

„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.”

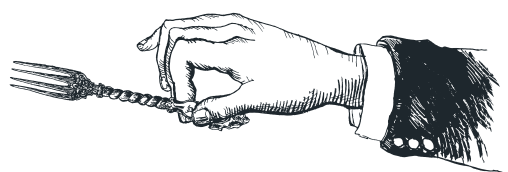
Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

„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.*



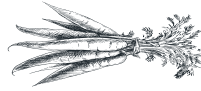
LEONARD'S

CHEF'S MENU

MENÜ DES KÜCHENCHEFS

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

Geniessen Sie saisonale Gerichte, die vom Executive Chef Francesco De Bartolomeis unter Verwendung der frischesten und feinsten regionalen Zutaten zubereitet werden.



Plaisir du Soir

4-Course menu

4-Gänge-Menü

142

Signature

6-Course menu

6-Gänge-Menü

178



Wine Pairing

Die passenden Weine

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 durch ihr kulinarisches Erlebnis mit einer Auswahl an exquisiten Weinen aus aller Welt führen.

4-Course wine pairing / 4-Gänge-Weinbegleitung

89

5-Course wine pairing / 5-Gänge-Weinbegleitung

130

— DECADENT DELIGHTS —
KAVIAR- UND AUSTERNAUSWAHL



Imperial Beluga Caviar
Iran

50 grams / *Gramm*

360

125 grams / *Gramm*

900

Royal Osietra Caviar
Belgium / *Belgien*

50 grams / *Gramm*

270

125 grams / *Gramm*

550

Huso Dauricus Schrencki Impérial
China

50 grams / *Gramm*

172

100 grams / *Gramm*

295

Served with traditional garnish
Mit traditionellen Beilagen serviert

Sour Cream, Mimosa Eggs, Chives, Choice of Blinis
Sauerrahm, Mimosa-Eier, Schnittlauch, Auswahl an Blinis

Red Prawn Carpaccio
Rotes Krevetten-Carpaccio

Caviar Selection 'Le Grand Bellevue' 20 grams
Kaviar-Auswahl « Le Grand Bellevue » 20 Gramm

90

Market-Fresh Oysters
Frische Austern vom Markt

Maison "Gillardeau" N°2

6 pieces - Mignonette sauce - Chester bread
6 Stück - Mignonette-Sauce - Chester-Brot

50

STARTERS

VORSPEISEN



Brüggli Salmon Trout Tartar

Brüggli-Lachs-Tatar

Avocado mousse - wasabi crumble - Belper Knolle - grilled sesame - vegan mayonnaise
Avocado-Mousse - Wasabi-Streusel - Belper Knolle - gerösteter Sesam - vegane Mayonnaise

38

Langoustines with Sweetbread

Langusten mit Kalbsbries

Jerusalem artichoke - morels - brussels sprout leaves - black winter truffle
Topinambur - Morcheln - Rosenkohlblätter - schwarzer Wintertrüffel

44

Simmental Beef Tartar

Tatar vom Simmentaler Rind

Burrata - Piedmont hazelnut - artichoke chips - black winter truffle
Burrata - piemontesische Haselnuss - Artischocken-Chips - schwarzer Wintertrüffel

46

on request with white Alba truffel / *auf Wunsch mit weissem Alba-Trüffel*

Market price

Duck Liver Terrine

Entenleber-Terrine

Radicchio compote - Boskoop apple - blackberries - brioche
Radicchio-Kompott - Boskoop-Apfel - Brombeeren - Brioche

42

Cheese & Onion Tart from Gstaad

Gstaader Käseküchlein mit Zwiebeln

Seasonal sautéed mushrooms - herb salad - warm butternut squash soup
Saisonale sautierte Pilze - Kräutersalat - warme Butternuss-Kürbissuppe

24

SALADS

SALATE



Heirloom Tomato Salad
Heirloom-Tomatensalat

Cashew nut cheese - avocado - Goji berries - seeds
Cashewnuss-Käse - Avocado - Goji Beeren - Samen

22

Lamb's Lettuce
Nüsslisalat

Poached egg from Gstaad - honey balsamic dressing - black winter truffle - duck liver shavings
Pochiertes Ei aus Gstaad - Honig-Balsamico-Dressing - schwarzer Wintertrüffel - feingeschnittene Entenleber

38

SOUPS & BROTHS

SUPPEN UND BRÜHEN



Fresh Vegetable Soup
Frische Gemüsesuppe

18

Carrot Soup with Ginger
Karottensuppe mit Ingwer

Creamed ricotta with dried fruit - quinoa and hemp chips
Cremiger Ricotta mit getrockneten Früchten - Quinoa-Hanf-Chips

22

Cappelletti in Capon Broth
Cappelletti-Pasta in Kapaun-Brühe

Thistle - tarragon
Disteln - Estragon

32



Pumpkin Gnocchi

Kürbis-Gnocchi

Butter and sage - Sbrinz Alpage 36 months - baby spinach - crispy Guanciale
Butter und Salbei - Sbrinz Alpage 36 Monate - Jung-Spinat - knuspriger Guanciale-Speck

36

Creste di Gallo with Ragù

Creste di Gallo mit Ragù

Lenker Berg Bleu - roasted carrots - veal jus
Lenker Berg Bleu - geröstete Karotten - Kalbsjus

42

Risotto Vialone Nano

Braised oxtail - pumpkin - caramelized shallot crumbs - black cabbage
Geschmorter Ochsenchwanz - Kürbis - karamellisierte Schalottenstreusel - Schwarzkohl

44

Porcini Tagliatelle

Steinpilz-Tagliatelle

Porcini - creamy sauce foam - black winter truffle
Steinpilze - Sahneschaum - schwarzer Wintertrüffel

42

SPECIALITIES FOR TWO
SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



Whole Roasted Chicken “Le Patte Noire” from Gruyères
Ganzes geröstetes Poulet “Le Patte Noire” aus Gruyères

(in two services / in zwei Service)

148

Saanenland Veal Cutlet
Kalbskotelette aus dem Saanenland

162

Side dishes for the meat courses:
Beilagen für die Fleisch Gerichte:

Potato mousseline - “Von Siebenthal” farm baby vegetable selection - morel sauce - Ristretto jus
Kartoffelmousseline - Auswahl an Gemüse vom Hof Von Siebenthal - Morchel Sauce - Ristretto Jus

Sea Bass in Salt Crust
Wolfsbarsch in Salzkruste

Beurre-Blanc - Sauce Vierge - Mediterranean vegetables
Beurre-Blanc - Sauce Vierge - mediterranes Gemüse

178

50 minutes preparation time for all dishes
50 Minuten Vorbereitungszeit für alle Gerichte

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Royal Pigeon
Ganze Königstaube

Parsnip - Brussels sprouts leaves - Ristretto jus scented with Gstaad Gin
Pastinaken - Rosenkohlblatt - Ristretto Jus mit Gstaader Gin aromatisiert

58

Winter Deer
Winterreh

Napkin dumpling - celery root - fermented fruits - red currant compote
Serviettenknödel - Knollensellerie - fermentierte Früchte - Kompott aus roten Johannisbeeren

62

Roasted Rack of Lamb from the Swiss Mountains
Gebratenes Lammkarree aus den Schweizer Bergen

Violet artichokes - eggplant caviar - stuffed tomato - pumpkin gnocchi - butter and sage
Violette Artischocken - Auberginenkaviar - gefüllte Tomate - Kürbisgnocchi - Butter und Salbei

64

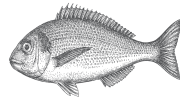
The Absolut Tender

Juicy fillet steak (300 grams) - French fries
Saftig zartes Rindsfilet (300 Gramm) - Pommes Frites

Sauce Béarnaise - garlic-chili mayonnaise - green pepper sauce
Sauce Béarnaise - Knoblauch-Chili-Mayonnaise - grüne Pfeffersauce

78

FISH
FISCH



Fillet of Seabass

Filet vom Wolfsbarsch

Zucchini - date tomatoes - Taggiasca olives - artichokes - spinach

Zucchini - Tomaten Olivettes - Taggiasca-Oliven - Artischocken - Blattspinat

68

Turbot Filet

Steinbuttfilet

Pan-fried Foie gras - parsnip - seasonal mushrooms - Bourguignonne snails

Gebratene Foie gras - Pastinakenpüree - saisonalen Pilzen - Schnecken nach Burgunder Art

72

Whole Dover Sole

Ganze Dover-Seezunge

Beurre noisette - Lemon - "Von Siebenthal" farm baby vegetables - spinach - mashed potatoes

Beurre noisette - Zitrone - Gemüse vom Hof Von Siebenthal - Blattspinat - Kartoffelstampf

76

CHEESE

KÄSE



Regional Cheese Plate

Käseplatte aus der Region

Fruit loaf - honey from Gstaad

Brot mit Trockenfrüchten - Gstaader Honig

23

Robert Speth's Brie de Meaux with Truffles

Robert Speths Brie de Meaux mit Trüffel

Pear red wine compote - fruit bread

Birnen-Rotwein-Kompott - Brot mit Trockenfrüchten

28

WARM DESSERT

WARMES DESSERT

(35 minutes preparation time / 35 Minuten Vorbereitungszeit)



Apple Tart (for two)

Apfelkuchen (für Zwei)

Double cream from Gruyère - Vanilla ice cream

Doppelrahm aus Gruyère - Vanille-Eiscreme

48

Moelleux au Chocolat

(for two / für Zwei)

Vanilla ice cream

Vanilleeis

48

Half-baked Chocolate Chip Cookie

Salted caramel ice cream

Eis mit gesalzenem Karamell

24

DESSERT



Icepresso

Mini ice coffee - mascarpone cream
Kleiner Eiskaffee - Mascarpone-Creme

9

"Le Grand" Tiramisu

20

Crunchy Walnuts

Different consistencies of walnut - salted maple ice cream - lingonberries
Verschiedene Konsistenzen von Walnüssen - Eis mit gesalzenem Ahornsirup - Preiselbeeren

20

Unconventional Apple Strudel

Toffee mousse - roasted apples - spiced Fior di latte ice cream from Gstaad
Karamellmousse - Bratäpfel - würziges Fior di latte Eis aus Gstaad

22

Mont Blanc

Warm maroni pudding - Griotte - vanilla chantilly
Warmer Kastanienpudding - Griotte - Vanille Chantilly

26

Dreamy Variation

Coconut - pineapple (without gluten and lactose)
Kokosnuss - Ananas (ohne Gluten und Laktose)

Sherbet Selection

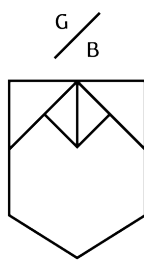
Auswahl an Sorbets

Red berries / coconut / dark chocolate / lemon / Griotte
Rote Beeren / Kokosnuss / Zartbitterschokolade / Zitrone / Griotte
per Scoop / pro Kugel 8

Ice Cream Selection

Auswahl an Eissorten

Vanilla / coffee / salted caramel / spiced Fior di latte / pistachio
Vanille / Kaffee / gesalzener Karamell / würziges Fior di latte / Pistazie
per Scoop / pro Kugel 8



LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD

