

LEONARD'S

SURPRISE MENU ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Enjoy seasonally-focused dishes, crafted by Executive Chef Francesco De Bartolomeis using the freshest and finest regional ingredients.
Geniessen Sie saisonale Gerichte, zubereitet mit den frischesten und feinsten regionalen Zutaten von Executive Chef Francesco De Bartolomeis.



Plaisir du Soir

4-course menu
4-Gänge-Menü
148

Signature

6-course menu
6-Gänge-Menü
178



Wine Pairing *Weinbegleitung*

Great tradition: wines with renowned appellations, from major terroirs, this selection presents great domains of the wine world.

Modern and atypical: by playing on notes of harmony and contrast, our head sommelier reveals hidden gems from the world of wine-making, distillation and fermentation. This selection from unknown regions and terroirs, far from the beaten track, will surprise you.

Große Tradition: Weine aus renommierten Appellationen, von bedeutenden Terroirs, diese Auswahl präsentiert große Domänen der Weinwelt.

Modern und untypisch: Durch das Spiel mit Harmonie und Kontrasten enthüllt unser Chefsommelier verborgene Juwelen aus der Welt der Weinherstellung, Destillation und Gärung. Diese Auswahl aus unbekanntem Regionen und Terroirs, fernab der ausgetretenen Pfade, wird Sie überraschen.

4- or 6-course wine pairing / 4- oder 6-Gänge-Weinbegleitung

100 / 130

THE CAVIAR SHOWCASE
UNSERE KAVIAR-AUSWAHL

Enjoy seasonally-focused dishes, crafted by Executive Chef Francesco De Bartolomeis using the freshest and finest regional ingredients.
Genießen Sie saisonale Gerichte, zubereitet mit den frischesten und feinsten regionalen Zutaten von Executive Chef Francesco De Bartolomeis.



Iranian Imperial Caviar Beluga

30 grams / *Gramm*

290

50 grams / *Gramm*

460

Royal Belgian Caviar Osietra

50 grams / *Gramm*

268

125 grams / *Gramm*

580

250 grams / *Gramm*

1100

Caviar Osietra Impérial de Chine

50 grams / *Gramm*

240

125 grams / *Gramm*

432

250 grams / *Gramm*

860

Served with traditional garnish

Mit traditioneller Beilage serviert

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

**A Plate of Temptation
The "Golden Egg"**

"Kobi" Gstaad egg - Caviar Selection 'Le Grand Bellevue' - Vodka Beluga
"Kobi" Gstaad Ei - Kaviar Auswahl 'Le Grand Bellevue' - Vodka Beluga

90

**Market-fresh Oysters
"Gillardeau"**

6 pieces - chester bread - organic Sorrento lemons - sauce mignonette
6 Stück - Chesterbrot - Bio Sorrento Zitronen - Sauce Mignonette

60

STARTERS

VORSPEISEN



BlueFin Tuna "Variation" Tataki & Tartare

BlueFin Thunfisch "Variation" Tataki & Tartar

Yakumi sauce - celery - sesame - watercress & avocado, yogurt, wasabi crumble and bergamot sorbet
Yakumi-Sauce - Sellerie - Sesam - Brunnenkresse & Avocado, Joghurt, Wasabi-Streusel und Bergamotte-Sorbet

46

Langoustines & Sweetbread Camouflage

Langustinen & Bries

Snails Bourgundian - parsely root - Morels

Burgundische Schnecken - Petersilienwurzeln - Morcheln

46

Simmental Beef Fillet Carpaccio

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet

Poppy seeds - Parmesan 50 months aged - Scorzone black truffle - seasonal mushrooms - Balsamic vinegar from Modena
Mohn - 50 Monate gereifter Parmesan - schwarzer Trüffel aus Scorzone - Pilze der Saison - Balsamico-Essig aus Modena

46

Duck breast smoked in Lauenen wood

Entenbrust geräuchert in Lauenen Holz

Duck liver royale - autumn herbs - pumpkin - black walnuts - homemade pickles - pan brioches
Entenleber royale - Herbstkräuter - Kürbis - schwarze Walnüsse - hausgemachte Pickles - Pfannenbrioches

