

„Experience the taste of authentic ingredients carefully enhanced using a blend of traditional and innovative techniques. Achieving a harmonious balance of hearty, creative flavours with a subtle spirit, our passionate chefs serve dishes brimming with nourishing flavour.”

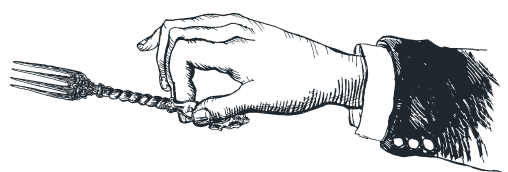
Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

„Erleben Sie den Geschmack authentischer Zutaten, die durch die Symbiose traditioneller und innovativer Techniken verfeinert werden. Mit viel Leidenschaft arbeitet unser Küchenteam an der harmonischen Balance zwischen herzhaft würzigen und feinsinnig subtilen Geschmackserlebnissen.”

Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

Prices in Swiss Francs. Service and VAT included.
Our service staff will be happy to provide you with further information on all allergens within our menu.

*Preise in Schweizer Franken. Service und Mehrwertsteuer inklusive.
Für weitere Informationen zu allen Allergenen in unserer Speisekarte stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.*

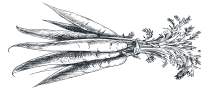


LEONARD'S

SURPRISE MENU ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Enjoy seasonally-focused dishes, crafted by Executive Chef Francesco De Bartolomeis using the freshest and finest regional ingredients.

Geniessen Sie saisonale Gerichte, zubereitet mit den frischesten und feinsten regionalen Zutaten von Executive Chef Francesco De Bartolomeis.



Plaisir du Soir

3-course menu
3-Gänge-Menü

85

4-course menu
4-Gänge-Menü

115

Signature

5-course menu
5-Gänge-Menü

148



Wine Pairing Weinbegleitung

Let our Sommelier guide you through your dining experience with a selection of exquisite wines from around the world.

Lassen Sie sich von unserem Sommelier verzaubern, mit einer Auswahl an erlesenen Weinen aus der ganzen Welt.

4-course wine pairing / 4-Gänge Weinbegleitung

89

5-course wine pairing / 5-Gänge Weinbegleitung

110

STARTERS VORSPEISEN



Caviar

Selection „Le Grand Bellevue“ 100 grams - traditional garnish
Selektion „Le Grand Bellevue“ 100 Gramm - traditionelle Beilagen

245

Salmon - Yellowfin Tuna - Avocado Tartar

Tartar von Lachs - Gelbflossenthunfisch - Avocado

Bergamot sorbet

Bergamotte-Sorbet

45

Ceviche of Lobster

Ceviche vom Hummer

Bulgur - green apple - caviar

Bulgur - grüner Apfel - Kaviar

50

Smoked Duck Breast

Geräucherte Entenbrust

Chantarelle - musky pumpkin - caramelized pecan nuts

Pfifferling - Muskatkürbis - karamellisierte Pekannüsse

42

Simmental Beefsteak Tartar

Tartar vom Simmentaler Rind

Eggplant caviar - grilled Piedmont hazelnut - alpine cheese crumble

Auberginenkaviar - piemontesische Haselnüsse - alpiner Käse-Crumble

starter/ Vorspeise 44

main/ Hauptgericht 54

SALADS

SALATE



Goat Cheese Salad

Ziegenkäse-Salat

Honey balsamic vinaigrette - pear - Goji berries - goat cheese from Rougemont
Honig-Balsamico-Vinaigrette - Birne - Goji-Beeren - Ziegenkäse aus Rougemont

26

The Healthy Bean

Green beans - edamame - avocado - chickpeas - herbal vinaigrette

Grüne Bohnen - Edamame - Avocado - Kichererbsen - Kräuter-Vinaigrette

24

PASTA AND RISOTTO



Cream Cheese Ravioli

Frischkäse-Ravioli

Pine nuts - sage butter - Parmesan cheese, aged 30 months - baby spinach
Pinienkerne - Salbeibutter - Parmesankäse, 30 Monate gereift - Baby Spinat

38

Ricotta Gnocchi

Ragoût of langoustine - clams - lardo di Colonnata - dates - tomatoes

Ragoût von Kaisergranat - Muscheln - Lardo di Colonnata - Datteln - Tomaten

44

Fusilloni "Cav. Cocco"

Stracotto of veal "Genovese" - summer truffle

Stracotto vom Kalbfleisch "Genovese" - Sommertrüffel

38

Risotto Acquerello

Regional porcini mushrooms - Hobelkäse - zucchini flowers

Regionale Steinpilze - Hobelkäse - Zucchini Blüten

42

SPECIALITIES FOR TWO
SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



Whole roasted chicken “Le Patte Noir” from Gruyère

Ganzes gebratenes Poulet “Le Patte Noir” aus Gruyère

Regional mushroom cassolette - potato mousseline

Regionale Pilz-Cassolette - Kartoffel-Musselin

156

Double Veal Chop from Simmental

Doppeltes Kalbskotelett aus dem Simmental

Regional mushroom cassolette - potato mousseline

Regionale Pilz-Cassolette - Kartoffel-Musselin

168

Sea Bass in Salt Crust

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Beurre-Blanc - Sauce Vierge - Mediterranean vegetables

Beurre-Blanc - Sauce Vierge - mediterranes Gemüse

168

(40 minutes preparation time / 40 Minuten Vorbereitungszeit)

SOUPS

SUPPEN



Carrot Ginger Soup

Karotteningwersuppe

Crispy prawns - coconut milk mousse

Knusprige Krevetten - Kokosnuss-Mousse

24

Rustic Gazpacho

Green oil with herbs - croûtons

Grünes Kräuter-Öl - Croûtons

22

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Rack of Lamb in Herbal Crust

Lammkaree in Kräuterkruste

Mashed potatoes with Taggiasca olives - cherry tomatoes provençal
Stampfkartoffeln mit Taggiasca-Oliven - Provençalische Kirschtomaten

58

Summer Venison Entrecôte

Entrecôte vom Sommerreh

Chantarelles - celery purée - lingonberry
Pfifferlinge - Selleriepüree - Preiselbeere

62

The Absolut Tender

Juicy 300g fillet steak - French Fries
Sauce Béarnaise - garlic-chili mayonnaise - green pepper sauce
Saftig zartes Rindsfilet, 300 Gramm - Pommes Frites
Sauce Béarnaise - Knoblauch-Chili-Mayonnaise - grüne Pfeffersauce

78

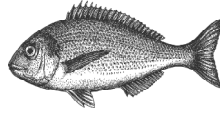
Roasted Guinea Fowl “Rossini”

Gebratene Perlhuhnbrust “Rossini”

Potato moussline - leaf spinach
Mussline-Kartoffel - Blattspinat

58

FISH
FISCH



Fillet of Sea Bass

Filet vom Wolfsbarsch

Mashed potatoes - Mediterranean vegetables

Stampfkartoffeln - mediterranes Gemüse

72

Codfish „all‘acqua pazza“

Kabeljau „all‘acqua pazza“

Fregola - green beans - herbal oil

Fregola - grüne Bohnen - Kräuter-Öl

68

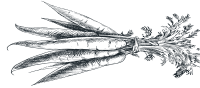
Whole Dover Sole

Ganze Dover-Seezunge

Spinach - nut butter - lemon

Blattspinat - Nussbutter - Zitrone

76



CHEESE KÄSE



Regional Cheese Selection

Käseplatte aus der Region

Fruit loaf - Honey from Gstaad

Früchtebrot - Honig aus Gstaad

23

Robert Speth's Brie de Meaux with Truffles

Robert Speths Brie de Meaux mit Trüffel

Pear compote - Red wine - Cumin potatoes

Birnenkompott - Rotwein - Kreuzkümmelkartoffeln

26

WARM DESSERT

WARMES DESSERT

(35 minutes preparation time / 35 Minute Vorbereitungszeit)



Passion Fruit Soufflé

Maracuja-Soufflé

Chocolate sherbet

Schokoladen-Sorbet

28

Apple Tarte (for two)

Apfelkuchen (für Zwei)

Double cream - Vanilla ice cream

Doppelrahm - Vanille-Eiscreme

48

Moelleux au Chocolat

(for two/ für Zwei)

With your choice of ice cream

Mit Eiscreme Ihrer Wahl

48

DESSERT



Icepresso

Mini ice coffee - crumble - mascarpone
Kleiner Eiskaffee - Crumble - Mascarpone

9

Café Glacé - Saane-Bretzeli from "Alpenruhe Foundation"

Eiskaffee - Saane-Bretzeli der „Stiftung Alpenruhe“

16

Tiramisu

Caramelized dried fruit crumble
Karamelisierter Trockenobst-Crumble

20

Red berry Millefeuille - Crème Diplômée

Rote Beeren-Millefeuille - Diplomatencrème

22

Baba au Rhum - exotic Fruit Salad

Baba au Rhum - exotischer Fruchtsalat

22

Abricot Tartlet "décomposée"

Aprikosen-Törtchen "décomposée"

Gianduja - Meringue

22

Local Wild Berries

Vanilla ice cream or Double Cream
Vanille-Eiscreme oder Doppelrahm
upon availability / nach Verfügbarkeit

Sorbet Selection

Auswahl an Sorbets

Chocolate / Yoghurt / Raspberry / Passion Fruit / Lemon / Strawberry

Schokolade / Joghurt / Himbeere / Maracuja / Zitrone / Erdbeere

per scoop / pro Kugel 8

Ice Cream Selection

Auswahl an Eissorten

Vanilla / Coffee / Salted Caramel / Pistacchio / Tonka Bean

Vanille / Kaffee / Gesalzenes Karamell / Pistazie / Tonkabohne

per scoop / pro Kugel 8

LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SWITZERLAND
T +41 33 748 00 00
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH

