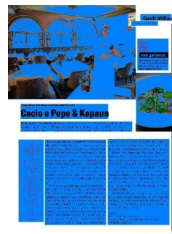


«LE GRAND BELLEVUE GSTAAD»

Cacio e Pepe & Kapaun

Francesco de Bartolomeis kocht so, wie er es am besten kann: sehr italienisch, ohne Pinzette und ohne Extravaganz. Gut so: Das «Leonard's» im «Le Grand Bellevue Gstaad» ist eine feine Adresse.



Keine einfache Ausgangslage für Francesco de Bartolomeis: Marcus Lindner war sein berühmter Vorgänger, Gstaads Ikone Robert Speth schaut ihm kritisch über die Schultern. Der Mann aus den Abruzzen, zuvor in Speths Catering-Team, lässt sich nicht aus der Ruhe bringen, macht konzentriert und mit Begeisterung sein Ding: eine blitzsaubere, unaufgeregte, italienisch inspirierte Küche. Wir kommen wieder – und andere offensichtlich auch. Bei unserem Besuch war das «Leonard's» bis auf den letzten Platz ausgebucht.

Der beste Gang: Risotto Cacio e Pepe! Pfeffer aus dem Valle di Maggia, Käse aus Italien (Pecorino, Parmesan) und Gstaad (Hobelkäse!), Rindsbackenragout und Schüttelbrot-Streusel. Der Reis selbst war ein Traum, was uns nicht verwundert: Chef Francesco hat früher mal für den Tessiner Risotto-König Dario Ranza gearbeitet. Auch der Hauptgang war eine höchst angenehme Überraschung: ein mächtiger Kapaun. Zweimal 30 Minuten im Ofen, wunderbar saftig, mit Marroni, Wirsing und ziemlich knackigen Rüeblli; Nachschlag jederzeit möglich.

Francesco de Bartolomeis: «Enten machen alle in Gstaad. Also versuche ich es mal mit Kapaun.»

Bereits der Start war erfreulich. Eine erfrischende Randen-Variation. Simmentaler Kalbstatar, trotz vollem Haus «all'coltello» geschnitten, mit einem Klacks Burrata und weissem Trüffel. Langustinen-Prachtexemplare (Südafrika, 8/12) mit Topinambur, Foie-gras-Splittern und grünen Spargeln. Spargeln vom anderen Ende der Welt zu Weihnachten? Geht eigentlich gar nicht. Desserts? Das Panettone-Parfait war uns zu süß – aber das prächtige Vanille-Soufflé dafür wieder Vergnügen pur.

Im «Leonard's» gibt es zwar täglich ein Menü, aber keinen Menüzwang: Das À-la-carte-Angebot ist riesig, es kann auch mal ein schneller Zweigänger sein. Der Service ist flink und freundlich, auch in der Höchstsaison.

«Le Grand Bellevue», «Leonard's»,
Untergstaadstrasse 17, 3780 Gstaad, 033 748 00 00

www.bellevue-gstaad.ch



Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung



Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität



Note für beste Qualität und hohe Konstanz



Hoher Grad an Kochkunst und Qualität



Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet



Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Gault & Millau

gaultmillau.ch



neu getestet.

Der Neue im «Leonard's»:
Francesco de Bartolomeis.
Risotto Cacio e Pepe ist
sein bestes Gericht.

