

LEONARD'S

SURPRISE 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

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.

Grande tradition: vins aux appellations renommées, issus de terroirs majeurs, cette sélection présente de grands domaines du monde viti-vinicole.

Moderne et atypique: en jouant sur des notes d'harmonie et de contraste, notre chef sommelier vous révèle des joyaux cachés des univers de la vinification, de la distillation et de la fermentation. Cette sélection issue de régions et terroirs méconnus, loin des sentiers battus, saura vous surprendre.

4- or 6-course wine pairing / *Accord mets et vins pour 4 ou 6 plats*

100 / 130

THE CAVIAR SHOWCASE

SÉLECTION DE CAVIAR

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.



Iranian Imperial Caviar Beluga

30 grams / *gramme*

290

50 grams / *gramme*

460

Royal Belgian Caviar Osietra

50 grams / *gramme*

268

125 grams / *gramme*

580

250 grams / *gramme*

1100

Caviar Osietra Impérial de Chine

50 grams / *gramme*

240

125 grams / *gramme*

432

250 grams / *gramme*

860

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 The "Golden Egg"

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

"Kobi" œuf de Gstaad - Sélection caviar « Le Grand Bellevue » - Vodka Beluga

90

Market-fresh Oysters "Gillardeau"

6 pieces - chester bread - organic Sorrento lemons - sauce mignonette

6 pièces - pain chester - citrons de Sorrente biologiques - sauce mignonette

60

STARTERS

ENTRÉES



BlueFin Tuna "Variation" Tataki & Tartare

Thon à nageoires bleues "Variation" Tataki et Tartare

Yakumi sauce - celery - sesam - watercress & avocado, yogurt, wasabi crumble and bergamot sorbet
Sauce yakumi - céleri - sésame - cresson et avocat, yaourt, crumble de wasabi et sorbet à la bergamote

46

Langoustines & Sweetbread Camouflage

Langoustines et ris de veau camouflés

Snails Bourgundian - parsely root - Morels

Escargots bourguignons - racines de persil - Morilles

46

Simmental Beef Fillet Carpaccio

Carpaccio de filet de bœuf Simmental

**Poppy seeds - Parmesan 50 months aged - Scorzone black truffle - seasonal mushrooms -
Balsamic vinegar from Modena**

*Graines de pavot - Parmesan 50 mois d'âge - truffe noire de Scorzone - champignons de saison -
vinaigre balsamique de Modène*

46

Duck breast smoked in Lauenen wood

Magret de canard fumé au bois de Lauenen

Duck liver royale - autumn herbs - pumpkin - black walnuts - homemade pickles - pan brioche
Royale de foie de canard - herbes d'automne - potiron - noix noires - pickles maison - pan brioche

42

Beetroot Composition

Compositions de betteraves

Beetroot in several consistencies - citrus fresh cheese - caramelized walnuts - raspberry gel
Betterave en plusieurs consistances - fromage frais aux agrumes - noix de pécan caramélisées - gel de framboise

28

Lebanese Salad with Chickpea Hummus

Salade libanaise avec houmous de pois chiches

Bulgur - Pomegranate - Datterino tomatoes - cucumbers - parsely - mint and coriander - dark bread chips
Bulgur - Grenade - tomates Datterino - concombres - persil - menthe et coriandre - chips de pain noir

24

SOUPS & BROTHS
DES SOUPES ET BOUILLONS



Carrot Soup with Ginger

Soupe aux carottes et au gingembre

Langoustine - sauteed bok choy - coconut foam

Langoustine - bok choy sauté - écume de coco

24

Oxtail Broth & Parmesan Crusts

Bouillon de queue de bœuf et croûte de parmesan

Homemade Cappelletti filled with braised Genovese veal

Cappelletti maison farcis de veau braisé génois

28

Country Sweet Corn Soup

Soupe rurale au maïs

Roasted peppers - pine nuts - spring onion - pop corn

Poivrons grillés - pignons de pin - oignons nouveaux - maïs soufflé

20

Potage Goulash

Soupe au goulasch

Beef - cumin - peppers - potatoes - marjoram

Viande de bœuf - cumin - poivrons - pommes de terre - marjolaine

26

PASTA AND RISOTTO



Le Caramelle

Filled with porcini mushrooms from the region - roasted carrots - Blue di Lenk - jus ristretto
Rempli de cèpes de la région - carottes rôties - Bleu de Lenk - jus ristretto

44

Homemade Tagliatelle

Wild boar ragu - Parmigiano di Bruna Alpina aged 50 months
Ragoût de sanglier - Parmigiano di Bruna Alpina 50 mois d'âge

44

Il Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkin - braised veal cheek - Scorzone black truffle
Potiron d'Hokkaido - joue de veau braisée - truffe noire Scorzone

44

Spaghettoni "Trafilati in oro"

Vongole veraci - as Francesco De Bartolomeis' grandmother taught him
Vongole veraci - comme le lui a appris la grand-mère de Francesco De Bartolomeis

44

SPECIALITIES FOR TWO

SPECIALITÉS POUR DEUX



Whole Lobster "Catalana"

Recommended for two people / Recommandé pour deux personnes

Datterini tomatoes - red onion - celery - Taggiasche olives - basil

Tomates Datterini - oignon rouge - céleri - olives Taggiasche - basilic

130

Le Grand "Spaghettoni"

