



Frühlingskarte



WALLISER TOUCHE NOTRE « VALAIS TOUCH » VALAIS TOUCH

Walliser Teller mit Roggenbrot
Assiette Valaisanne avec pain de seigle
Valais plate with rye bread
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 30

Walliser Trockenfleisch
Viande séchée du Valais
Valais dried meat
CHF 29

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

Rindsfilet-Tartar (120 gr), Brioche mit Trüffelgeschmack
Tartare de filet de bœuf (120 gr), brioche parfumée à la truffe
Beef fillet tartare (120 gr), truffle flavoured brioche
CHF 26

Poelierte Jakobsmuscheln, Kohlrabi und Zitrusfrüchte
Noix de Saint-Jacques poêlées, chou-rave et agrumes
Pan-fried scallops, kohlrabi and citrus fruits
CHF 24

Spargel, Artischockencreme, warmes Heu-Espuma, Onsen-Ei (bei 67 Grad) und Belper Knolle
Asperges, crème d'artichaut, espuma au foin tiède, oeuf Onsen (à 67 degrés) et Belper Knolle
Asparagus, artichoke cream, warm hay espuma, Onsen egg (at 67 degrees) and Belper Knolle
CHF 22

Pappardelle mit neapolitanischem Ragù, leichte Käse-Pfeffer Creme
Pappardelle au ragù napolitaine, crème légère au fromage et poivre
Pappardelle with Neapolitan-style ragù, light cheese and pepper cream

CHF 26

**Polenta-Gnocchi, dünn geschnittenes Kaninchen mit Limette,
Brunnenkresse und geräucherter Ricottacreme**
Gnocchi de polenta, fin émincé de lapin au lime, cresson et crème de ricotta fumée
Polenta gnocchi, thinly sliced rabbit with lime, watercress and smoked ricotta cream

CHF 27

Bärlauch-Spinat-Cappellacci, geröstete Karotten-Velouté und Mandelschaum
Cappellacci à l'ail des ours et épinards, velouté de carottes grillées et écume aux amandes
Wild garlic and spinach cappellacci, roasted carrot velouté and almond foam

CHF 24

**KÖSTLICHKEITEN VOM LANDE UND DES MEERES
LES DÉLICIES DU PAYS ET DE LA MER
DELICACIES FROM THE COUNTRYSIDE AND FROM THE SEA**

**Kaninchen-Variation, Artischocke, sautierter Chicorée,
in Butter geröstete Polenta-Gnocchi**
Variation de lapin, artichauts, chicorée sauté, gnocchis de polenta rôtis au beurre
Rabbit-Variation, artichoke, sautéed chicory, polenta gnocchi roasted in butter

CHF 38

Lammrippchen an Kräutern und konfierte Lammschulter, Röstistick, Endivie, Karottenpüree
Côtes d'agneau aux herbes et épaule d'agneau confite, stick de Rösti, endive, purée de carottes
Lamb ribs with herbs and confit lamb shoulder, rösti stick, endive, carrot puree

CHF 50

**Mit Foie Gras gepresste Perlhuhnschenkel, Karotten mit Kamille, Chicorée,
Fondantkartoffel mit Trüffel**
Cuisse de pintade pressée au foie gras, carottes à la camomille, chicorée,
pomme de terre fondante à la truffe
Guinea fowl leg pressed with foie gras, carrots with chamomile, chicory, fondant potato with truffle

CHF 45

Rindstournedos (180g) auf heissem Stein mit Saucen (Tartar, Café de Paris und Süss-Sauer)
Tournedos de bœuf (180g) sur pierre chaude avec sauces (tartare, Café de Paris et aigre-douce)
Beef tournedos (180g) on a hot stone with sauces (tartar, Café de Paris and aigre doux)

CHF 49

Poelierte Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten, Karottenvelouté, Chicorée

Noix de St.Jacques poêlées aux agrumes, velouté de carottes, chicorée
Seared scallops with citrus fruits, carrot velouté, chicory

CHF 45

**Châteaubriand Rindsfilet (500g) gegrillt à la Plancha, reduzierte Jus mit Café de Paris-Butter,
saisonale Beilagen**

Châteaubriand de filet de bœuf (500g) grillée à la plancha avec jus réduit au beurre café de Paris,
accompagnements de saison

*Châteaubriand beef fillet (500g) grilled a la plancha, reduced sauce with Café de Paris butter,
seasonal side dishes*

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

**SÜSSE GENÜSSE
LES DOUX PLAISIRS
SWEET PLEASURES**

Pralinenbeutel mit pflanzlichem Kohlenpulver

Chou praliné au poudre de charbon végétal
Praline cabbage with with vegetable charcoal powder

CHF 14

Weisse Schokolade und Karotten

Chocolat blanc et carottes
White chocolate and carrots

CHF 13

Heu-Pannacotta, Lavendelcreme und Szechuanpfeffer

Pannacotta au foin, crème anglaise à la lavande et poivre de Sichuan
Hay pannacotta, lavender custard and Sichuan pepper

CHF 13

Glace (verschiedene Sorten, 2 Kugeln)

Boules de glace (diverses saveurs, 2 boules)
Ice cream (different flavors, 2 scoops)

CHF 7 (1 Kugel: CHF 4)