

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

STARTERS
VORSPEISEN



Il Carpaccio e la Battuta
Das Carpaccio und die Battuta

Simmental beef filet Carpaccio - Parmesan Bruna Alpina 50 months aged - Rocket - Poppy seeds -
Battuta lemon and extra virgin oil - Rucola pesto - Capers - Preserved tomato compote
*Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet - 50 Monate gereifter Parmesan Bruna Alpina - Rucola - Mohnsamen -
Battuta-Zitrone und Olivenöl - Rucola-Pesto - Kapern - Kompott aus eingelegten Tomaten*

44

Duck Liver
Entenleber

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

58

Langoustines & Sweetbread
Langustinen & Kalbsbries

Asparagus - Parsely roots - Morels - Black truffles
Spargel - Petersilienwurzeln - Morcheln - Schwarze Trüffel

48

Salmon - Yellowfin Tuna - Avocado
Lachs - Gelbflossen-Thunfisch - Avocado

Caviar Selection "Le Grand Bellevue"
Kaviar Selektion "Le Grand Bellevue"

60

The Eggplant
Die Aubergine

Eggplant confit - Hummus - Fermented miso & shallot - Homemade Harissa - Mint pita bread crumble
Auberginen-Confit - Hummus - fermentierte Miso & Schalotte - hausgemachtes Harissa - Minz-Pita-Brotstreusel

34

SALADS

SALATE



The Fruity Salad Composition

Eine fruchtige Salatkomposition

Different types of melon - Cucumber - Feta cheese (also available in vegan) - Mint
Verschiedene Melonensorten - Gurken - Feta-Käse (auch vegan erhältlich) - Minze

28

Nüsslisalat

Nüsslisalat

Crispy Bergspeck - "Kobi" Gstaad eggs - Croutons - French Dressing - Roasted Seeds
Knuspriger Bergspeck - "Kobi" Gstaad-Eier - Croutons - Französisches Dressing - Geröstete Kerne

32

SOUP & BROTH

SUPPEN & BRÜHEN

Country Sweet Corn Soup

Maissuppe vom Lande

Roasted peppers and pine nuts - Popcorn
Geröstete Paprika und Pinienkerne - Popcorn

24

Crayfish Bisque

Flusskrebis-Bisque

Leek confit - Crayfish - Herb mesclun & flower
Lauch-Confit - Flusskrebse - Kräuter- & Blüten-Mesclun

32

PASTA & RISOTTO



I Bottoni alle Ortiche

Brennnessel-Bottoni

Fresh cheese - Nettles - Hazelnut butter & sage - Unripe lemon
Frischkäse - Brennnesseln - Haselnussbutter & Salbei - Unreife Zitrone

42

Il Raviolone alla "Parmigiana"

Raviolone nach Parmigiana-Art

44

Spaghettoro "Aglio e Olio"

Taralli - Cantabrian Anchovies - Raisins - Pine nuts
Taralli - Kantabrische Anchinis - Rosinen - Pinienkerne

32

Il Risotto Vialone Nano

Butternut pumpkin - Chestnuts - Lenker berg bleu cheese
Butternusskürbis - Esskastanien - Lenker-Bleukäse

42

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 - Sauce Marbré**
*Gebraten mit hausgemachter gesalzener Butter und einheimischen Kräutern - Kartoffelmousseline -
"Von Siebenthaler" Bauerngemüse - Marbrésauce*

(in two services / in zwei Services)
(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

160

"R. Bratschi's" Saanenland Double Veal Cutlet
„R. Bratschi's“ Saanenland Doppeltes Kalbskotelett

**Roasted with homemade salted butter and local herbs - Mushrooms cassalette from the region -
potato mousseline - creamy sauce - jus ristretto**
*Gebraten mit hausgemachter gesalzener Butter und einheimischen Kräutern -
Champignons cassalette aus der Region - Kartoffel-Mousseline - cremige Sauce - Jus ristretto*

180

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Autumn Deer
Herbsthirsch

Brussels sprout leaves - Celery root puree - Chantarelles mushrooms - Fermented fruits -
Preserved red cabbage - Spätzle - Red currant compote - Cauliflower and potato foam
*Rosenkohlblätter - Selleriewurzelpüree - Pfifferlinge - fermentierte Früchte -
Eingemachter Rotkohl - Spätzle - Kompott aus roten Johannisbeeren - Blumenkohl-Kartoffelschaum*

72

The Absolut Tender

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

Sauce béarnaise - Garlic-chili mayonnaise - Green pepper sauce - French fries
Sauce béarnaise - Knoblauch-Chili-Mayonnaise - Grüne-Pfeffer-Sauce - Pommes Frites

80

"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 - Guanciale - Sage - Red potatoes
Spargel - Frühlingszwiebel - Ackerbohne - Guanciale - Salbei - Rote Kartoffel

68

CHEESE
KÄSE



"Le Grand Cheese Plate"

Selection of regional cheeses - Homemade pear & red wine compote - Fruit bread
Auswahl an regionalen Käsesorten - Hausgemachtes Birnen-Rotwein-Kompott - Fruchtbrot

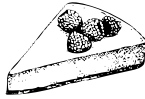
24

Brie de Meaux with Truffles

Homemade pear & red wine compote - Fruit bread
Hausgemachtes 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 & Raspberries
Lauena Vollmilchschokolade crémeux & Himbeeren

Ibiscus sorbet - Piedmont hazelnut crumble
Hibiskus Sorbet - Piemontesische Haselnuss-Streusel

24

Tropical Sweetness

Yogurt mousse - Tropical Namelaka - Pecan nuts granola - Mango-Passion sorbet & caramel
Joghurt-Mousse - Tropisches Namelaka - Pekannuss-Granola - Mango-Passionsfrucht & Karamell

24

La Millefoglie

Red berries "Heisse Liebe"
Rote Beeren "Heisse Liebe"

24

AmaVegan

Amatika vegan chocolate - Coconut Variation
Amatika vegane Schokolade - Kokosnuss in verschiedenen Variationen

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
Bourbon Vanille / gesalzenes Karamell / Fiordilatte / Yoghurt / 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