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 Noir" from Gruyères

Poulet entier rôti "La Patte Noir" de Gruyères

Roasted with homemade salted butter and local herbs - potato mousseline -

"Von Siebenthal" farm vegetable selection - sauce moreles - ristretto jus

**Rôti au beurre salé maison et aux herbes locales - mousseline de pommes de terre -
sélection de légumes de la ferme "Von Siebenthal" - sauce morilles - jus au ristretto**

(in two services / en deux services)

(50 minutes preparation time / 50 minutes de temps de préparation)

160

Veal Fillet "WellinGstaad"

Roasted Simmental veal fillet in puffy pastry - mushrooms Duxelles - ristretto jus - black summer truffle

Filet de veau Simmental rôti en pâte feuilletée - Duxelles de champignons - jus au ristretto - truffe noire d'été

(in two services / en deux services)

(50 minutes preparation time / 50 minutes de temps de préparation)

200

Sea Bass in Salt Crust "Des Alpes"

Loup de mer sauvage en croûte de sel te Bex

Beurre blanc - sauce vierge - Mediterranean vegetables

Beurre blanc - sauce vierge - légumes méditerranéens

(50 minutes preparation time / 50 minutes de temps de préparation)

180

MEAT AND POULTRY
VIANDES ET VOLAILLE



Autumn Deer
Chevreuil automne

**Napkin dumpling - celery root - seasonal mushrooms - homemade fermented fruits -
red currant compote**

Boulette de serviette - céleri-rave - champignon - fruits fermentés maison -
compote de groseilles rouges

64

Swiss Mountain Rack of Lamb
Carré d'Agneau de la Montagne Suisse

Tomatoes in herb crust - charred peperoni - carrot puree - mashed potatoes with Taggiasca olives

Tomates en croûte d'herbes - peperoni grillés - purée de carottes - purée de pommes de terre aux
olives Taggiasca

68

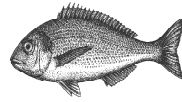
The Absolut Tender

Juicy 300g fillet steak - French fries
Filet de bœuf juteux (300g) - pommes frites

Sauce béarnaise - garlic-chili mayonnaise - green pepper sauce
Sauce béarnaise - mayonnaise à l'ail et au chili - sauce au poivre vert

78

FISH
POISSONS



Filet of Seabass in "Guazzetto"

Filet de mer

Piennolo tomato - capers - Taggiasca olives - long beans - basil
Tomate Piennolo - câpres - olives Taggiasca - haricots longs - basilic

64

Lostallo Salmon

Lostallo saumon

**Topinambur mousseline & charred parsnip - cabbage - chantarelles -
white butter sauce - Terragon oil**
Topinambour mousseline et panais carbonisé - choux - chantarelles -
sauce au beurre blanc - huile de Terragon

62

Whole Dover Sole

Sole Entière

Beurre noisette - lemon - "Von Siebenthal" farm market vegetables - spinach - mashed potatoes
Au beurre noisette - citron - "Von Siebenthal" farm choix de légumes - épinards en branches -
pommes de terre écrasées

80

CHEESE FROMAGE



"Le Grand Cheese Plate"

Selection of regional cheeses - pear red wine compote - fruit loaf
Sélection de fromages régionaux - compote de poires au vin rouge - pain aux fruits

24

Brie de Meaux with Truffles

Brie de Meaux à la truffe

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 préparation)



Apple Tarte (*for two*)

Tarte aux pommes (*pour deux*)

Double cream from Gruyère - Vanilla ice cream

Double crème de la Gruyère - glace à la vanille

48

Le "Grand" Moelleux au Chocolat (*for two / pour deux*)

With your choice of ice cream

Avec la glace de votre choix

48

Half-baked Chocolate Chip Cookie

with salted caramel ice cream

avec glace au caramel salé

24

DESSERT



Icepresso

Mini ice coffee - mascarpone cream
Mini café glacé - crème de mascarpone

9

"Le Grand" Tiramisù

Amaretto foam - Guanaja Chocolate Soil
Mousse d'amaretto - Terre de chocolat Guanaja

20

Dreamy Pecan Pie

20

The Unconventional Exotic Cheesecake

Babà in Rhum - Yuzu/Mango - almond sable
Babà au Rhum - Yuzu/Mango - amande sable

20

Wild Strawberry Millefoglie

20

Kaly Pear

Poached pears - almond streusel - raspberry and lime sorbet
Poires pochées - streusel aux amandes - sorbet framboise et citron vert

22

Amatika

Flexi chocolate - red berries compote (gluten free and vegan)
Flexi chocolat - compote de fruits rouges (sans gluten et végétalien)

22

Sherbet Selection

Sélection de sorbets fait maison

Raspberry-lime / dark chocolate / lemon / yogurt / mango-passion / lychee
Framboise et citron vert / chocolat noir / citron / yaourt / mangue-fruit de la passion / litchi
per scoop / par boule 8

Homemade Ice Cream Selection

Sélection de glaces fait maison

Vanilla-bourbon / coffee / salted caramel / pistacchio
Vanille-bourbon / café / caramel salé / pistache
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