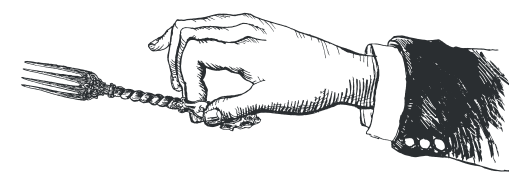


„Experience the taste of authentic ingredients carefully enhanced using a blend of traditional and innovative techniques. Achieving a harmonious balance of hearty, creative flavours with a subtle spirit, our passionate chefs serve dishes brimming with nourishing flavour.”

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



LEONARD'S

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.

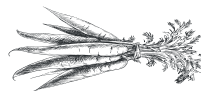
Preise in Schweizer Franken. Service und Mehrwertsteuer inklusive.

Für weitere Informationen zu allen Allergenen in unserer Speisekarte stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.

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
148

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

6-Course wine pairing / 6-Gänge-Weinbegleitung
130

THE DELICACIES SHOWCASE
KAVIAR- UND AUSTERNAUSWAHL



Imperial Iranian Caviar Beluga
50 grams / *Gramm*
380
125 grams / *Gramm*
900

Royal Belgian Caviar Osietra
50 grams / *Gramm*
276
125 grams / *Gramm*
550

Huso Dauricus Schrenkii Osietra Impérial from China
50 grams / *Gramm*
232
125 grams / *Gramm*
432

Served with traditional garnish
Mit traditionellen Beilagen serviert

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

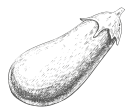
A Plate of Temptation
Salmon Balik Tsar Nikolaj

Caviar Selection 'Le Grand Bellevue'
Kaviar-Auswahl « Le Grand Bellevue »
Cucumber - buttermilk sauce - Terragon oil
Gurke - Buttermilchsosse - Terragon öl
90

Market-Fresh Oysters
Frische Austern vom Markt
"Gillardeau"

6 pieces - chester bread & strawberries - Krug "Rossini" Granita
6 Stück - Chester-Brot & Erdbeeren - Krug "Rossini" Granita
60

STARTERS
VORSPEISEN



Brüggli Salmon Trout Tartar
Brüggli-Lachs-Tatar

Avocado mousse - Belper Knolle - toasted sesame - Bergamont sorbet
Avocado-Mousse - Belper Knolle - getoasteter Sesam - Bergamont sorbet

38

Langoustines with Sweetbread
Langusten mit Kalbābries

Parsley roots - morels - snails - black winter truffle
Petersilienwurzel - Morcheln - Schnecken - schwarzer Wintertrüffel

46

Simmental Beef Fillet Carpaccio
Carpaccio Fillet vom Simmentaler Rind

Hints of coffee and mountain cumin - ginger mayo - Taggiasche olives - Sbrinz cheese
Kaffeenoten und Bergkümmel - Ingwer Mayo - Taggiasche Oliven - Sbrinz Käse

Served with warm flaky brioche
Serviert mit warmer flockiger Brioche

46

Homemade Duck Liver Terrine
Hausgemachte Entenleber-Terrine

Balsamic shallot compote - fermented fruits - moldwine gel - brioche
Balsamico-Schalottenkompott - fermentierte Früchte - Glühwein Gel - Brioche

44

Leek and Cheese Tart from Gstaad
Gstaader Käseküchlein mit Lauch

Seasonal mushrooms - warm butternut squash soup
Saisonale Pilze - warme Butternuss-Kürbissuppe

26

Nüssli Salad

Crispy bacon, croutons and french dressing
Knuspriger Speck, Croutons und französisches Dressing

24

SOUPS & BROTHS
SUPPEN UND BRÜHEN



Carrot Soup with Ginger
Karottensuppe mit Ingwer

Mi-Cuit Langoustine - sauteed bok choy - coconut foam
Mi-Cuit Langoustine - Sautierter Bok Choy - Kokosschaum

24

Beluga Lentil Soup
Beluglalinsensuppe

Sweet potato - mountain bacon - chestnuts - dark bread croutons
Süßkartoffel - Bergspeck - Kastanien - Dunkle Brotcroutons

22

Potage Goulasch
Rindergulaschsuppe

Beef meat - cumin - peppers - potatoes - marjoram
Rindfleisch - Kreuzkümmel - Paprika - Kartoffeln - Majoran

26

Ramen Capon Broth
Ramen Kapaun Brühe

Homemade Cappelletti - thistle - spring onion
Hausgemachte Cappelletti - Distel - Frühlingszwiebel

28

PASTA AND RISOTTO



I Bottoni

Fresh cheese and Porcini mushrooms from Gstaad
Frishkäse und Steinpilze aus Gstaad

Butter and sage - baby spinach leaves - creamy sauce
Butter und Salbei - Jung-Spinat-Blätter - cremige Sosse

44

I ravioli "Pizzicati"

Stracotto Genovese

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

44

Il Risotto Acquerello

Muscat pumpkin - Braised veal cheek - Gremolata oil
Muskatkürbis - Geschmorte Kalbsbacke - Gremolataöl

44

Le Pappardelle

Wild Boar ragu - Parmesan 30 months aged
Wildschweinragout - Parmesan 30 Monate gereift

44

SPECIALITIES FOR TWO
SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



"Le Grand Spaghettone"

Variety of tomatoes and basil
Variation von Tomaten und Basilikum

30 minutes preparation time
30 Minuten Vorbereitungszeit

60

Whole Roasted Chicken "Le Patte Noire" from Gruyères

Ganzes geröstetes Poulet "Le Patte Noire" aus Gruyères

Roasted with homemade salted butter and local herbs
Potato mousseline - "von Siebenthal" farm vegetable selection - ristretto Jus

Geröstet mit hausgemachter gesalzener Butter und lokalen Kräutern
Kartoffelmousseline - "von Siebenthal" Bauerngemüseauswahl - ristretto Jus

(in two services / in zwei Services)
(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

160

Veal Fillet "WellinGstaad"

Roasted Simmental veal fillet in puff pastry - mushrooms Duxelles - ristretto Jus -
black winter truffle

Gebratenes Simmentaler Kalbsfilet im Blätterteig - Champignons Duxelles -
ristretto Jus - schwarzer Wintertrüffel

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

200

Sea Bass in Salt Crust

Wolfsbarsch in Salzkruste

Beurre blanc - sauce Vierge - mediterranean vegetables
Beurre-Blanc - Sauce Vierge - mediterranes Gemüse

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

178

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Whole Roasted Royal Pigeon
Ganze Königstaube

Stuffed with pan brioches, apple pottaou Mousseline and chestnuts - Brussels sprouts leaves -
sauce Périgourdine
*Gefüllt mit Pfannenbrioches, Kastanien und Apfelkartoffel Mousseline - Rosenkohlblätter -
Sauce Périgourdine*

68

Winter Deer
Winterreh

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

64

Swiss Mountain Rack of Lamb
Gebratenes Lammkarree aus den Schweizer Bergen

Tomatoes in herbs crust - peppers confit - carrot purée - mashed potatoes with Taggiasca olives
Tomaten in Kräuterkruste - Paprika confit - Karottenpüree - Kartoffelpüree mit Taggiasca-Oliven

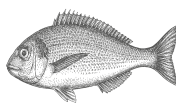
66

The Absolut Tender

A juicy 300g fillet steak served with green pepper sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise,
topped off with french fries
*Saftig zartes Rindsfilet (300g), serviert an grüner Pfeffersauce, Béarnaise-Sauce und
Knoblauch-Chili-Mayonnaise, begleitet von Pommes Frites*

78

FISH
FISCH



Fillet of Seabass
Filet vom Wolfsbarsch

Parsely root - brussels sprouts leaves - baby spinach - seasonal mushrooms cassoulette
white butter sauce
*Petersilienwurzel - Rosenkohlblätter - Babyspinat - Saisonale Pilze Cassoulette
weiße Buttersauce*

68

Mullet Fillets
Meeräschenfilet

Carrot-ginger-purée - Pak Choi - Shitake mushrooms - Asia sauce
Karotten-Ingwer-Püree - Pak Choi - Shitake Pilze - Asia Sauce

68

Whole Dover Sole
Ganze Dover-Seezunge

Beurre noisette - lemon - selection of vegetables - spinach - mashed potatoes
Beurre noisette - Zitrone - Gemüseselektion - Blattspinat - Kartoffelstampf

78

CHEESE
KÄSE



Regional Cheese Plate
Käseplatte aus der Region

Selection of regional cheeses - fruit loaf - homemade figs compote
Selektionen aus regionalen Käsen - Brot mit Trockenfrüchten - Hausgemachter Feigenkompott

34

Brie de Meaux with Truffles
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

Le "Grand" Fondant
Moelleux au Chocolat
(for two / für Zwei)

served with Vanilla ice cream
serviert mit 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

Bellevue Tiramisù

20

Noisette - Pistacchio
Feuillantine wafer & Grué de cacao - Pistacchio ice cream
Feuillantine Waffel & Grué de cacao - Pistacchio-Eis

20

Cheesecake meets Popcorn
Salted caramel - popcorn ice cream - Caramelized dried fruits crumble
Gesalzenes Karamell - Popcorneis - Karamellisierte Trockenfrüchte zerbröseln

22

Chestnut Honey Comb
Chestnuts Namelaka - toffee-honey sponge - pear in several textures
Kastanien Namelaka - Toffee-Honigschwamm - Birne in verschiedenen Texturen

22

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

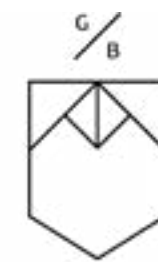
18

Homemade Sherbet Selection
Auswahl an Sorbets

Cassis / coconut / dark chocolate / lemon / pear / mandarin
Schwarze Johannisbeere / Kokosnuss / Zartbitterschokolade / Zitrone / Birne / Mandarine
per scoop / pro Kugel 8

Ice Cream Selection
Auswahl an Eissorten

Vanilla / coffee / salted caramel / pistachio / popcorn
Vanille / Kaffee / gesalzenes Karamell / Pistazie / Popcorn
per scoop / pro Kugel 8



LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD

