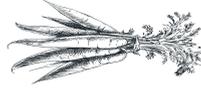


LEONARD'S

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

152

Signature

6-Course menu

Menu à 6 plats

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.

Grande tradition : vins aux appellations renommées, issus de terroirs majeurs, cette sélection présente de grands domaines du monde viti-vinicole. Dans cette sélection soigneusement élaborée par notre chef sommelier, vous retrouverez des accords classiques et subtils.

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

100

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

130

THE DELICACIES SHOWCASE
SÉLECTION DE CAVIAR ET HUÎTRES



Imperial Iranian Caviar Beluga

30 grams / *grammes*

290

50 grams / *grammes*

480

Royal Belgian Caviar Osietra

50 grams / *grammes*

268

125 grams / *grammes*

670

250 grams / *grammes*

1340

500 grams / *grammes*

2680

Caviar d'Hollande Osetra Royal

50 grams / *grammes*

245

125 grams / *grammes*

480

Served with traditional garnish
Servi avec garnitures traditionnelles

Sour cream, Mimosa eggs, chives, choice of blinis
Crème fraîche, œufs mimosa, ciboulette, sélection de blinis

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

"Kobi" Gstaad egg - Caviar selection "Le Grand Bellevue" - Vodka "Beluga" Gold Line
Œuf "Kobi" Gstaad - Sélection de caviar "Le Grand Bellevue" - Vodka "Beluga" Gold Line

100

"Gillardeau" Oyster
6 Pieces

Tangerine & Krug "Puccini" Granita - chester bread
Granité "Puccini" à la mandarine et au Krug - pain de chester

60

THE JOYS TO SHARE OR NOT ...
LES JOIES A PARTAGER OU PAS ...



"Vitello Tonnato"

Stracciatella - herbal Mesclun - black winter truffle
Stracciatella - Mesclun aux herbes - Truffe noire d'hiver

42

Simmental Beef Fillet Carpaccio
Carpaccio de filet de bœuf Simmental

**Parmesan Bruna Alpina 50 months aged - balsamic vinegar from Modena "25 years" -
rocket - poppy seeds**
*Parmesan Bruna Alpina 50 mois d'âge - vinaigre balsamique de Modène "25 ans" -
roquette - graines de pavot*

42

La Trippa

Borlotti, chilli and parmesan crusts
Borlotti, piment et crouste de parmesan

32

Melanzane alla Parmigiana
Melanzane à la parmigiana

38

Le Grand Burrata 250 gr

Heirloom tomatoes salad and basil
Salade de tomates et basilic

38

Oregan, Blood Oranges and Fennel Salad
Origan, orange sanguine et salade de fenouil

22

STARTERS

ENTRÉES



Langoustines & Sweetbread Camouflage

Langoustines & Ris de veau

Pork belly - parsley roots - Morels - black winter truffle
Poitrine de porc - Racines de persil - Morilles - Truffe noire d'hiver

48

Duck Liver "Duo"

Terrine de foie de canard

Homemade terrine & mousse - passion fruit & mango chutney - pan brioche
Terrine et mousse maison - chutney fruit de la passion et mangue - pain brioche

44

Brüggli Salmon Trout "Variation"

Selection de saumon et de truite Brüggli

**Avocado mousse - Belper Knolle & Bergamot sorbet - beetroot -
mousse smoked in Lauenen wood**
*Mousse d'avocat - sorbet Belper Knolle & Bergammot - betterave -
mousse fumée au bois de Lauenen*

44

Leek and Cheese Tart from Gstaad

Tarte aux poireaux et au fromage de Gstaad

Country sweet corn soup - roasted peppers - pine nuts - spring onion - pop corn
Soupe campagnarde au maïs doux - poivrons grillés - pignons de pin - cébettes - pop corn

28

SOUPS & BROTHS
SOUPES ET BOUILLONS



Carrot Ginger Soup

Soupe a la carotte et au gingembre

Mi-Cuit Langoustines - sauteed bok choy - coconut foam

Langoustines mi-cuites - sauté de bok choy - mousse de noix de coco

28

Ramen Capon Broth

Bouillon de chapon façon Ramen

Homemade Cappelletti - thistle - charred Shiitake - spring onion

Cappelletti maison - chardon - Shiitake carbonisé - cébettes

28

PASTA AND RISOTTO
PÂTES ET RISOTTO



Culurgiones

Filled with artichoke, potatoes and Lenker Berg Bleu - spinach - Topinambur - jus ristretto

Garnies d'artichauts, de pommes de terre et de Lenker Berg Bleu - épinards - topinambour - jus ristretto

44

Fusilli

Turnips - walnut pesto - black cabbage - snail "aglio, olio e peperone crusco"

Fânes de navets - pesto de noix - chou noir - escargot "aglio, olio e peperone crusco"

42

Il Risotto Vialone Nano

Porcini mushrooms - braised veal cheek - black truffle

Champignons Porcini - joue de veau braisée - truffe noire

62

Also possible in a vegetarian version / *Egalement possible en version végétarienne*

