



LEONARD'S

# SURPRISE MENU

## ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

A menu designed to enhance and raise awareness of our region, our local products and our places of origin, taking into account seasonality and respect for each ingredient.

*Francesco De Bartolomeis*

*Ein Menü, das die Vielfalt und Qualität unserer Region, der lokalen Produkte und deren Herkunft feiert, mit einem besonderen Fokus auf Saisonalität und Respekt für jede einzelne Zutat.*

*Francesco De Bartolomeis*



### **Cuisine Pure**

4- or 6-course menu

*4- oder 6-Gänge-Menü*

*152 / 182*



### **Wine Pairing**

*Weinbegleitung*

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

*100 / 130*

THE DELICACIES SHOWCASE  
UNSERE DELIKATESSEN-AUSWAHL



**Royal Belgian Caviar Osietra**

50 grams / *Gramm*

320

125 grams / *Gramm*

650

**Caviar d'Hollande Osetra Imperial**

50 grams / *Gramm*

248

125 grams / *Gramm*

480

Served with traditional garnish  
*Mit traditionellen Beilagen serviert*

Sour cream, mimosa eggs, chives, blinis  
*Sauerrahm, Mimosa-Eier, Schnittlauch, Blinis*

\*\*\*

**The "Golden Egg"**

"Kobi" Gstaad egg - Caviar selection 'Le Grand Bellevue' - Swiss Gold Vodka  
*"Kobi" Gstaad Ei - Kaviar Auswahl 'Le Grand Bellevue' - Schweizer Gold-Vodka*

100

## STARTERS

### VORSPEISEN



**Swiss Wagyu Tartare**  
*Schweizer Wagyu-Tartar*

**Miso-Shalot Mayo - Mushrooms - Fermented Shallots**  
*Miso-Schalotten-Mayo - Pilze - Fermentierte Schalotten*

54

**Duck Liver "Duo"**  
*Entenleber „Duo“*

**Homemade terrine & mousse - Passion fruit and mango chutney - Brioches**  
*Hausgemachte Terrine & Mousse - Passionsfrucht-Mango-Chutney - Brioches*

46

**Langoustines & Sweetbread**  
*Langustinen & Kalbsbries*

**Burgundy snails - Parsley roots**  
*Weinberg-Schnecken - Petersilienwurzeln*

48

**Vitello Tonnato**

44

**Asparagus & Morels**  
*Spargel & Morcheln*

*Egg and Truffle*  
**Ei und Trüffel**

42

**Seared Cauliflower Steak**  
*Gebratenes Blumenkohlsteak*

**Creamy chickpeas - Salsa Romesco - Cauliflower Pakoras**  
*Cremige Kichererbsen - Salsa Romesco - Blumenkohl Pakoras*

24

## SOUP & BROTH

### SUPPE UND BRÜHE



**Pea Pod Soup**  
*Erbsenschalensuppe*

**Swiss Char**  
*Schweizer Saibling*

28

**Farmer's Broth**  
*Bauernbrühe*

**Zweisimmen Rabbit Cappelletti - Terragon**  
*Zweisimmener Kaninchen Cappelletti - Estragon*

32

## PASTA AND RISOTTO



**Wild Garlic Gnocchi**  
*Bärlauch Gnocchi*

**Morels - Gstaad herb cheese**  
*Morcheln - Gstaader Kräuter Käse*

44

**Saffron Risotto & Zucchini Flower**  
*Risotto mit Safran und Zucchiniblüten*

**Braised veal cheek**  
*Geschmorten Kalbsbäckchen*

44

### Caramelle

**Burrata - Candied date tomatoes - Lemon**  
*Burrata - kandierte Datteltomaten - Zitrone*

44

### Spaghettoro "Aglio e Olio"

**Taralli crumbs - Cantabrian anchovies - Raisins - Pine nuts**  
*Tarallistreusel - kantabrische Anchovis - Rosinen - Pinienkerne*

30

SPECIALITIES FOR TWO  
SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



**Sea Bass in Salt Crust "Des Alpes"**  
*Wolfsbarsch in Salzkruste „Des Alpes“*

**Beurre blanc - Sauce vierge - Mediterranean vegetables**  
*Beurre blanc - Sauce vierge - mediterranes Gemüse*

*(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)*

180

**Whole Roasted Chicken "La Patte Noire" from Gruyères**  
*Ganzes gebratenes Huhn „La Patte Noire“ aus Gruyères*

**Roasted with homemade salted butter and local herbs - Potato mousseline -  
"Von Siebenthal" farm vegetables - Creamy sauce - Jus ristretto**  
*Gebraten mit hausgemachter gesalzener Butter und einheimischen Kräutern - Kartoffelmousseline -  
"Von Siebenthaler" Bauerngemüse - Sahnesauce - Jus Ristretto*

*(in two services / in zwei Services)*

*(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)*

160

**Veal Fillet "WellinGstaad"**

**Roasted Simmental veal fillet in puff pastry - Duxelles - Jus ristretto - Black summer truffle**  
*Gebratenes Simmentaler Kalbsfilet im Blätterteig - Duxelles -  
Jus ristretto - schwarzer Sommertrüffel*

*(in two services / in zwei Services)*

*(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)*

200

**"R. Bratschi's" Dry Aged Simmental Beef Cutlet**  
*„R. Bratschi's“ Trocken gereiftes Simmentaler Rinderkotelett*

**Japanese style**  
*im japanischen Stil*

190

MEAT AND POULTRY  
FLEISCH UND GEFLÜGEL



**Regional Mountain Rack of Lamb**  
*Lammkarree aus der Region*

**Lamb duo braised and roasted in hay - Black eyed peas - Swiss Chard "ripassati"**  
*Lammduo geschmort und im Heu gebraten - Erbsen - Saibling „ripassati“*

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

**"ROSSINI"**

**180gr fillet Steak - Foie gras & Truffle**  
*180gr Filet Steak - Gänseleber & Trüffel*

84

FISH

FISCH



**Whole Dover Sole (700gr)**  
*Ganze Seezunge (700gr)*

**Beurre Noisette - Lemon - Local selection of vegetable - Spinach**  
*Nussbutter - Zitrone - Lokale Gemüseauswahl - Spinat*

90

**Pike Perch from Lake Maggiore**  
*Zander aus dem Lago Maggiore*

**Asparagus - Spring onion - Broad bean - Mountain speck - Sage - Veal jus - Red potatoes**  
*Spargel - Frühlingszwiebel - Ackerbohne - Bergspeck - Salbei - Kalbsjus - Rote Kartoffel*

68

CHEESE  
KÄSE



**"Le Grand Cheese Plate"**

Selection of regional cheeses - Pear & red wine compote - Fruit bread  
*Auswahl an regionalen Käsesorten - Birnen-Rotwein-Kompott - Fruchtbrot*

24

**Brie de Meaux with Truffles**

Pear & red wine compote - Fruit bread  
*Birnen-Rotwein-Kompott - Fruchtbrot*

28

DESSERT  
WARM



(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" Fondant (for two / für Zwei)**

Fiordilatte (Milk from Gstaad) ice cream  
*Fiordilatte (Gstaader Milch) Eiscreme*

48

**Half-baked Chocolate Chip Cookie**

with salted caramel ice cream  
*mit gesalzenem Karamelleis*

25



## DESSERT



### **Il Tiramisù**

**Amaretto foam - Croccante soil**  
*Amarettoschaum - Knuspriger Boden*

22

**Lauena Milk Chocolate Crémeux & Mulberries**  
*Lauena Vollmilchschokolade crémeux & Maulbeeren*

24

### **Apricot & Almonds**

**Variations of the Valais apricot - Dandelion honey - Frozen almonds - Sesame**  
*Variationen der walliser Aprikose - Löwenzahnhonig - Gefrorene Mandeln - Sesam*

24

### **Saanegisströimli**

**Pear - Walnuts - Saanen goat milk ice cream**  
*Birne - Walnüsse - Saaner-Ziegenmilch-Eis*

24

### **AmaVegan**

**Amatika vegan chocolate - Coconut - Mango passion sorbet**  
*Amatika vegane Schokolade - Kokosnuss - Mango-Passionsfrucht-Sorbet*

24

### **Homemade Sorbet Selection**

*Auswahl an hausgemachten Sorbets*

**Dark chocolate / Lemon / Mango-passion / Raspberry / Strawberry & rhubarb / Lychee**  
*Zartbitterschokolade / Zitrone / Mango-Passionsfrucht / Himbeere / Erdbeere-Rhabarber / Litschi*  
*per scoop / pro Kugel 8*

### **Homemade Ice Cream Selection**

*Auswahl an hausgemachten Eissorten*

**Bourbon Vanilla / Salted caramel / Fiordilatte / Joghurt / Pistacchio / Coffee**  
*Bourbon Vanille / gesalzenes Karamell / Fiordilatte / Yoghurt / Pistazie / Kaffee*  
*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