

*„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.”*

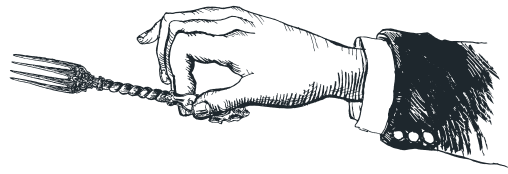
Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

*„Découvrez le goût de produits authentiques mis en valeur par une fusion de techniques traditionnelles et innovantes. De ces saveurs uniques et de l'esprit créatif de nos chefs naissent des plats subtils aux saveurs inégalées.”*

Chef exécutif, 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.**

*Prix en francs suisses. Service et TVA inclus.*  
*Nos serveurs vous fourniront volontiers plus d'informations sur tous les allergènes dans notre menu.*



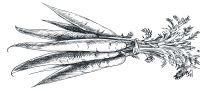
LEONARD'S

# SURPRISE MENU

## MENU SURPRISE

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

*Dégustez des plats de saison, élaborés par le chef exécutif Francesco De Bartolomeis en utilisant les ingrédients régionaux les plus frais et les plus fins.*



### Plaisir du Soir

**3-course menu**  
*Menu à 3 plats*

85

**4-course menu**  
*Menu à 4 plats*

115

### Signature

**5-course menu**  
*menu à 5 plats*

148



### Wine Pairing

*Les vins correspondants*

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

*Laissez notre sommelier vous guider à travers votre expérience culinaire avec une sélection de vins exquis du monde entier.*

**4-course wine pairing / Accord mets et vins pour 4 plats**

89

**5-course wine pairing / Accord mets et vins pour 5 plats**

110

## STARTERS

### ENTRÉES



#### **Caviar**

**Selection „Le Grand Bellevue“ 100 grams - traditional garnish**  
*Sélection „Le Grand Bellevue“, 100 grammes - garniture traditionnelle*

245

**Salmon - Yellowfin Tuna - Avocado Tartar**  
*Saumon - thon à nageoires jaunes - tartare d'avocat*

**Bergamot sorbet**  
*Sorbet à la bergamote*

45

**Ceviche of Lobster**  
*Ceviche de homard*

**Bulgur - green apple - caviar**  
*Boulgour - pomme verte - caviar*

50

**Smoked Duck Breast**  
*Magret de canard canette*

**Chantarelle - musky pumpkin - caramelized pecan nuts**  
*Chanterelle - citrouille musquée - noix de pécan caramélisées*

42

**Simmental Beefsteak Tartar**  
*Tartare de bœuf du Simmental*

**Eggplant caviar - grilled Piedmont hazelnut - alpine cheese crumble**  
*Caviar d'aubergine - noisettes du Piémont grillées - crumble de fromage alpin*

*starter/ entrée 44*  
*main/ plat principal 54*

SALADS  
LES SALADES



**Goat Cheese Salad**  
*Salade de chèvre*

Honey balsamic vinaigrette - pear - Goji berries - goat cheese from Rougemont  
*Vinaigrette balsamique au miel - poire - baies de Goji - fromage de chèvre de Rougemont*

26

**The Healthy Bean**

Green beans - edamame - avocado - chickpeas - herbal vinaigrette  
*Haricots verts - edamame - avocat - pois chiches - vinaigrette aux herbes*

24

PASTA AND RISOTTO



**Cream Cheese Ravioli**  
*Ravioli au fromage frais*

Pine nuts - sage butter - Parmesan cheese, aged 30 months - baby spinach  
*Pignons - beurre de sauge - Parmesan, âgé de 30 mois - mini-épinards*

38

**Ricotta Gnocchi**  
*Gnocchi à la ricotta*

Ragoût of langoustine - clams - lardo di Colonnata - dates - tomatoes  
*Ragoût de langoustine - palourdes - lardo di Colonnata - dattes - tomates*

44

**Fusilloni "Cav. Cocco"**

Stracotto of veal "Genovese" - summer truffle  
*Stracotto de veau "Genovese" - truffe d'été*

38

**Risotto Acquerello**

Regional porcini mushrooms - Hobelkäse - zucchini flowers  
*Champignons régionaux porcini - Hobelkäse - fleurs de courgette*