40

Gnocchetti di Patate

Hand cut wild boar ragu - Parmesan Bruna Alpina 50 months aged

Ragoût de sanglier coupé au couteau - Parmesan Bruna Alpina 50 mois d'âge

44

Spaghetti alla Chitarra

Homemade butter - lemon - basil - chilli - Parmesan Bruna Alpina 50 months aged

Beurre maison - citron - basilic - piment - parmesan Bruna Alpina 50 mois d'âge

34

SPECIALITIES FOR TWO
SPECIALITÉS POUR DEUX



Whole Lobster "Catalana"
Homard entier "Catalan"

Datterini tomatoes - red onion - celery - Taggiasche olives - basil
Tomates Datterini - oignon rouge - céleri - olives Taggiasche - basilic

140

"Le Grand Spaghettono"
Variety of tomatoes and basil
Variétés de tomates et basilic

30 minutes preparation time
30 minutes de temps de préparation

60

Whole Roasted Chicken "La Patte Noire" from Gruyère
Poulet entier rôti "La Patte Noire" de Gruyère

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

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

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

160

Veal Fillet "WellinGstaad"
Filet de Veau de la région "WellinGstaad"

Roasted Simmental veal fillet in puff pastry - Gstaad ham - mushrooms Duxelles -
jus ristretto - black winter truffle
*Filet de veau Simmental rôti en pâte feuilletée - jambon de Gstaad - champignons Duxelles -
jus ristretto - Truffe noire d'hiver*

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

200

Whole Mediterranean Turbot
Turbot entier de Méditerranée

Beurre Blanc - sauce Vierge - mediterranean vegetables
Beurre blanc - sauce Vierge - légumes de méditerranée

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

180

MEAT AND POULTRY

VIANDES ET VOLAILLE



Whole Royal Pigeon

Pigeon d' Hiver

Red cabbage - celery root - potato mousseline - seasonal mushrooms - Brussels sprout leaves - red currant compote

Chou rouge - céleri-rave - mousseline de pommes de terre - champignons de saison - feuilles de choux de Bruxelles - compote de groseille rouge

68

Swiss Mountain Rack of Lamb

Carré d'agneau de la montagne Suisse

Gnocco filled with cheese fondue - artichoke "Giudia" - Risina beans - potato mousseline

Gnocco garnie à la fondue de fromage - artichaut "Giudia" - haricots Risina - mousseline de pommes de terre

68

The Absolut Tender

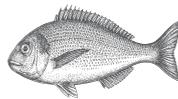
A juicy 300g fillet steak served with green pepper sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise, topped off with french fries

Un filet de bœuf de 300g, sauces poivre vert, béarnaise, mayonnaise à l'ail et au piment, pommes frites

82

FISH

POISSONS



Skrei Loins (Winter cod)

(Cabillaud d'hiver)

Roasted with baby vegetables & potatoes - Chimichurri sauce - herb mesclun - dried cherry tomatoes

Rôti avec petits légumes et pommes de terre - sauce Chimichurri - mesclun aux herbes - tomates cerises séchées

64

Whole Dover Sole

Sole Entière au beurre noisette

Beurre noisette - lemon - "von Siebenthal" farm selection of vegetables - spinach - mashed potatoes

Beurre noisette - citron - sélection de légumes de la ferme "Von Siebenthal" - épinards - écrasé pommes de terre

80

CHEESE
FROMAGES



"Le Grand" Cheese Plate

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

24

Brie de Meaux with Truffles

Pear red wine compote - fruit bread
Compote de poire 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
Double crème de Gruyère - glace à la vanille

48

Le "Grand" Fondant
Moelleux au Chocolat

(for two / pour deux)

served with Vanilla ice cream
servi avec glace à la vanille

48

Half-baked Chocolate Chip Cookie
Cookie mi-cuit aux pépites de chocolat

Salted caramel ice cream
Glace au caramel beurre salé

25

DESSERT



Lemon Hazelnut

Hazelnut praline in different consistencies - lemon caramel - Bergamont and vanilla sorbet
*Praline aux noisettes en différentes consistances - Caramel au citron -
Sorbet à la bergamote et à la vanille*

24

Dulcey and Maple

Dulcey chocolate mousse - caramelized pop corn - Maple syrup ice cream
Mousse au chocolat moelleux - maïs soufflé caramélisé - glace au sirop d'érable

22

The Unconventional Tarte Tatin ...

24

Il Tiramisù

Amaretto foam - Guanaja chocolate soil
Mousse d'Amaretto - Terre de chocolat Guanaja

22

Amatika

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

22

Homemade Sherbet Selection

Sélection de sorbets maison

Pineapple lime / dark chocolate / lemon / mango-passion / mandarin
Ananas et citron vert / chocolat noir / citron / mangue-passion / mandarine

per scoop / par boule 8

Homemade Ice Cream Selection

Sélection de glaces maison

Bourbon vanilla / coffee / salted caramel / pistacchio / fiordilatte
Bourbon vanille / café / caramel beurre salé / pistache / fiordilatte

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

Prices include VAT
Tous les prix incluent la TVA

Our service staff will be happy to provide you with further information on all allergens within our menu.
Nos serveurs vous fourniront volontiers plus d'informations sur tous les allergènes dans notre menu.