

LEONARD'S

MENU SURPRISE MENÜ ÜBERRASCHUNG

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.

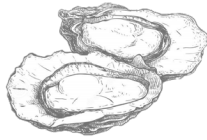
4-Course wine pairing / *4-Gänge-Weinbegleitung*

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

250 grams / *Gramm*

1800

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

CRUDOS

ROHKOST



Red Prawns Carpaccio from Mazara
Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara

Caviar selection "Le Grand Bellevue"
Kaviar-Auswahl "Le Grand Bellevue"

90

Market-Fresh Oysters
Marktfrische Austern

"Gillardeau"

6 pieces - chester bread - Krug "Rossini" Granita
6 Stück - Chesterbrot - Krug "Rossini" Granita

60

Brüggli Salmon Trout Tartare
Brüggli Lachsforellen-Tartar

Avocado mousse - Belper Knolle - toasted sesame - vegan mayo- Bergamot sorbet
Avocado-Mousse - Belper Knolle - gerösteter Sesam - vegane Mayo - Bergamotte-Sorbet

38

Simmental Beef Filet Tartare
Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Stracciatella foam - Puntarelle salade
Stracciatella-Schaum - Puntarelle-Salat

46

STARTERS VORSPEISEN



Langoustines & Sweetbreads *Langustinen & Kalbsbries*

Parsley roots - Morels
Petersilienwurzeln - Morcheln

48

Homemade Duck Liver Terrine *Hausgemachte Entenleber-Terrine*

Salade in bloom - fruits gel - Brioche
Blütensalat - Früchtegel - Brioche

46

Beetroot Variations **Rote-Bete-Variationen**

**Beetroot in several consistencies - citrus fresh cheese
caramelized pecan walnuts - raspberry gel**
*Rote Bete in verschiedenen Konsistenzen - Zitrusfrischkäse
karamellierte Pekannüsse - Himbeergel*

28

Cheese Tartlette from Gstaad *Käsetörtchen aus Gstaad*

Seasonal mushrooms - mais soup and Pop corn - crispy Guanciale
Champignons der Saison - Maissuppe und Popcorn - knuspriger Guanciale

28

Roasted Vegetable terrine *Terrine mit gebratenem Gemüse*

Gstaad herb oil and toasted pine nuts with Buffalo mozzarella mousse
Gstaader Kräuteröl und geröstete Pinienkerne mit Büffelmozzarella-Mousse

28

SOUPS & BROTHS SUPPEN UND BRÜHEN



Carrot Ginger Soup *Karottensuppe mit Ingwer*

Rock lobster Mi-Cuit - sauteed bok choy - coconut foam
Kaisergranat halbgegart - sautierter Bok Choy - Kokosschaum

28

Pea Mint Soup *Erbsen-Minze-Suppe*

Mi-Cuit Scallops - peas puré - green asparagus - olive powder - crispy leaves
Mi-Cuit Jakobsmuscheln - Erbsenpüree - grüner Spargel - Olivenpulver - knusprige Blätter

24

Ramen Chicken Broth *Ramen Kapaun Brühe*

Homemade Cappelletti - sesam - spring onion
Hausgemachte Cappelletti - Sesam - Frühlingszwiebel

28

PASTA AND RISOTTO NUDELN UND RISOTTO



I Bottoni con Parmigiana di Melanzane
Candied dates tomatoes - Basilic pesto - Burrata coulis
Kandierte Datteltomaten - Basilikumpesto - Burrata-Coulis

48

I Ravioli "Pizzicati"
Frische Nudeln "Stracotto Genovese"
Butter and sage - roasted carrots - Ristretto Jus - Lenker Berg Bleu
Butter und Salbei - geröstete Karotten - Ristretto Jus - Lenker Berg Bleu

44

Il Risotto Vialone Nano
Hokkaido pumpkins - braised veal cheek - black winter truffle
Hokkaidokürbisse - geschmorte Kalbsbäckchen - schwarzer Wintertrüffel

46

Smoked Spaghettone Verrigni
Vongole veraci and fermented black lemon
Vongole veraci und fermentierte schwarze Zitrone

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 "La Patte Noire" from Gruyères
Ganzes geröstetes Poulet "La 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

(in two services / in zwei Services)
(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



Spring Deer *Frühlingsreh*

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

64

Herbst-crusted Regional Rack of Lamb *Regionaler Lammrücken in der Herbstkruste*

"Provençale"

Artichokes - peppers confit - mashed potatoes with Taggiasca olives
Artischocken - konfitierte Paprika - Kartoffelpüree mit Taggiasca-Oliven

68

Roasted Quail Breasts *Gebratene Wachtelbrüste*

Charred Brussels sprout leaves - green asparagus - braised endive - Orzotto with black truffle
Gekohlte Rosenkohlblätter - grüner Spargel - geschmorte Endivie - Orzotto mit schwarzem Trüffel

68

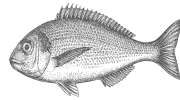
The Absolut Tender

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



Mullet Filets and Pork Belly
Meeräsche filets und Schweinebauch

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

68

Filet of Seabass
Filet vom Wolfsbarsch

Variations of cauliflower - white butter sauce
Variationen von Blumenkohl - weiße Buttersauce

68

Whole Dover Sole
Ganze Dover-Seezunge

Beurre noisette - lemon - selection of vegetables - spinach - mashed potatoes
Braune Butter - 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

Halbgebackener 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

La Noisette

Feuillantine wafer & Grué de cacao - pistacchio ice cream
Feuillantine-Waffel & Grué de cacao - Pistazieneis

20

Valrhona Chocolate Variation

Guanaja 70% - dulcey
mango - passion
Mango- Passion

24

The Unconventional Cheese Cake

Rougemont goat cheese - red berries
Rougemont Ziegenkäse - rote Beeren

22

Dreamy Variation

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

22

Homemade Sherbet Selection

Auswahl an Sorbets

Raspberry / dark chocolate / lemon / pear / mandarin
Himbeere / Zartbitterschokolade / Zitrone / Birne / Mandarine
per scoop / pro Kugel 8

Ice Cream Selection

Auswahl an Eissorten

Vanilla / coffee / salted caramel / pistacchio / popcorn
Vanille / Kaffee / gesalzenes Karamell / Pistazie / Popcorn
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