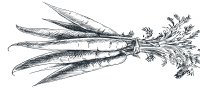


LEONARD'S

CHEF'S MENU

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

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 provenant du monde entier.

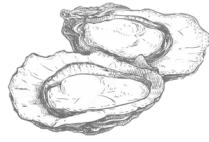
4-Course wine pairing / *Accord mets et vins pour 4 plats*

89

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

130

THE DELICACIES SHOWCASE
SÉLECTION DE CAVIAR ET HUÎTRES



Imperial Iranian Caviar Beluga

50 grams / *gramme*

380

125 grams / *gramme*

900

250 grams / *gramme*

1800

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

CRUDOS
CRUDITÉES



Red Prawns Carpaccio from Mazara
Carpaccio de crevettes rouges de Mazara

Caviar selection "Le Grand Bellevue"
Sélection de caviar "Le Grand Bellevue"

90

Market-Fresh Oysters
Huîtres fraîches du marché

"Gillardeau"

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

60

Brüggli Salmon Trout Tartare
Truite Saumonée de Brüggli

Avocado mousse - Belper Knolle - toasted sesame - vegan mayo- Bergamot sorbet
Mousse d'avocat -Belper knolle - sésame grillé - mayonnaise végan - sorbet à la bergamote

38

Simmental Beef Fillet Tartare
Filet tartare de bœuf Simmental

Straciatella foam - Puntarelle salad
Mousse de straciatella - salade de puntarelle

46

STARTERS

ENTRÉES



Langoustines & Sweetbreads

Langoustines & Ris de veau

Parsley roots - Morels

Racines de persil - Morilles

48

Homemade Duck Liver Terrine

Terrine de foie de canard faite maison

Salade in bloom - fruits gel - Brioche

Salade fleurie - gelée de fruits - Brioche

46

Beetroot Variations

Betterave Variations

Beetroot in several consistencies - citrus fresh cheese

caramelized pecan walnuts - raspberry gel

Betterave en plusieurs consistances - fromage frais citronné

noix de pécan caramélisées - gel de framboise

28

Cheese Tartlette from Gstaad

Tartelette au fromage de Gstaad

Seasonal mushrooms - mais soup and Pop corn - crispy Guanciale

Champignons de saison - mais soupe et Pop corn - Guanciale croustillant

28

Roasted Vegetable terrine

Terrine de légumes rôtis

Gstaad herb oil and toasted pine nuts with Buffalo mozzarella mousse

Huile aux herbes de Gstaad et pignons grillés avec mousse de mozzarella de Buffalo

28

SOUPS & BROTHS

SOUPES ET BOUILLONS



Carrot Ginger Soup

Soupe à la carottes et au gingembre

Rock lobster Mi-Cuit - sauteed bok choy - coconut foam

Homard de roche Mi-Cuit - bok choy sauté - mousse de noix de coco

28

Pea Mint Soup

Soupe de pois à la menthe

Mi Cuit Scallops - peas puré - green asparagus - olive powder - crispy leaves

Coquilles Saint-Jacques Mi Cuit - purée de petits pois - asperges vertes - poudre d'olive - feuilles croustillantes

24

Ramen Chicken Broth

Bouillon Ramen de poulet

Homemade cappelletti - sesam - spring onion

Cappelletti maison - sésame - cébette

28

PASTA AND RISOTTO

PÂTES ET RISOTTO



I Bottoni con Parmigiana di Melanzane

Candied dates tomatoes - Basilic pesto - Burrata coulis

Tomates aux dattes confites - Pesto de basilic - Coulis de burrata

48

I Ravioli "Pizzicati"

Pâtes fraîches au « Stracotto Genovese »

Butter and sage - roasted carrots - Ristretto Jus - Lenker Berg Bleu

Beurre et sauge - carottes rôties - Jus Ristretto - Lenker Berg Bleu

44

Il Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkins - braised veal cheek - black winter truffle

Potirons Hokkaido - joue de veau braisée - truffe noire d'hiver

46

Smoked Spaghettoni Verrigni

Vongole veraci and fermented black lemon

Vongole veraci et citron noir fermenté

44

SPECIALITIES FOR TWO

SPECIALITÉS POUR DEUX



"Le Grand Spaghettone"

Variety of tomatoes and basil
Variété de 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 Noire" de Gruyères

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

*Rôti avec du beurre salé maison et des herbes locales - Mousseline de pommes de terre -
sélection de légumes de la ferme Von Siebenthal - jus réduit*

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

160

Veal Fillet "WellinGstaad"

Fillet de Veau de la région "WellinGstaad"

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

*Filet de veau Simmental rôti en pâte feuilletée - champignons Duxelles - Jus ristretto -
Truffe noire d'hiver*

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

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



Spring Deer
Chevreuril de Printemps

Napkin dumpling - celery root - homemade preserved fruits - red currant compote
Boulette de serviette - céleri rave - fruits préservés maison - compote de groseilles rouges

64

Herb-crusted Regional Rack of Lamb
Carré d'agneau régional en croûte d'herbes

"Provençale"

Artichokes - peppers confit - mashed potatoes with Taggiasca olives
Artichauts - poivrons confits - purée de pommes de terre avec olives Taggiasca

68

Roasted Quail Breasts

**Charred Brussels sprout leaves - green asparagus - braised endive -
Orzotto with black truffle**
*Feuilles de choux de Bruxelles carbonisées - asperges vertes - endive braisée -
Orzotto à la truffe noire*

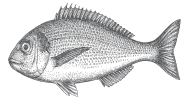
68

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



Mullet Filets and Pork Belly
Filets de mullet et poitrine de porc

Carrot-ginger puré - Pak Choi - Shitake mushrooms - asia sauce
Carotte-gingembre-purée - Pak Choi - champignons Shitake - sauce asiatique

68

Filet of Seabass
Filet de loup de mer

Variations of cauliflower - white butter sauce
Variations du chou-fleur - sauce au beurre blanc

68

Whole Dover Sole
Sole Entière au beurre noisette

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

78

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
Cookie mi-cuit aux pépites de chocolat

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

La Noisette

Feuillantine wafer & Grué de cacao - pistacchio ice cream
Gaufrette Feuillantine & Grué de cacao - glace à la pistache

22

Valrhona Chocolate Variation

Guanaja 70% - dulcey
mango - passion
mangue- passion

24

The Unconventional Cheese Cake

Rougemont goat cheese - red berries
Fromage de chèvre de Rougemont - baies rouges

22

Dreamy Variation

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

22

Homemade Sherbet Selection

Sélection de sorbets maison

Raspberry / dark chocolate / lemon / pear / mandarin
Framboise / chocolat noir / citron / poire / mandarine

per scoop / par boule 8

Homemade Ice Cream Selection

Sélection de glaces maison

Vanilla / coffee / salted caramel / pistacchio / popcorn
Vanille / café / caramel salé / pistache / popcorn

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