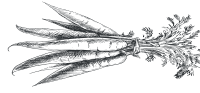


LEONARD'S

CHEF'S MENU

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

152

Signature

6-Course menu

6-Gänge-Menü

182



Wine Pairing

Grand tradition: wines from renowned appellations and major terroirs, this selection features some of the great names in the world of wine. In this selection, carefully crafted by our head sommelier, you'll find classic and subtle pairings.

Modern and atypical: playing on notes of harmony and contrast, our head sommelier reveals hidden gems from the worlds of winemaking, distillation and fermentation. This selection from little-known regions and terroirs, far off the beaten track, is sure to surprise you.

Große Tradition: Weine aus renommierten Appellationen und bedeutenden Terroirs, diese Auswahl umfasst einige der großen Namen der Weinwelt. In dieser Auswahl, die von unserem Chefsommelier sorgfältig zusammengestellt wurde, finden Sie klassische und subtile Kombinationen.

Modern und untypisch: Unser Chefsommelier spielt mit Harmonie und Kontrast und enthüllt verborgene Perlen aus der Welt der Weinherstellung, der Destillation und der Gärung. Diese Auswahl aus wenig bekannten Regionen und Terroirs abseits der ausgetretenen Pfade wird Sie sicher überraschen.

4-Course wine pairing / 4-Gänge-Weinbegleitung

100

6-Course wine pairing / 6-Gänge-Weinbegleitung

130

THE DELICACIES SHOWCASE
KAVIAR- UND AUSTERNAUSWAHL



Imperial Iranian Caviar Beluga

30 grams / Gramm

290

50 grams / Gramm

480

Royal Belgian Caviar Osietra

50 grams / Gramm

268

125 grams / Gramm

670

250 grams / Gramm

1340

500 grams / Gramm

2680

Caviar d'Hollande Osetra Royal

50 grams / Gramm

245

125 grams / Gramm

480

Served with traditional garnish
Mit traditionellen Beilagen 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" Gold Line
"Kobi" Gstaad Ei - Kaviarauswahl "Le Grand Bellevue" - Wodka "Beluga" Gold Line
100

"Gillardeau" Oyster
6 Stück

Tangerine & Krug "Puccini" Granita - chester bread
Mandarine & Krug "Puccini" Granita - Chester Brot
60



"Vitello Tonnato"

Stracciatella - herbal Mesclun - black winter truffle
Stracciatella - Kräutermesclun - schwarzer Wintertrüffel

42

Simmental Beef Fillet Carpaccio
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet

**Parmesan Bruna Alpina 50 months aged - balsamic vinegar from Modena "25 years" -
rocket - poppy seeds**
*Parmesan Bruna Alpina 50 Monate gereift - Balsamico-Essig aus Modena "25 Jahre" -
Rucola - Mohnsamensamen*

42

Hamachi Ceviche

Physalis - lime - chili - spring onion - cilantro - cucumber - avocado
Physalis - Limette - Chili - Frühlingszwiebel - Koriander - Gurke - Avocado

44

Raw Violet Artichoke Salad
Roher Violeter-Artischocken-Salat

**with Parmesan shavings and upon request depending on availability
with addition of white Alba truffle**
*mit Parmesanspänen und auf Anfrage je nach Verfügbarkeit
mit weißem Alba-Trüffel*

34

Melanzane alla Parmigiana
Auberginen-Parmigiana

"How my grandmother taught me ..."
"Wie es mir eine Grossmutter gelehrt hat..."

38

Le Grand Burrata 250 gr

Heirloom tomatoes salad and basil
Salat aus Heirloom-Tomaten und Basilikum

38

STARTERS VORSPEISEN



Langoustines & Sweetbread Camouflage

Langustinen & Kalbsbries

Bourgogne Snails - parsley roots - Morels - black truffle

Burgunder-Schnecken - Petersilienwurzeln - Morcheln - schwarzer Trüffel

48

Duck Liver "Duo"

Entenleber-Terrine

Homemade terrine & mousse - passion fruit & mango chutney - pan brioche

Hausgemachte Terrine & Mousse - Passionsfrucht & Mango-Chutney - Pan Brioche

46

Brüggli Salmon Trout Tartare

Brüggli Lachsforellen-Tartar

**Winter roots - cauliflower - almonds - citrus fruits and Terragon -
double cream smoked in Lauenen wood**

*Winterwurzeln - Blumenkohl - Mandeln - Zitrusfrüchte und Terragon -
Doppelrahm geräuchert in Lauenen Holz*

44

Beetroot Compositions

Rote-Bete-Komposition

Beetroot in several consistencies - citrus fresh cheese - caramelized pecan walnuts

Rote Bete in verschiedenen Konsistenzen - Zitrusfrischkäse - karamellisierte Pekannüsse

28

SOUPS & BROTHS SUPPEN UND BRÜHEN



Carrot Ginger Soup *Karottensuppe mit Ingwer*

Mi-Cuit Langoustines - sauteed bok choy - coconut foam
Lingustinen halbgegart - sautierter Bok Choy - Kokosschaum

28

Ramen Capon Broth *Ramen Kapaun Brühe*

Homemade Cappelletti - thistle - charred Shiitake - sesam - spring onion
Hausgemachte Cappelletti - Distel - verkohlter Shiitake - Sesam - Frühlingszwiebel

28

PASTA AND RISOTTO NUDELN UND RISOTTO



Le Caramelle

Filled with Porcini mushrooms from the region - roasted carrots - Lenker Berg Bleu - jus ristretto
Gefüllt mit Steinpilzen aus der Region - geröstete Karotten - Lenker Berg Bleu - Jus Ristretto

44

Il Risotto Vialone Nano
Hokkaido pumpkin - braised veal cheek
Hokkaidokürbis - geschmorte Kalbsbäckchen

44

Also possible in a vegetarian version / Auch in einer vegetarischen Version möglich

40

Gnocchetti di Patate
Hand cut wild boar ragu - Parmesan Bruna Alpina 50 months aged
Handgeschnittenes Wildschweinragu - Parmesan Bruna Alpina 50 Monate gereift

44

Tagliolini
Winter black truffle - creamy sauce
Schwarzer Wintertrüffel - Sahnesauce

62

SPECIALITIES FOR TWO

SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



Whole Lobster "Catalana"

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

Datterini-Tomaten - rote Zwiebeln - Sellerie - Taggiasche-Oliven - Basilikum

140

"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 - jus ristretto - Morel sauce

Geröstet mit hausgemachter gesalzener Butter und lokalen Kräutern

Kartoffelmousseline - "von Siebenthal" Bauerngemüseauswahl - Jus ristretto - Morchelsauce

(in two services / in zwei Services)

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

160

Veal Fillet "WellinGstaad"

Roasted Simmental veal fillet in puff pastry - Gstaad ham - mushrooms Duxelles -

jus ristretto - black winter truffle

Gebratenes Simmentaler Kalbsfilet im Blätterteig - Gstaader Schinken - Champignons Duxelles -

Jus ristretto - schwarzer Wintertrüffel

(in two services / in zwei Services)

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

200

Sea Bass in Salt Crust "Des Alpes"

Wolfsbarsch in Salzkruste

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



Winter Deer *Winterreh*

Red cabbage - celery root - seasonal mushrooms - Brussels sprout leaves -
salted caramel chestnuts - red currant compote
*Rotkohl - Sellerieknolle - Champignons der Saison - Rosenkohlblätter -
gesalzene Karamellkastanien - rotes Johannisbeerkompott*

68

Swiss Mountain Rack of Lamb *Lammkarree aus den Schweizer Bergen*

Lamb duo braised and roasted - turnip tops - selection of beans - carrots puré - potato mousseline
Gebratene Pleurotus-Pilze - Steckrübenspitzen - Bohnenauswahl - Karottenpüree - Kartoffelmousseline

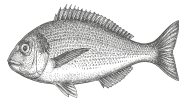
68

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, Pommes Frites*

82

FISH FISCH



Turbot Filet *Steinbutt-Filets*

Red polenta from Ticino filled with fondue - baby spinach - Brussels sprout leaves -
Morel sauce - white butter sauce
*Rote Tessiner Polenta gefüllt mit Fondue - Babyspinat - Rosenkohlblätter -
Morchelsauce - weiße Buttersauce*

70

Whole Dover Sole *Ganze Dover-Seezunge*

Beurre noisette - lemon - "von Siebenthal" farm selection of vegetables - spinach - mashed potatoes
Braune Butter - Zitrone - "von Siebenthal" Gemüseselektion - Blattspinat - Kartoffelstampf

80

CHEESE
KÄSE



"Le Grand" Cheese Trolley
Käseplatte aus der Region

Selection of regional cheeses - fruit loaf - homemade figs compote
Selektionen aus regionalen Käsen - Brot mit Trockenfrüchten - Hausgemachter Feigenkompott

34

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

25

DESSERT



Mandarine Delight

Ivorian chocolate mousse - pistacchio crumble - kumquat & mandarin sorbet

Mousse au Chocolat von der Elfenbeinküste - Pistazienstreusel - Kumquat-Mandarinensorbet

22

Il Tiramisù

Amaretto foam - Guanaja chocolate soil

Amarettoschaum - Guanaja-Schokoladenboden

22

Gianduja

with black truffle & chocolate pepper crèmeux - caramelized Piemonte hazelnuts - fiordilatte

mit schwarzem Trüffel und Schokoladen-Pfeffer-Creme - karamellisierte Piemonteser Haselnüsse - Fiordilatte

26

Amatika

Flexi chocolate - red berries compote - cassis sorbet (gluten free and vegan)

Flexi-Schokolade - Kompott aus roten Beeren - Johannesbeer Sorbet (glutenfrei und vegan)

22

Homemade Sherbet Selection

Auswahl an hausgemachten Sorbets

Pineapple lime / dark chocolate / lemon / mango-passion / mandarin

Ananas-Limette / Zartbitterschokolade / Zitrone / Mango-Passionsfrucht / Mandarine

per scoop / pro Kugel 8

Homemade Ice Cream Selection

Auswahl an hausgemachten Eissorten

Bourbon vanilla / coffee / salted caramel / pistacchio / fiordilatte

Bourbon vanille / Kaffee / gesalzenes Karamell / Pistazie / Fiordilatte

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

Prices include VAT
Preise inkl. MwSt.

Our service staff will be happy to provide you with further information on all allergens within our menu.
Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne weitere Informationen zu allen Allergenen in unserer Speisekarte.