

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

4-course menu

*4-Gänge-Menü*

138

### Signature

6-course menu

*6-Gänge-Menü*

176



### 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

6-course wine pairing / *6-Gänge-Weinbegleitung*

130

## THE CAVIAR SHOWCASE

### UNSERE KAVIAR-AUSWAHL



#### Imperial Iranian Caviar Beluga

50 grams / *Gramm*

360

125 grams / *Gramm*

900

#### Royal Belgian Caviar Osietra

50 grams / *Gramm*

270

125 grams / *Gramm*

550

#### Huso Dauricus Schrencki Impérial de Chine

50 grams / *Gramm*

172

100 grams / *Gramm*

295

Served with traditional garnish  
*Mit traditioneller Beilage serviert*

Sour cream, mimosa eggs, chives, choice of blinis  
*Sauerrahm, Mimosa-Eier, Schnittlauch, Auswahl an Blinis*

\*\*\*

#### A Plate of Temptation

##### Red Prawns Carpaccio

*Carpaccio von roten Garnelen*

##### Caviar Selection 'Le Grand Bellevue'

*Kaviar-Auswahl "Le Grand Bellevue"*

90

##### Homemade Duck Liver Terrine

*Hausgemachte Entenleber-Terrine*

Balsamic apple-shallot compote - mango/passion fruit gel - brioche bread  
*Balsamico-Apfel-Schalotten-Kompott - Mango-Passionsfrucht-Gel - Brioche-Brot*

40

## STARTERS VORSPEISEN



### **Yellowfin Tuna Tataki** *Gelbflossen-Thunfisch Tataki*

Avocado mousse - Belper Knolle - toasted sesame - vegan mayo - bergamot sorbet  
*Avocado-Mousse - Belper Knolle - gerösteter Sesam - vegane Mayonnaise - Bergamot Sorbet*

38

### **Rock Lobster Tempura** *Felsenhummer Tempura*

Asian vegetables - spicy mayonnaise - crispy wasabi-pea crumble  
*Asiatisches Gemüse - pikante Mayonnaise - knusprige Wasabi-Erbсен-Streusel*

42

### **Simmental Beef Carpaccio with hints of coffee and mountain cumin**

Porcini mushrooms - ginger mayonnaise - flowers  
*Steinpilze - Ingwer-Mayonnaise - Blumen*

38

### **Veal Sweetbreads - Duck Liver** *Kalbsbries - Entenleber*

Parsley roots - chantarelles - mountain herb oil - Scorzone truffle  
*Petersilienwurzeln - Pfifferlinge - Bergkräuteröl - Scorzone-Trüffel*

38

### **Muscat Pumpkin - Cheese Tart from Gstaad** *Gstaader "Käseküchlein" mit Kürbis*

Warm leek-potato soup - herbs salad  
*Warme Lauch-Kartoffelsuppe - Kräutersalat*

24

### **Beetroot composition** *Rote Beete-Komposition*

Lenker Bergbleu icecream - mesclun salad - caramelized walnuts - seeds - Goji berries  
*Lenker Bergbleu Eiscreme - Mesclun-Salat - karamellisierte Walnüsse - Samen - Goji-Beeren*

26

## SOUPS & BROTHS

### SUPPEN UND BRÜHEN



#### **Carrot Ginger Soup**

*Karotten-Ingwer-Suppe*

**Langoustine - sauteed pak choi - coconut foam**

*Langoustine - sautierter Pak Choi - Kokosnusschaum*

24

#### **Beluga Lentil Soup**

*Beluga Linsensuppe*

**Sweet potato - mountain bacon - chestnuts - dark bread croutons**

*Süßkartoffel - Bergspeck - Marroni - dunkle Brotroutons*

18

#### **Chicken Ramen Broth**

*Hühner-Ramen-Brühe*

**Homemade cappelletti - Shitake mushrooms - spring onion**

*Hausgemachte Cappelletti - Shitake-Pilze - Frühlingszwiebeln*

28



**Creste di Gallo with Stracotto Genovese**

**Lenker Berg Bleu - veal jus -roasted carrots**

*Lenker Berg Bleu - Kalbsjus - geröstete Karotten*

44

**I Bottoni**

**Local porcini mushrooms - sage butter sauce - 30-month aged parmesan**

*Steinpilze - Salbei-buttersauce - 30 Monate gereifter Parmesan*

44

**Il Risotto Vialone Nano**

**Muscat Pumpkin - braised veal cheek - gremolata oil**

*Muscat Pumpkin - braised veal cheek - gremolata oil*

44

**Ricotta Gnocchi**

**Wild boar ragu - Scorzone truffle**

*Wildschwein-Ragout - Scorzone Trüffel*

44

SPECIALITIES FOR TWO  
SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



**"Le Grand Spaghettone"**

*Variety of tomatoes and basilic  
Vielfalt von Tomaten und Basilikum*

*(30 minutes preparation time / 30 Minuten Vorbereitungszeit)*

60

\*\*\*

**Whole Roasted Chicken "La Patte Noire" from Gruyères**

*Ganzes gebratenes Poulet "La Patte Noire" aus Gruyères*

Potato mousseline - Von Siebenthal farm vegetable selection - morel sauce - ristretto jus  
*Kartoffelmousseline - Gemüseauswahl "Von Siebenthal" - Morchelsauce - Ristretto Jus*

*(in two services / mit zweitem Service)*

*(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)*

148

**Tomahawk Steak**

*Dry Aged*

Country fries - roasted vegetables - ristretojus - Chimichurri sauce

*Rustikale Kartoffelspalten - geröstetes Gemüse - Ristretojus - Chimichurrisauce*

*(in two services / mit zweitem Service)*

*(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)*

178

\*\*\*

**Whole Turbot**

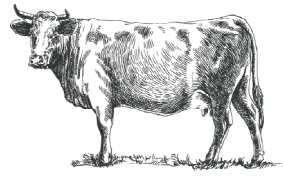
*Mediterranean Style*

Zucchini - date tomatoes - Taggiasca olives - artichokes - spinach - sauteed potatoes  
*Zucchini - Datteltomaten - Taggiasca-Oliven - Artischocken - Spinat - sautierte Kartoffeln*

*(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)*

184

## MEAT AND POULTRY FLEISCH UND GEFLÜGEL



### Autumn Deer *Herbstreh*

Chanterelle mushrooms - napkin dumpling - celery root - fermented fruits - red currant compote  
*Pfifferlinge - Serviettenknödel - Sellerieknolle - fermentierte Früchte - Preiselbeerkompott*

64

### Swiss Mountain Rack of Lamb *Lammkarree aus den Schweizer Bergen*

Mashed potatoes with Taggiasca olives - peppers - carrot purée - tomatoes in herbs crust  
*Kartoffelpüree mit Taggiasca-Oliven - Paprika - Karottenpüree - Tomaten in Kräuterkruste*

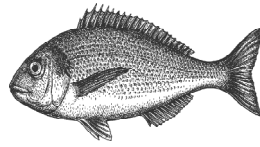
64

### Saanenland Veal Steak roasted in hay

Potato Mousseline - "Von Siebenthal" farm vegetable selection - seasonal mushrooms - brussels sprouts leaves  
*Kartoffel-Mousseline - Hof Gemüseauswahl "Von Siebenthal" - saisonale Pilze - Rosenkohlblätter*

78

FISH  
FISCH



**Mullet fillets**  
*Meeräschenfilets*

**Carrot-ginger puree - charred pak choi - shitake mushrooms - Asia sauce**  
*Karotten-Ingwer-Püree - angekohlter Pak Choi - Shitake-Pilze - Asia-Sauce*

64

**Seabass Filet**  
*Wolfsbarsch Filet*

**Zucchini - date tomatoes - Taggiasca olives - artichokes - spinach**  
*Zucchini - Dattel-Tomaten - Taggiasca-Oliven - Artischocken - Spinat*

68

**Whole Dover Sole**  
*Ganze Dover-Seezunge*

**Beurre noisette - lemon - Von Siebenthal farm vegetable selection - spinach - mashed potatoes**  
*Nussbutter - Zitrone - Von Siebenthal Bauerngemüseauswahl - Spinat - Kartoffelpüree*

76

## CHEESE

### KÄSE



#### Le Grand Regional Cheese Selection

*Käseplatte aus der Region*

**Fruit loaf - honey from Gstaad**

*Früchtebrot - Gstaader Honig*

35

#### Brie de Meaux with Truffles

*Brie de Meaux mit Trüffel*

**Pear red wine compote - fruit bread**

*Birnen-Rotwein-Kompott - Früchtebrot*

28

## WARM DESSERT

### WARMES DESSERT

(35 minutes preparation time / 35 Minuten Vorbereitungszeit)



**Apple Tarte (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**

*Vanille Eiscreme*

48

**Half-Backed Chocolate Chip Cookie**

**Salted Caramel Ice Cream**

*Gesalzenes Karamell-Eis*

24

## DESSERT



### Icepresso

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

9

### "Le Grand" Tiramisù

20

### Exotic Almond

Feuillantine biscuit - cacao grue - raspberry sorbet  
*Feuillantine-Biskuit - Kakao grué - Himbeersorbet*

20

### Cheese Cake meet Pop-corn

Salted caramel Namelaka - pop corn ice cream - hazelnut crumble  
*Namelaka mit gesalzenem Karamell - Popcorn-Eis - Haselnussstreusel*

22

### Gstaader Honey Comb

Yogurt mousse - toffee-honey sponge - pistacchio in several textures  
*Joghurt-Mousse - Toffee-Honig-Biskuit - Pistazien in verschiedenen Texturen*

22

### Dreamy Variation

Coconut - pineapple (gluten and lactose free)  
*Kokosnuss - Ananas (ohne Gluten und Laktose)*

18

### Homemade Sherbet Selection

*Auswahl an Sorbets*

Mango / dark chocolate / lemon / cassis / raspberry  
*Mango / dunkle Schokolade / Zitrone / Cassis / Himbeere*  
*per scoop / pro Kugel 8*

### Homemade Ice Cream Selection

*Auswahl an Eissorten*

Vanilla / coffee / salted caramel / pop-corn / pistacchio  
*Vanille / Kaffee / Gesalzenes Karamell / Pop-Corn / Pistacchio*  
*per scoop / pro Kugel 8*

*„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