

*„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.”*

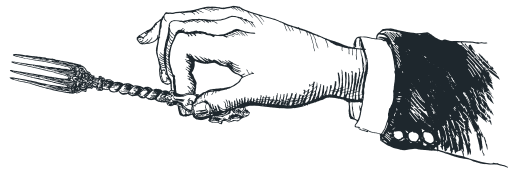
Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

*„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.*



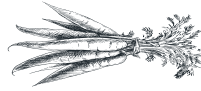
LEONARD'S

# CHEF'S 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

4-Course menu

*Menu à 4 plats*

142

### Signature

6-Course menu

*Menu à 6 plats*

178



### 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 6 plats**

130

DECADENT DELIGHTS  
SÉLECTION DE CAVIAR ET HUÎTRES



**Imperial Beluga Caviar**

Iran

50 grams / *gramme*

360

125 grams / *gramme*

900

**Royal Osietra Caviar**

Belgium / *Belgique*

50 grams / *gramme*

270

125 grams / *gramme*

550

**Huso Dauricus Schrencki Impérial**

China / *Chine*

50 grams / *gramme*

172

100 grams / *gramme*

295

Served with traditional garnish  
*Servi avec garnitures traditionnelles*

Sour Cream, Mimosa Eggs, Chives, Choice of Blinis  
*Crème fraîche, œufs mimosa, ciboulettes, sélection de blinis*

**Red Prawn Carpaccio**

*Carpaccio de Crevettes Rouges*

**Caviar Selection 'Le Grand Bellevue' 20 grams**

*Sélection caviar « Le Grand Bellevue » 20 grammes*

90

**Market-Fresh Oysters**

*Huîtres fraîches du marché*

**Maison "Gillardeau" N°2**

**6 pieces - Mignonette sauce - Chester bread**

*6 pièces - sauce Mignonette - pain Chester*

50

## STARTERS

### ENTRÉES



#### **Brüggli Salmon Trout Tartar**

*Tartare de Truite Saumonée de Brüggli*

Avocado mousse - wasabi crumble - Belper Knolle - grilled sesame - vegan mayonnaise  
*Mousse d'avocat - crumble au wasabi - Belper Knolle - sesame grillée - mayo végétalienne*

38

#### **Langoustines with Sweetbread**

*Langoustines avec ris de veau*

Jerusalem artichoke - morels - brussels sprout leaves - black winter truffle  
*Topinambour - morilles - feuille de choux de bruxelles - truffé noire d'hiver*

44

#### **Simmental Beef Tartar**

*« Battuta » de bœuf du Simmental*

Burrata - Piedmont hazelnut - artichoke chips - black winter truffle  
*Burrata - noisettes du Piémont - feuilles croquantes - artichauts en copeaux*

46

on request with white Alba truffel / *sur demande avec truffe blanche d'Alba*

Market price / *prix de marché*

#### **Duck Liver Terrine**

*Terrine de foie gras faite maison*

Radicchio compote - Boskoop apple - blackberries - brioche  
*Compote de radicchio tardive - pomme Boskoop - mûres - brioche*

42

#### **Cheese & Onion Tart from Gstaad**

*Tarte aux Oignons et « Gstaader Käse »*

Seasonal sautéed mushrooms - herb salad - warm butternut squash soup  
*Champignons sautés de saison - salade d'herbes - soupe chaude de courge*

24

## SALADS

## SALADES



### Heirloom Tomato Salad

*Salade végétalienne de tomates anciennes*

**Cashew nut cheese - avocado - Goji berries - seeds**

*Fromage de noix de cajou - avocat - baies de Goji - graines*

22

### Lamb's Lettuce

*Salade de Mâche Périgourdine*

**Poached egg from Gstaad - honey balsamic dressing - black winter truffle - duck liver shavings**

*Œuf poché de Gstaad - vinaigrette balsamique au miel - truffe noire d'hiver - coupeaux de foie de canard*

38

## SOUPS & BROTHS

## SOUPES ET BOUILLONS



### Fresh Vegetable Soup

*Potage de légumes du marché*

18

### Carrot Soup with Ginger

*Soupe à la carotte et au gingembre*

**Creamed ricotta with dried fruit - quinoa and hemp chips**

*Crème de ricotta aux fruits secs - Chips de quinoa & chanvre*

22

### Cappelletti in Capon Broth

*Pâtes en bouillon de chapon*

**Thistle - tarragon**

*Chardon - estragon*

32

PASTA AND RISOTTO  
PÂTES ET RISOTTO



**Pumpkin Gnocchi**

*Gnocchi de courge Mantovana*

**Butter and sage - Sbrinz Alpage 36 months - baby spinach - crispy Guanciale**  
*Beurre et sauge - Sbrinz Alpage 36 mois - jeunes épinards - Guanciale croustillant*

36

**Creste di Gallo with Ragù**

*Pâtes fraîches au « Stracotto Genovese »*

**Lenker Berg Bleu - roasted carrots - veal jus**  
*Lenker Berg Bleu - carottes rôties - jus de veau*

42

**Risotto Vialone Nano**

**Braised oxtail - pumpkin - caramelized shallot crumbs - black cabbage**  
*Queue de bœuf braisée - miettes d'échalotes caramélisées - chou noir*

44

**Porcini Tagliatelle**

*Pâtes fraîches à la poudre de cèpes*

**Porcini - creamy sauce foam - black winter truffle**  
*Cèpes - mousse crémeuse - truffe noire d'hiver*

42



SPECIALITIES FOR TWO  
SPECIALITÉS POUR DEUX



**Whole Roasted Chicken “Le Patte Noire” from Gruyères**  
*Poulet entier rôti avec du beurre salé maison et des herbes locales*

*(in two services / en deux services)*

148

**Saanenland Veal Cutlet**  
*Côte de Veau de la region au foin de Gstaad*

162

**Side dishes for the meat courses:**  
*Accompagnements pour les plats de viande:*

Potato mousseline - “Von Siebenthal” farm baby vegetable selection - morel sauce - Ristretto jus  
*Mousseline de pommes de terre - sélection de légumes de la ferme Von Siebenthal - sauce morilles - jus ristretto*

\*\*\*

**Sea Bass in Salt Crust**  
*Loup de mer en croûte de sel*

Beurre-Blanc - Sauce Vierge - Mediterranean vegetables  
*Beurre blanc - sauce Vierge - légumes méditerranéens*

178

50 minutes preparation time for all dishes  
*50 minutes de temps de préparation pour tout les plats*

## MEAT AND POULTRY

### VIANDES ET VOLAILLE



#### **Royal Pigeon**

*Pigeonneau royal entier*

**Parsnip - Brussels sprouts leaves - Ristretto jus scented with Gstaad Gin**

*Pleurotus du panicaut - feuille de choux de Bruxelles - jus Ristretto parfumé au gin de Gstaad*

58

#### **Winter Deer**

*Chevreuril d'Hiver*

**Napkin dumpling - celery root - fermented fruits - red currant compote**

*Boulette de serviette - céleri rave - baies fermentées - compote de groseilles rouges*

62

#### **Roasted Rack of Lamb from the Swiss Mountains**

*Carré d'Agneau de la montagne Suisse cuit au beurre salé et thym*

**Violet artichokes - eggplant caviar - stuffed tomato - pumpkin gnocchi - butter and sage**

*Artichauts violets - Caviar d'aubergine - Tomate farcie - Gnocchi de patate douce - Beurre et sauge*

64

#### **The Absolut Tender**

**Juicy fillet steak (300 grams) - French fries**

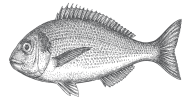
*Filet de Bœuf juteux (300 grammes) - Pommes frites*

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

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

78

FISH  
FISCH



**Fillet of Seabass**

*Loup de mer à la méditerranéenne*

**Zucchini - date tomatoes - Taggiasca olives - artichokes - spinach**

*Courgettes - tomates Olivettes - olives taggiasca - artichauts violet - épinard en branche*

68

**Turbot Filet**

*Filet de Turbot*

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

*Foie gras poêlé - purée de panais - cèpes - escargots à la Bourguignonne*

72

**Whole Dover Sole**

*Sole Entière au beurre noisette*

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

*Citron - légumes de la ferme Von Siebenthal - épinards en branches - pommes de terre écrasées*

76

CHEESE  
FROMAGES



**Regional Cheese Plate**  
*Assiette 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 noire*

**Pear red wine compote - fruit bread**  
*Compote de poires au vin rouge*

28

WARM DESSERT  
LES DESSERTS CHAUDS

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



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

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

48

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

**Vanilla ice cream**  
*Glace à la vanille*

48

**Half-baked Chocolate Chip Cookie**

**Salted caramel ice cream**  
*Glace au caramel salé*

24

## DESSERT



### **Icepresso**

Mini ice coffee - mascarpone cream  
*Mini café glacé - crème de mascarpone*

9

### **"Le Grand" Tiramisu**

20

### **Crunchy Walnuts**

Different consistencies of walnut - salted maple ice cream - lingonberries  
*Différentes consistances de noix - glace au sirop d'érable salé - groseilles rouges*

20

### **Unconventional Apple Strudel**

Toffee mousse - roasted apples - spiced Fior di latte ice cream from Gstaad  
*Mousse au caramel - pommes rôties - glace Fiordilatte épicée de Gstaad*

22

### **Mont Blanc**

Warm maroni pudding - Griotte - vanilla chantilly  
*Boudin chaud à la châtaigne - Griotte - Chantilly à la vanille*

26

### **Dreamy Variation**

Coconut - pineapple (without gluten and lactose)  
*Noix de coco - ananas (sans gluten ni lactose)*

### **Sherbet Selection**

*Sélection de sorbets maison*

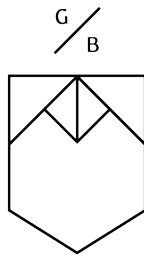
**Red berries / coconut / dark chocolate / lemon / Griotte**  
*Baies rouges / noix de coco / chocolat noir / citron / griotte*  
*per scoop / par boule 8*

### **Ice Cream Selection**

*Sélection de glaces maison*

*Vanilla / coffee / salted caramel / spiced Fior di latte / pistachio*  
*Vanille / Café / Caramel salé / Fiordilatte épicé / Pistache*  
*per scoop / par boule 8*





LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD

