

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

4-course menu

*Menu à 4 plats*

138

#### Signature

6-course menu

*Menu à 6 plats*

176



#### Wine Pairing

*Accord vins*

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

**6-course wine pairing / Accord mets et vins pour 6 plats**

130

THE CAVIAR SHOWCASE  
SÉLECTION DE CAVIAR



**Imperial Iranian Caviar Beluga**

50 grams / *gramme*

360

125 grams / *gramme*

900

**Royal Belgian Caviar Osietra**

50 grams / *gramme*

270

125 grams / *gramme*

550

**Huso Dauricus Schrencki Impérial de 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*

\*\*\*

**A Plate of Temptation**

**Red Prawns Carpaccio**

*Carpaccio de crevettes rouges*

**Caviar Selection 'Le Grand Bellevue'**

*Sélection caviar « Le Grand Bellevue »*

90

**Homemade Duck Liver Terrine**

*Terrine de Foie Gras faite maison*

**Balsamic apple-shallot compote - mango/passion fruit gel - brioche bread**  
*Compote balsamique de pommes et d'échalotes - gel de mangue/fruit de la passion - pain brioché*

44

## STARTERS

### ENTRÉES



#### **Yellowfin Tuna Tataki**

*Tataki de thon d'albacore*

**Avocado mousse - Belper Knolle - toasted sesame - vegan mayo - bergamot sorbet**  
*Mousse d'avocat - Belper Knolle - sesame grillée - mayonnaise vegan - sorbet à la bergamote*

38

#### **Rock Lobster Tempura**

*Homard de Roche en Tempura*

**Asian vegetables - spicy mayonnaise - crispy wasabi-pea crumble**  
*Légumes asiatiques - mayonnaise épicée - croustillant de petits pois-wasabi*

44

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

**Porcini mushrooms - ginger mayonnaise - flowers**

*Cèpes - mayonnaise au gingembre - fleurs*

52

#### **Veal Sweetbreads - Duck Liver**

*Ris de veau - Foie gras de canard*

**Parsley roots - chantarelles - mountain herb oil - Scorzone truffle**  
*Racines de persil - chantarelles - huile d'herbes de montagne - truffe Scorzone*

38

#### **Muscat Pumpkin - Cheese Tart from Gstaad**

*Tarte de courge et "Gstaader Käse"*

**Warm leek-potato soup - herbs salad**

*Soupe tiède aux poireaux et pommes de terre - salade d'herbes aromatiques*

24

#### **Beetroot composition**

*Composition de betteraves rouges*

**Lenker Bergbleu icecream - mesclun salad - caramelized pecan nuts - seeds - Goji berries**  
*Lenker Bergbleu crème glacée - salade mesclun - noix de pécan caramélisées - graines - baies de Goji*

22

SOUPS & BROTHS  
DES SOUPES ET BOUILLONS



**Carrot Ginger Soup**

*Soupe a la carotte et au gingembre*

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

*Langoustine - pak choi sauté - mousse à la noix de coco*

24

**Beluga Lentil Soup**

*Soupe aux lentilles beluga*

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

*Patate douce - lard de montagne - croutons de pain noir*

18

**Chicken Ramen Broth**

*Ramen au poulet*

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

*Cappelletti maison - champignons shitake - oignon de printemps*

28

## RISOTTO AND PASTA



### **Creste di Gallo with Stracotto Genovese**

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

44

### **I Bottoni**

**Local porcini mushrooms - sage butter sauce - 30-month aged parmesan**  
*Cèpes locaux - sauce au beurre de sauge - parmesan affiné pendant 30 mois*

44

### **Il Risotto Vialone Nano**

**Muscat Pumpkin - braised veal cheek - gremolata oil**  
*Citrouille - joue de veau braisée - huile gremolata*

44

### **Ricotta Gnocchi**

**Wild boar ragu - Scorzone truffle**  
*Ragoût de sanglier - truffle scorzone*

44

SPECIALITIES FOR TWO  
SPECIALITÉS POUR DEUX



**"Le Grand Spaghettone"**

Variety of tomatoes and basilic  
*Variété des tomates et de basilic*

*(30 minutes preparation time / 30 minutes de temps de préparation)*

60

\*\*\*

**Whole Roasted Chicken "La Patte Noire" from Gruyères**  
*Poulet entier rôti «La Patte Noir» de Gruyères*

Potato mousseline - Von Siebenthal farm vegetable selection - morel sauce - ristretto jus  
*Mousseline de pommes de terre - sélection de légumes de la ferme Von Siebenthal -  
sauce aux morilles - jus réduit*

*(in two services / en deux services)*

*(50 minutes preparation time / 50 minutes de temps de préparation)*

142

**Tomahawk Steak**  
*Dry Aged*

Country fries - roasted vegetables - rsitrettojus - chimichurri sauce  
*Frites rustiques - légumes grillés - risrtettojus - sauce chimichurri*

*(in two services / en deux services)*

*(50 minutes preparation time / 50 minutes de temps de préparation)*

168

\*\*\*

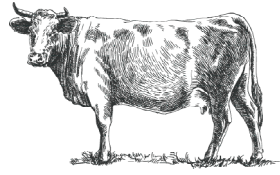
**Whole Turbot Mediterranean Style**

Zucchini - date tomatoes - Taggiasca olives - artichokes - spinach - sauteed potatoes  
*Courgettes - tomates dattes - olives Taggiasca - artichauts - épinards - pommes de terre sautées*

*(50 minutes preparation time / 50 minutes de temps de préparation)*

184

MEAT AND POULTRY  
VIANDES ET VOLAILLE



**Autumn Deer**  
*Chevreuril d'automne*

**Chanterelle mushrooms - napkin dumpling - celery root - fermented fruits - red currant compote**  
*Chanterelles - boulettes de serviette - céleri - fruits fermentés - compote de groseilles rouges*

64

**Swiss Mountain Rack of Lamb**  
*Carré d'agneau de la Montagne Suisse*

**Mashed potatoes with Taggiasca olives - peppers - carrot purée - tomatoes in herbs crust**  
*Écrasé de pommes de terre aux olives Taggiasca - poivrons - purée de carottes - tomates en croûte d'herbes*

64

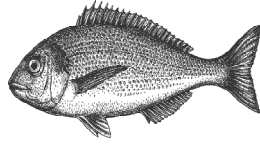
**Saanenland Veal Steak roasted in hay**

**Potato Mousseline - "Von Siebenthal" farm vegetable selection - seasonal mushrooms - brussels sprouts leaves**  
*Mousseline de pommes de terre - Sélection de légumes de la ferme "Von Siebenthal" - champignons de saison - feuilles de choux de Bruxelles*

78



FISH  
POISSONS



**Mullet fillets**

*Filets de rougets*

**Carrot-ginger puree - charred pak choi - shitake mushrooms - Asia sauce**  
*Purée de carottes et de gingembre - pak choi carbonisé - champignons shitake - sauce asiatique*

64

**Seabass filet**

*Loup de mer à la méditerranée*

**Zucchini - date tomatoes - Taggiasca olives - artichokes - spinach**  
*Courgettes - tomates dattes - olives Taggiasca - artichauts - épinards en branches*

68

**Whole Dover Sole**

*Sole Entière*

**Beurre noisette - lemon - Von Siebenthal farm vegetable selection - spinach - mashed potatoes**  
*Au beurre noisette - citron - légumes de la ferme Von Siebenthal - épinards en branches - pommes de terre écrasées*

76

CHEESE  
FROMAGE



**Le Grand Regional Cheese Selection**

*Assiette de fromages de la région*

**Fruit loaf - honey from Gstaad**

*Pain aux fruits secs - miel de Gstaad*

35

**Brie de Meaux with Truffles**

*Brie de Meaux à la truffe façon*

**Pear red wine compote - fruit bread**

*Compote de poires au vin rouge - pain aux fruits*

28

WARM DESSERT

LES DESSERTS CHAUDS

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



**Apple Tarte (for two)**

*Tarte aux pommes (pour deux)*

**Double cream from Gruyère - Vanilla ice cream**

*Double crème de la Gruyère - glace à la vanille*

48

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

**Vanilla ice cream**

*Glace à la vanille*

48

**Half-Backed 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" Tiramisù**

20

### **Exotic Almond**

Feuillantine biscuit - cacao grue - raspberry sorbet  
*Biscuit feuilleté - grué de cacao - sorbet à la framboise*

20

### **Cheese Cake meets Pop-corn**

Salted caramel Namelaka - pop corn ice cream - hazelnut crumble  
*Namelaka au caramel salé - glace au pop-corn - crumble à la noisettes*

22

### **Gstaader Honey Comb**

Yogurt mousse - toffee-honey sponge - pistacchio in several textures  
*Mousse au yaourt - Éponge caramel-miel / Pistache en plusieurs textures*

22

### **Dreamy Variation**

Coconut - pineapple (gluten and lactose free)  
*Noix de coco - ananas (sans gluten ni lactose)*

18

### **Homemade Sherbet Selection**

*Sélection de sorbets*

Mango / dark chocolate / lemon / cassis / raspberry  
*Mangue / chocolat noir / citron / cassis / framboise*  
*per scoop / par boule 8*

### **Homemade Ice Cream Selection**

*Sélection de glaces*

Vanilla / coffee / salted caramel / pop-corn / pistacchio  
*Vanille / café / caramel salé / pop-corn / pistache*  
*per scoop / par boule 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

*„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