42

Beetroot Composition

Rote Beete Komposition

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

28

Lebanese Salad with Chickpea Hummus

Libanesischer Salat mit Kichererbsen-Hummus

Bulgur - Pomegranate - Datterino tomatoes - cucumbers - parsely - mint and coriander - dark bread chips
Bulgur - Granatapfel - Datterino-Tomaten - Gurken - Petersilie - Minze und Koriander - Schwarzbrotchips

24

SOUPS & BROTHS

SUPPEN UND BRÜHEN



Carrot Soup with Ginger

Karottensuppe mit Ingwer

Langoustine - sauteed bok choy - coconut foam

Langustine - sautierter Bok Choy - Kokosnusschaum

24

Oxtail Broth & Parmesan Crusts

Ochsenschwanzbrühe & Parmesankruste

Homemade Cappelletti filled with braised Genovese veal

Hausgemachte Cappelletti gefüllt mit gegartem Kalbfleisch aus Genova

28

Country Sweet Corn Soup

Ländliche Maissuppe

Roasted peppers - pine nuts - spring onion - pop corn

Gebratene Paprika - Pinienkerne - Frühlingszwiebeln - Popcorn

20

Potage Goulash

Goulaschsuppe

Beef - cumin - peppers - potatoes - marjoram

Rindfleisch - Kümmel - Paprika - Kartoffeln - Majoran

26

PASTA AND RISOTTO



Le Caramelle

Filled with porcini mushrooms from the region - roasted carrots - Blue di Lenk - jus ristretto
*Gefüllt mit Steinpilzen aus der Region - geröstete Karotten - blauer Schimmelkäse aus der Lenk -
Jus Ristretto*

44

Homemade Tagliatelle

Wild boar ragu - Parmigiano di Bruna Alpina aged 50 months
Wildschweinragu - Parmigiano di Bruna Alpina 50 Monate gereift

44

Il Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkin - braised veal cheek - Scorzone black truffle
Hokkaidokürbis - geschmorte Kalbsbacke - Scorzone schwarzer Trüffel

44

Spaghettoni "Trafilati in oro"

Vongole veraci - as Francesco De Bartolomeis' grandmother taught him
Venusmuscheln - wie Francesco De Bartolomeis Großmutter ihn lehrte

44

SPECIALITIES FOR TWO
SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



Whole Lobster "Catalana"

Recommended for two people / Empfohlen für 2 Personen

Datterini tomatoes - red onion - celery - Taggiasche olives - basil
Datterini-Tomaten - rote Zwiebeln - Sellerie - Taggiasche-Oliven - Basilikum

130

Le Grand "Spaghettoni"

Variety of tomatoes and basil
Sorten von Tomaten und Basilikum

(30 minutes preparation time / 30 Minuten Vorbereitungszeit)

60

Whole Roasted Chicken "La Patte Noir" from Gruyères

Ganzes gebratenes Huhn "La Patte Noir" aus Gruyères

**Roasted with homemade salted butter and local herbs - potato mousseline -
"Von Siebenthal" farm vegetable selection - sauce moreles - ristretto jus**
*Gebraten mit hausgemachter gesalzener Butter und einheimischen Kräutern - Kartoffelmousseline -
"Von Siebenthaler" Bauerngemüseauswahl - Morchelsoße - Ristretto Jus*

(in two services / in zwei Services)

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

160

Veal Fillet "WellinGstaad"

**Roasted Simmental veal fillet in puffy pastry - mushrooms Duxelles - ristretto jus -
black summer truffle**
*Gebratenes Simmentaler Kalbsfilet in Blätterteig - Champignons Duxelles - Ristretto Jus -
schwarzer Sommertrüffel*

(in two services / in zwei Services)

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

200

Sea Bass in Salt Crust "Des Alpes"
Wildseebarsch in Salzkruste "Des Alpes"

Beurre blanc - sauce vierge - Mediterranean vegetables
Beurre blanc - Sauce vierge - Mediterranes Gemüse

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

180

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Autumn Deer
Herbststreh

**Napkin dumpling - celery root - seasonal mushrooms - homemade fermented fruits -
red currant compote**
*Serviettenknödel - Sellerieknolle - saisonale Pilze - hausgemachte fermentierte Früchte -
Johannisbeerkompott*

64

Swiss Mountain Rack of Lamb
Lammkarree aus den Schweizer Bergen

Tomatoes in herb crust - charred peperoni - carrot puree - mashed potatoes with Taggiasca olives
Tomaten in Kräuterkruste - gegrillte Peperoni - Karottenpüree - Kartoffelpüree mit Taggiasca-Oliven

68

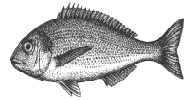
The Absolut Tender

Juicy 300g fillet steak - French fries
Saftiges 300g Filetsteak - Pommes Frites

Sauce béarnaise - garlic-chili mayonnaise - green pepper sauce
Sauce béarnaise - Knoblauch-Chili-Mayonnaise - Grüne-Pfeffer-Sauce

78

FISH
FISCH



Filet of Seabass in "Guazzetto"
Filet vom Wolfsbarsch

Piennolo tomato - capers - Taggiasca olives - long beans - basil
Piennolo-Tomaten - Kapern - Taggiasca-Oliven - lange Bohnen - Basilikum

64

Lostallo Salmon
Lostallo Lachs

**Topinambur mousseline & charred parsnip - cabbage - chantarelles -
white butter sauce - Terragon oil**
*Topinambur Mousseline & gegrillte Pastinaken - Kohl - Pfifferlinge -
weiße Buttersauce - Terragonöl*

62

Whole Dover Sole
Ganze Seezunge

Beurre noisette - lemon - "Von Siebenthal" farm market vegetables - spinach - mashed potatoes
Beurre noisette - Zitrone - "Von Siebenthal"- Hof Marktgemüse - Spinat - Kartoffelpüree

80

CHEESE
KÄSE



"Le Grand Cheese Plate"

Selection of regional cheeses - pear red wine compote - fruit loaf
Auswahl an regionalen Käsesorten - Birnen-Rotwein-Kompott - Früchtebrot

24

Brie de Meaux with Truffles

Brie de Meaux mit Trüffel

Pear red wine compote - fruit bread
Birnen-Rotwein-Kompott - Früchtebrot

28

WARM DESSERT
WARMES DESSERT

(35 minutes preparation time / 35 Minuten Vorbereitungszeit)



Apple Tarte (for two)
Apfelkuchen (für Zwei)

Double cream from Gruyère - Vanilla ice cream
Doppelrahm aus Gruyère - Vanille-Eiscreme

48

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

With your choice of ice cream
Mit Eiscreme Ihrer Wahl

48

Half-baked Chocolate Chip Cookie

with salted caramel ice cream
mit gesalzenem Karamelleis

24

DESSERT



Icepresso

Mini ice coffee - mascarpone cream
Kleiner Eiskaffee - Mascarpone-Creme

9

"Le Grand" Tiramisù

Amaretto foam - Guanaja Chocolate Soil
Amaretto-Schaum - Guanaja-Schokoladenboden

20

Dreamy Pecan Pie

20

The Unconventional Exotic Cheesecake

Babà in Rhum - Yuzu/Mango - almond sable
Babà in Rhum - Yuzu/Mango - Mandelsable

20

Wild Strawberry Millefoglie

20

Kaly Pear

Poached pears - almond streusel - raspberry and lime sorbet
Poschierte Birnen - Mandelstreusel - Himbeer-Limetten-Sorbet

22

Amatika

Flexi chocolate - red berries compote (gluten free and vegan)
Flexi-Schokolade - Kompott aus roten Beeren (glutenfrei und vegan)

22

Sherbet Selection

Auswahl an Sorbets

Raspberry-lime / dark chocolate / lemon / yogurt / mango-passion / lychee
Himbeer-Limette / Zartbitterschokolade / Zitrone / Yoghurt / Mango-Passionsfrucht / Litschi
per scoop / pro Kugel 8

Homemade Ice Cream Selection

Auswahl an hausgemachtem Eiscremen

Vanilla-bourbon / coffee / salted caramel / pistacchio
Vanille-Bourbon / Kaffee / gesalzenes Karamell / Pistazie
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