42

## SPECIALITIES FOR TWO

### SPECIALITÉS POUR DEUX



#### **Whole roasted chicken “Le Patte Noir” from Gruyères**

*Poulet entier rôti «Le Patte Noir» de Gruyères*

Regional mushroom cassolette - potato mousseline

*Cassolette de champignons régionaux - mousseline de pommes de terre*

156

#### **Double Veal Chop from Simmental**

*Côtelette de veau double de Simmental*

Regional mushroom cassolette - potato mousseline

*Cassolette de champignons régionaux - mousseline de pommes de terre*

168

#### **Sea Bass in Salt Crust**

*Loup de mer en croûte de sel*

Beurre-Blanc - Sauce Vierge - mediterranean vegetables

*Beurre-blanc - sauce vierge - légumes méditerranéens*

168

*(40 minutes preparation time / 40 minutes de temps de préparation)*

## SOUPS

### LES SOUPES



#### **Carrot Ginger Soup**

*Soupe de carottes au gingembre*

Crispy prawns - Coconut milk mousse

*Crevettes croustillantes - mousse de lait de coco*

24

#### **Rustic Gazpacho**

*Gazpacho rustique*

Green oil with herbs - Croûtons

*Huile verte aux herbes - croûtons*

22

MEAT AND POULTRY  
VIANDES ET VOLAILLE



**Rack of Lamb in Herbal Crust**

*Carré d'agneau en croûte aux herbes*

**Mashed potatoes with Taggiasca olives - cherry tomatoes provençal**

*Écrasé de pommes de terre aux olives Taggiasca - tomates cerises provençales*

58

**Summer Venison Entrecôte**

*Entrecôte de cerf d'été*

**Chantarelles - celery purée - lingonberry**

*Chanterelles - purée de céleri - airelles rouge*

62

**The Absolut Tender**

**Juicy 300g fillet steak - French Fries**

**Sauce Béarnaise - garlic-chili mayonnaise - green pepper sauce**

*Filet de boeuf juteux (300g) - pommes frites*

*Sauce béarnaise - mayonnaise à l'ail et au chili - sauce au poivre vert*

78

**Roasted Guinea Fowl "Rossini"**

*Pintade Guinéenne rôtie «Rossini»*

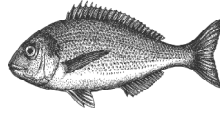
**Potato mousseline - leaf spinach**

*Mousseline de pommes de terre - feuilles d'épinards*

58



FISH  
LES POISSONS



**Fillet of Sea Bass**

*Filet de bar*

**Mashed potatoes - Mediterranean vegetables**  
*Écrasé de pommes de terre - légumes méditerranéens*

72

**Codfish „all'acqua pazza“**

*Cabillaud «all'acqua pazza»*

**Fregola - green beans - herbal oil**  
*Fregola - haricots verts - huile aux herbes*

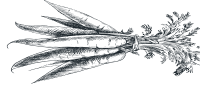
68

**Whole Dover Sole**

*Sole entière*

**Spinach - nut butter - lemon**  
*Épinards - beurre de noix - citron*

76



CHEESE  
KÄSE



**Regional Cheese Selection**  
*Sélection de fromages de la région*

**Fruit loaf - Honey from Gstaad**  
*Pain aux fruits secs - miel de Gstaad*

23

**Robert Speth's Brie de Meaux with Truffles**  
*Brie de Meaux à la truffe façon Robert Speth*

**Pear compote - Red wine - Cumin potatoes**  
*Compote de poire aux vin rouge - pommes de terre au cumin*

26

WARM DESSERT

LES DESSERTS CHAUDS

*(35 minutes preparation time / 35 minutes de préparation)*



**Passion Fruit Soufflé**  
*Soufflé aux fruits de la passion*

**Chocolate sherbet**  
*Sorbet au chocolat*

28

**Apple Tarte (for two)**  
*Tarte aux pommes (pour deux)*

**Double cream - Vanilla ice cream**  
*Crème double - glace à la vanille*

48

**Moelleux au Chocolat**  
*(for two / pour deux)*

**With your choice of ice cream**  
*Avec la glace de votre choix*

48

## DESSERT



### **Icepresso**

Mini ice coffee - crumble - mascarpone  
*Mini café glacé - crumble - mascarpone*

9

### **Café Glacé - Saane-Bretzeli from "Alpenruhe Foundation"**

*Café glacé - Saane-Bretzeli de la Fondation «Alpenruhe»*

16

### **Tiramisu**

Caramelized dried fruit crumble  
*Crumble aux fruits secs caramélisés*

20

### **Red berry Millefeuille - Crème Diplomate**

*Millefeuille de fruits rouges - Crème diplomate*

22

### **Baba au Rhum - Exotic Fruit Salad**

*Baba au rhum - salade de fruits exotiques*

22

### **Abricot Tartlet "décomposée"**

*Tartelette aux abricots «décomposée»*

Gianduja - Meringue

22

### **Local Wild Berries**

*Baies sauvages locales*

**Vanilla ice cream or Double Cream**  
*Glace à la vanille ou crème double*  
*upon availability / selon disponibilité*

### **Sorbet Selection**

*Sélection de sorbets*

**Chocolate / Yoghurt / Raspberry / Passion Fruit / Lemon / Strawberry**  
*Chocolat / Yogourt / Framboise / Fruit de la passion / Citron / Fraise*  
*per scoop / par boule 8*

### **Ice Cream Selection**

*Sélection de glaces*

**Vanilla / Coffee / Salted Caramel / Pistacchio / Tonka Bean**  
*Vanille / Café / Caramel salé / Pistache / Fève Tonka*  
*per scoop / par boule 8*

LE GRAND BELLEVUE

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



*Independently owned*



Swiss Deluxe Hotels