

„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.”

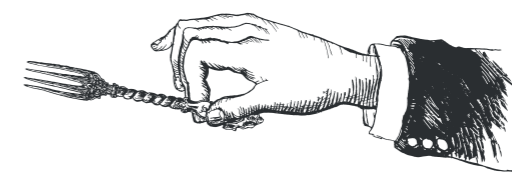
Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

„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
148

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

6-Course wine pairing / Accord mets et vins pour 6 plats

130

DECADENT DELIGHTS
SÉLECTION DE CAVIAR ET HUÎTRES



Imperial Iranian Caviar Beluga

50 grams / gramme

360

125 grams / gramme

900

Royal Belgian Caviar Osietra

50 grams / gramme

276

125 grams / gramme

550

Huso Dauricus Schrenkii Osietra Impérial de Chine

50 grams / gramme

232

125 grams / gramme

432

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

Salmon Balik Tsar Nikolaj

Caviar Selection 'Le Grand Bellevue'

*Sélection caviar « Le Grand Bellevue »
Cucumber - buttermilk sauce - Terragon oil
Concombre - sauce babeurre - Terragon oil*

90

Market-Fresh Oysters

*Huîtres fraîches du marché
"Gillardeau"*

6 pieces - chester bread & strawberries - Krug "Rossini" Granita
6 pièces - pain Chester & fraises - Krug « Rossini » Granita

50

STARTERS

ENTRÉES



Brüggli Salmon Trout Tartar

Tartare de Truite Saumonée de Brüggli

Avocado mousse - Belper Knolle - toasted sesame - Bergamont sorbet
Mousse d'avocat - Belper Knolle - toasté grillée - Bergamont sorbet

38

Langoustines with Sweetbread

Langoustines avec ris de veau

Parsley roots - morels - snails - black winter truffle
racines de persil - morilles - escargots - truffé noire d'hiver

46

Simmental Beef Fillet Carpaccio

Carpaccio de bœuf du Simmental

Hints of coffee and mountain cumin - ginger mayo - Taggiasche olives - Sbrinz cheese
Notes de café et de cumin de montagne - mayonnaise au gingembre - olives Taggiasche - fromage Sbrinz

Served with warm flaky brioche
Servi avec brioche feuilletée chaude

46

Homemade Duck Liver Terrine

Terrine de foie gras faite maison

Balsamic shallot compote - fermented fruits - moldwine gel - brioche
Compote d'échalote balsamique - fruits fermentés - gel de vin Bulé - brioche

44

Leek & Cheese Tart from Gstaad

Tarte aux poireaux et « Gstaader Käse »

Seasonal mushrooms - warm butternut squash soup
Champignons de saison - soupe chaude de courge

26

Nüssli Salad

Noix salade

Crispy bacon, croutins and French dressing
Bacon croustillant, croutons et vinaigrette française

24

SOUPS & BROTHS

SOUPES ET BOUILLONS



Carrot Ginger Soup

Mi-Cuit Langoustine - sauteed bok choy - coconut foam
Mi-Cuit Langoustine - bok choy sauté - mousse de noix de coco

24

Beluga Lentil Soup

Soupe aux lentilles beluga

Sweet potato - mountain bacon - chestnuts - dark bread croutons
Patate douce - bacon de montagne - châtaignes - croûtons de pain noir

22

Potage Goulash

Beef meat - cumin - peppers - potatoes - marjoram
Viande de bœuf - cumin - poivrons - pommes de terre - marjolaine

26

Ramen Capon Broth

Homemade cappelletti - thistle - spring onion
Cappelletti maison - chardon - oignon de printemps

28

PASTA AND RISOTTO
PÂTES ET RISOTTO



I Bottoni
Fresh cheese and Porcini mushrooms from Gstaad
Fromage frais et cèpes de Gstaad

Butter and sage - baby spinach leaves - creamy sauce
Beurre et sauge - jeunes feuilles d'épinards - sauce crémeuse

44

I ravioli "Pizzicati"
Pâtes fraîches au « Stracotto Genovese »
Lenker Berg Bleu - roasted carrots - veal jus
Lenker Berg Bleu - carottes rôties - jus de veau

44

Il Risotto Acquerello
Muscat pumpkin - Braised veal cheek - Gremolata oil
Citrouille muscat - Joue de veau braisée - Huile de Gremolata

44

Le Pappardelle
Wild Boar ragu - Parmesan 30 months aged
Sanglier ragu - Parmesan âgé de 30 mois

42

SPECIALITIES FOR TWO
SPECIALITÉS POUR DEUX



"Le Grand Spaghettono"
Variety of tomatoes and basil
Variation des tomates et du basilic

