



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.-- pro Personen / par Personne / per Person

Walliser Trockenfleisch
Viande séchée du Valais
Valais dried meat

CHF 29.--

WINTERVORSCHLÄGE / PROPOSITIONS D'HIVER WINTER PROPOSALS

**Leicht geräuchertes Rindstatar (110 gr.), Rosenkohlblütenblätter,
gesalzener Ziegenkäse-Ricotta, Haselnüsse und hausgemachte Brioche**
Tartare de bœuf (110 gr.) légèrement fumé, pétales de chou de Bruxelles,
ricotta de chèvre salée, noisettes et brioche maison

*Lightly smoked beef tartare (110 gr.), Brussels sprout petals,
salted goat cheese ricotta, hazelnuts and homemade brioche*

CHF 28.--

**Hirschtatar (110 gr.) an Honig, Meerrettich und Senf,
dünne Scheiben kandierter Botzie-Birne**

Tartare de cerf (110 gr.) au miel, raifort et moutarde, fines tranches de poires Botzie confites
Venison tartare (110 gr.) with honey, horseradish and mustard, thin slices of candied Botzie pear

CHF 30.--

**Gebackener Butternusskürbis-Hummus, eingelegte Gemüsekomposition,
Sesamöl und «Fleur de Sel»-Dressing**

Houmous de courge butternut cuit au four, composition de légumes pickles,
dressing à l'huile de sésame et fleur de sel

*Baked butternut squash hummus, pickled vegetable composition,
sesame oil and "fleur de sel" dressing*

CHF 22.--

Onsen-Ei (bei 67 Grad gekocht), Kardonen, Kastaniencreme und Parmesansauce
Œuf Onsen (cuit à 67 degrés), cardons, crème de châtaignes et sauce au parmesan
Onsen egg (cooked at 67 degrees), cardoons, chestnut cream and Parmesan sauce
CHF 25.--

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

Tagliolini mit reduziertem Schalentierjus, feine Kaninchensauce mit Limettengeschmack
Tagliolinis au jus réduit de crustacés, fine sauce de lapin à la lime
Tagliolini with reduced shellfish juice, fine rabbit sauce with lime flavor
CHF 33.--

Hausgemachte Wildschwein-Agnolottis,
Wildsjus gebunden mit dunkler Schokolade, süss-saure Kürbis
Agnolottis de sanglier faits maison, jus de gibier lié au chocolat noir, courge à l'aigre doux
Homemade wild boar agnolottis, wild juice bound with dark chocolate, sweet and sour pumpkin
CHF 32.--

Safran-Ravioli gefüllt mit geschmortem Kalbshals,
Kalbsjus reduziert mit Foie Gras und Madeira-Reduktion
Raviolis au safran farcis de cou veau braisé,
jus de veau réduit au foie gras et réduction de Madeira
Saffron ravioli stuffed with braised veal neck,
veal jus reduced with foie gras and Madeira reduction
CHF 36.--

Kastanien und Topinambur-Velouté mit Chips
Velouté de châtaignes et topinambour avec ses chips
Chestnut and Jerusalem artichoke velouté with chips
CHF 16.50

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM SEE UND VOM LANDE
LES DÉLICES DE LA LAC ET DU PAYS
DELICACIES FROM THE LAKE AND THE COUNTRYSIDE

Mit Kräutern gebratene Hirschfilet 180g, Balsamico- und Granatapfeljus,
Rosenkohlblütenblätter, geschmorter Rotkohl und Kartoffelespuma
Filet de cerf 180g poêlé aux herbes, jus réduit au balsamique, pomme grenade,
pétales de chou de Bruxelles, chou rouge braisé et espuma de pommes de terre
Venison fillet roasted with herbs 180g, balsamic and pomegranate juice,
Brussels sprout petals, braised red cabbage and potato espuma
CHF 55.--

Mit Nebbiolo geschmorte Kalbsbacke, Topinamburpüree und Chips, Krauskohl
Joue de veau braisée au Nebbiolo, purée de topinambour et ses chips, chou Kale
Veal cheek braised with Nebbiolo, Jerusalem artichoke puree and chips, Kale cabbage

CHF 45.--

Schweizer Lammeintopf mit Minigemüse, Süsskartoffel-Espuma
Navarin d'agneau Suisse avec ses mini légumes, espuma de patates douces
Swiss lamb stew with mini vegetables, sweet potato espuma

CHF 42.--

**Rindstournedos (200 gr.) auf heissem Stein, drei verschiedene Saucen,
saisonales Gemüse und Beilage nach Wahl**
Tournedos de bœuf (200 gr.) sur pierre chaude accompagné par trois sauces différentes,
légumes de saison et accompagnement à choix
*Beef tournedos (200 gr.) on hot stone accompanied by three different sauces,
seasonal vegetables and side dish of your choice*

CHF 52.—

**Langsam gegarte Zander-Ballotine mit Karotte, Safran-Weissbutter,
Karottensaft mit Ingwer und kleinem eingelegtem Gemüsesalat**
Ballotine de sandre à la carotte en cuisson lente, beurre blanc au safran,
jus de carottes au gingembre et petite salade de légumes pickles
*Slow cooked pike-perch ballotine with carrot, saffron white butter,
carrot juice with ginger and small pickled vegetable salad*

CHF 45.--

**Steinbuttfilet in Kartoffelkruste, Lauch mit Meerrettich, Fendant-Buttersauce,
Gourmet-Salat mit Dill**

Filet de turbot en croûte de pommes de terre, poireaux au raifort,
sauce au beurre aromatisé au Fendant, salade gourmande à l'aneth

*Turbot-fillet in potato crust, leeks with horseradish,
Fendant-flavoured butter sauce, gourmet salad with dill*

CHF 48.--

**Oktopustentakel in Kohl gewickelt und geröstet, Süsskartoffelschaum, Chorizo-Öl,
süss-saures Minigemüse**

Tentacule de poulpe bardé au chou et rôti, espuma de patates douce, huile au chorizo,
mini légumes à l'aigre doux

*Octopus tentacle wrapped in cabbage and roasted, sweet potato foam, chorizo oil,
sweet and sour mini vegetables*

CHF 42.--

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Reis, Riz, Rice / Pommes frites, Frites, French fries / Tagliolini, Tagliolinis, Tagliolini / Tagesgemüse, légumes du jour, daily vegetables
supplément CHF 4

Fischherkunft / provenance des poissons / origin of fish : CH

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

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

Schokoladen-Brownie, Schokoladenmousse, Hippen und Safranbiskuit

Brownie au chocolat, mousse chocolatée, tuiles et éponge au safran

Chocolate brownie, chocolate mousse, tuiles and saffron sponge cake

CHF 15.--

**Matcha-Tee-Parfait, Basilikum-Biskuitkuchen, weisse Schokoladen-Ganache,
Schokolade und Limetten-Crumble**

Parfait au thé matcha, sponge cake au basilic, ganache montée au chocolat blanc,
crumble au chocolat et lime

Matcha tea parfait, basil sponge cake, white chocolate ganache, chocolate and lime crumble

CHF 13.--

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.--

Zitrus-Käsekuchen

Cheesecake aux agrumes

Citrus Cheesecake

CHF 13.50

Käseauswahl von unseren Almen (Fluhalp und Majingalp)

Mit unserem Trockenfrüchtebrot und Beilagen

Sélection de fromage de nos alpages (Fluhalp et Majingalp)

Avec notre pain aux fruits secs et accompagnements

Cheese selection from our alpine pastures (Fluhalp and Majingalp)

With our dried fruit bread and side dishes

CHF 18.--