

CHF 26.--

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

Thaï Minestrone aromatisiert mit Combawa, Thaïbasilikum und Kokosnussmilch

Minestrone thaï parfumée au combawa, basilic thaï et lait de coco

Thai minestrone flavored with combawa, thai basil and coconut milk

CHF 14.--

Kartoffelravioli mit Senf und Estragon, Walliser Ziegenkäsecreme

Ravioli de pommes de terre, moutarde et estragon, crème au fromage de chèvre du Valais

Potato ravioli with mustard and tarragon, Valais goat cheese cream

CHF 24.--

Rucola-Risotto mit Zitrone und Crème fraîche an Zitrone und Safran (18' Wartezeit)

Risotto à la roquette, crème fraîche au citron et safran (18' d'attente)

Arugula risotto with lemon and fresh cream with lemon and saffron (18' waiting time)

CHF 23.--

Brennnessel Tortelli, Espuma mit Taleggio-Käse

Tortelli d'orties, espuma au fromage Taleggio

Tortelli of nettles, espuma with Taleggio cheese

CHF 22.--

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

Bouillabaisse neu interpretiert vom Chef bestehend aus Schalentieren, Muscheln und Felsenfisch, alles serviert mit Knoblauchcroutons

Bouillabaisse revisitée par le Chef composée de crustacés, moules et poissons de roche, le tout accompagné de croûtons à l'ail

Bouillabaisse revisited by the Chef composed of shellfish, mussels and rock fish, all served with garlic croutons

CHF 42.--

Poellierte Jakobsmuscheln, Kartoffelespuma, Erbsen und Speckschaum

Noix de St-Jacques poêlées, espuma de pommes de terre, petits pois et écume au bacon

Searred scallops, potato espuma, peas and bacon foam

CHF 40.--

Wolfsbarschfilet Tranche an Kräuter und Knoblauch aus dem Ofen, Kartoffelmousse, Saisongemüse mit Bisque

Tranche de filet de loup de mer aux herbes et ail cuit au four, mousse de pommes de terre, légumes de saison à la bisque

Slice of sea bass fillet with herbs and garlic baked in the oven, potatoes mousse, seasonal vegetables with bisque

CHF 36.--

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

Schweizer Rinds Tournedos (180g) gebraten an Kräutern, Kirschsauce, knusprige Kartoffeln mit Schnittlauch und Saisongemüse

Tournedos de bœuf Suisse (180g) poêlé aux herbes, sauce à la cerise, pommes de terre croquantes à la ciboulette et légumes de saison

Pan-fried Swiss beef tournedos (180g) with herbs, cherry sauce, crispy potatoes with chives and seasonal vegetables

CHF 50.--

Variation von Perlhuhn, Kräuterjus, Sommergemüse und gerösteter Buchweizenpolenta

Variation de pintade, jus aux herbes, légumes d'été et polenta de blé sarrasin grillé

Guinea fowl variation, herb jus, summer vegetables and toasted buckwheat polenta

CHF 48.--

Langsam gekochtes und gebratenes Schweinsfilet, Nacken und Brust, Macaire-Kartoffeln, Aprikosen-Chutney

Filet, cou et poitrine de porc en cuisson lente et poêlée, pommes de terre Macaire, chutney aux abricots

Slow-cooked and pan-fried pork tenderloin, neck and breast, Macaire potatoes, apricot chutney

CHF 45.--

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

**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.--

Karamellierter Rhabarber, Erdbeersuppe und Vanilleeis

Rhubarbe caramélisée, soupe de fraises et glace vanille

Caramelized rhubarb, strawberry soup and vanilla ice cream

CHF 14.--

Namelaka und Sommerfruchtpulver

Namelaka et poudre de fruits d'été

Namelaka and summer fruit powder

CHF 13.--

Tartelette mit Früchten und Schokoladenganache

Tartelette aux fruits rouges et ganache au chocolat

Red fruit tartlet and chocolate ganache

CHF 14.--

Walliser Käse aus unserer Käserei « Alti Molkeri », Roggenbrot und hausgemachte Confiture

Fromages Valaisans de notre fromagerie « Alti Molkeri », pain de seigle et confitures maison

Valaisan cheeses from our cheese dairy « Alti Molkeri », rye bread and homemade marmalades

CHF 18.--