30 minutes preparation time
30 minutes de temps de préparation

60

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

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

Rôti avec du beurre salé maison et des herbes locales
Mousseline de pommes de terre - sélection de légumes fermiers « von Siebenthal » - ristretto Jus

(in two services / en deux services)
(50 minutes preparation time / 50 Minuten de temps de préparation)

160

Veal Fillet "WellinGstaad"
Côte de Veau de la région au foin de Gstaad

Roasted Simmental veal fillet in puff pastry - mushrooms Duxelles - ristretto Jus -
black winter truffle
Filet de veau Simmental rôti en pâte feuilletée - champignons Duxelles - ristretto Jus -
Truffe noire d'hiver

200

Sea Bass in Salt Crust
Loup de mer en croûte de sel
Beurre-Blanc - Sauce Vierge - Mediterranean vegetables
Beurre blanc - sauce Vierge - légumes méditerranéens

50 minutes preparation time
50 minutes de temps de préparation

178

MEAT AND POULTRY
VIANDES ET VOLAILLE



Whole Roasted Royal Pigeon
Pigeonneau royal entier

Stuffed with pan brioche, chestnuts and apple potato Mousseline - Brussels sprouts leaves -
sauce Périgourdine

*Farcie de brioches à la poêle - Feuilles de choux de Bruxelles - Châtaignes -
Mousseline pomme de terre - sauce périgourdine*

68

Winter Deer
Chevreuril d'Hiver

Napkin dumpling - celery root - homemade fermented fruits - red currant compote
Boulette de serviette - céleri rave - baies fermentées - compote de groseilles rouges

64

Swiss Mountain Rack of Lamb

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

Tomatoes in herbs crust - peppers confit - carrot purée - mashed potatoes with Taggiasca olives
*Tomates en croûte d'herbes - poivrons confit - purée de carottes - purée de
pommes de terre aux olives Taggiasca*

66

The Absolut Tender

A juicy 300g fillet steak served with green pepper sauce, béarnaise and
garlic chili mayonnaise, topped off with french fries

*Un filet de bœuf juteux de 300g, sauce au poivre vert, béarnaise,
mayonnaise à l'ail et au chili, pommes frites*

78

FISH
POISSONS



Fillet of Seabass

Loup de mer à la méditerranéenne

Parsely root - brussels sprouts leaves - baby spinach - seasonal mushrooms cassolette
white butter sauce

*Racine persely - feuilles de choux de Bruxelles - jeunes épinards -
champignons de saison cassolette sauce au beurre blanc*

68

Mullet Filet

Filet de Mulet

Carrot-ginger-purée - Pak Choi - Shitake mushrooms - Asia sauce

Carotte-gingembre-purée - Pak Choi - Champignons Shitake - Sauce Asie

68

Whole Dover Sole

Sole Entière au beurre noisette

Beurre noisette - lemon - selection of vegetables - spinach - mashed potatoes
Citron - sélection des légumes - épinards en branches - pommes de terre écrasées

76

CHEESE
FROMAGES



Regional Cheese Plate

Assiette de fromages de la région

Selection of regional cheeses - fruit loaf - homemade figs compote
Sélection de fromages régionaux - pain de fruits - compote de figues maison

34

Brie de Meaux with Truffles

Brie de Meaux à la truffe noire

Pear red wine compote - fruit bread

Compote de poires au vin rouge - pain aux fruits secs

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

**Le "Grand" Fondant
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

Bellevue Tiramisu

20

Noisette - Pistacchio

Feuillantine wafer & Grué de cacao - Pistacchio ice cream
Gaufrette Feuillantine & Grué de cacao - Glaces Pistacchio

20

Cheesecake meets Popcorn

Salted caramel - popcorn ice cream - Caramelized dried fruits crumble
Caramel salé - popcorn ice cream - Fruits secs caramélisés émiettés

22

Chestnut Honey Comb

Chestnuts Namelaka - toffee-honey sponge - pear in several textures
Châtaignes Namelaka - éponge caramel - poire en plusieurs textures

22

Dreamy Variation

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

18

Homemade Sherbet Selection

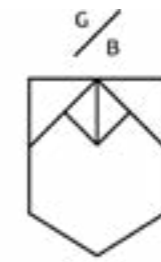
Sélection de sorbets maison

Blackcurrant / coconut / dark chocolate / lemon / pear / mandarin
Cassis / noix de coco / chocolat noir / citron / poire / mandarin
per scoop / par boule 8

Ice Cream Selection

Sélection de glaces maison

Vanilla / coffee / salted caramel / pistachio / popcorn
Vanille / café / caramel salé / pistache / popcorn
per scoop / par boule 8



LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD

