



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.

Frühlingkarte 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.--

Weisse Spargel-Fondue

Fondue aux asperges blanches

White asparagus fondue

CHF 32.--

Morchelfondue

Fondue aux morilles

Morels fondue

CHF 38.--



**DIE LEICHTIGKEIT DES FRÜHLINGS
LES LÉGÈRETÉS DU PRINTEMPS
SPRING LIGHTNESS**

Carpaccio vom Schweizer Rind, Espuma mit Anchovisbutter und Spargeln

Carpaccio de bœuf Suisse, espuma au beurre à l'anchois et asperges

Carpaccio of Swiss beef, espuma with anchovy butter and asparagus

CHF 25.--

Frühlingssalatkomposition mit Gemüse, Soft Cake mit Morcheln und Munder Ziegen Ricotta

Composition printanière de salade et légumes, soft cake aux morilles et ricotta de chèvre de Mund

Spring salad composition with vegetables, soft cake with morels and goat ricotta from Mund

CHF 17.--

Walliser Rohschinken, Kräuter und Alpenblumen, Schwamm mit grünen Spargeln und hausgemachtem Holunderblütenessig

Tranches de jambon cru du Valais, herbes et fleurs des Alpes, éponge aux asperges vertes
et dressing maison au vinaigre de Sureau

Slices of Valais cured ham, herbs and flowers from the Alps, sponge with green asparagus and homemade elderflower vinegar

CHF 18.--

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

Frühlingsminestrone mit Thai-Basilikum

Minestrone printanière au basilic thaï

Spring minestrone with Thai basil

CHF 14.--

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kartoffeln, Estragon und Senf, Nussbutter Espuma

Ravioli faits maison farcis à la pomme de terre, estragon et moutarde, espuma au beurre noisette

Homemade ravioli stuffed with potato, tarragon and mustard, hazelnut butter espuma

CHF 24.--

Griess-Spaghetti mit rosa Knoblauchcreme, fermentierte Chilischoten mit Krabben und Sellerieherz

Spaghetti de semoule à la crème d'ail rose, piments fermentés avec du crabe et cœur de céleri

Semolina-Spaghetti with pink garlic cream, fermented peppers with crab and celery heart

CHF 35.--

Emulgierte Creme aus weissen Spargeln und Kokosmilch, Cashewnüssen und karamellisierten und gewürzten Erdnüssen

Crème émulsionnée d'asperges blanches et lait de coco, noix de cajou et cacahuètes caramélisées et pimentées

Emulsified cream of white asparagus and coconut milk, cashew nuts and caramelized and spicy peanuts

CHF 16.--

Tortelli gefüllt mit Jakobsmuscheln und Crevetten, Curry-Zitronen Schaumsauce

Tortelli farcis aux noix de St-Jacques et crevettes, sauce mousseuse curry et citronnelle

Tortelli stuffed with scallops and shrimps, curry and lemongrass foamy sauce

CHF 34.--

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

Rotbarbenfilet in Pistazienkruste mit Wasabi, Tortelli gefüllt mit Crevetten, Bisque-Emulsion und Meeresspargeln

Filet de rouget en croûte de pistaches au wasabi, tortelli farcis de crevettes, émulsion de bisque et asperges de mer

Red mullet fillet in pistachio crust with wasabi, tortelli stuffed with shrimps, bisque emulsion and sea asparagus

CHF 38.--

Jakobsmuscheln « à la plancha » mit Zitronengras, Kartoffelstampf mit Krabben, Schalentiersauce mit Safran und Kumquat, Spinat und Sauerampfer

Noix de St-Jacques à la plancha parfumées à la citronnelle, pommes de terre écrasées aux crabes, sauce de coquillages au safran et kumquat, épinards et oseilles

Scallops « à la plancha » with lemongrass, mashed potatoes with crabs, shellfish sauce with saffron and kumquat, spinach and sorrel

CHF 40.--

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

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

Tournedos vom Schweizer Rind (180gr) gekocht in Butter und Thymian, Rindsmarkjus und Reduktion von Walliser Pinot Noir, Macaire-Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Tournedos de bœuf Suisse (180gr) cuit au beurre et thym, jus à la moelle de bœuf et réduction au Pinot Noir du Valais, pommes Macaire et légumes printaniers

Swiss beef tournedos (180gr) cooked with butter and thyme, beef marrow juice and reduction with Valais Pinot Noir, Macaire potatoes and spring vegetables

CHF 56.--

Perlhuhn Ballotine Supreme gefüllt mit Spargeln und Gänseleber, Morchelsauce, Bottoni von frischen Nudeln mit Wurst und Saisongemüse

Ballotine de suprême de pintade farcie d'asperges et foie gras, sauce aux morilles, bottoni de pâtes fraîches à la saucisse et légumes de saison

Ballotine of guinea fowl supreme stuffed with asparagus and foie gras, morels sauce, bottony of fresh pasta with sausage and seasonal vegetables

CHF 48.--

Gebratenes Schweinsfilet, gewürfelte Schweinsbrust mit Fruchtsenf lackiert, Kartoffelstampf mit rotem Paprika und Spinat mit Butter und Cashewnüssen

Filet mignon de porc poêlé, cube de poitrine de porc laqué à la moutarde de fruits, pommes écrasées aux poivrons rouges et épinards au beurre et noix de cajou

Pan-fried pork tenderloin, cube of pork breast lacquered with fruit mustard, mashed potatoes with red peppers and spinach with butter and cashew nuts

CHF 45.--

**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.--

Sphäre aus elfenbeinfarbener weisser Schokolade, Namelaka-Herz und rotes Fruchtpulver

Sphère au chocolat blanc ivoire, cœur de Namelaka et poudre aux fruits rouges

Ivory white chocolate sphere, Namelaka heart and red fruit powder

CHF 14.--

Leckerei von Yogourt und Mango, Vanille-Crumble

Délice au yogourt et mangue, crumble à la vanille

Yogurt and Mango Delight, Vanilla Crumble

CHF 15.--

Karamellisierter Rhabarber, Erdbeer- und Eisenkrautsauce

Rhubarbe caramélisée, sauce aux fraises et verveine

Caramelized rhubarb, strawberry and verbena sauce

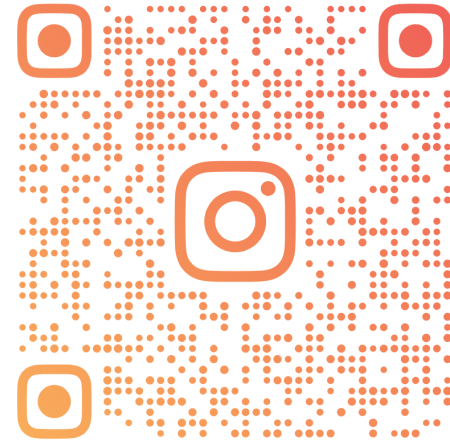
CHF 13.--

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

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.--



LEBRISTOL_LEUKERBAD

