



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*

*Un menu conçu pour valoriser et faire connaître notre région, nos produits locaux et nos lieux d'origine, en tenant compte de la saisonnalité et du respect de chaque ingrédient.*

*Francesco De Bartolomeis*



**Cuisine Pure**

4- or 6-course menu

*Menu à 4 ou 6 plats*

*152 / 182*



**Wine Pairing**

*Suggestion de vins*

4- or 6-course wine pairing

*Accord mets et vins pour 4 ou 6 plats*

*100 / 130*

## STARTERS

### ENTRÉES



#### **Il Carpaccio e la Battuta**

*Le Carpaccio et le 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 de filet de bœuf Simmental - Parmesan Bruna Alpina 50 mois d'âge - Roquette - Graines de pavot - Battuta citron et huile extra vierge - Pesto de roquette - Câpres - Compote de tomates confites*

44

#### **Duck Liver**

*Foie de canard*

Homemade terrine & mousse - Passion fruit and mango chutney - Brioche  
*Terrine et mousse maison - Chutney de fruit de la passion et de mangue - Brioche*

58

#### **Langoustines & Sweetbread**

*Langoustines & Ris de veau*

Asparagus - Parsely roots - Morels - Black truffles  
*Asperges - Racines de persil - Morilles - Truffes noires*

48

#### **Salmon - Yellowfin Tuna - Avocado**

*Saumon - Thon jaune - Avocat*

Caviar Selection "Le Grand Bellevue"  
*Sélection de caviar "Le Grand Bellevue"*

60

#### **The Eggplant**

*L'aubergine*

Eggplant confit - Hummus - Fermented miso & shallot - Homemade Harissa - Mint pita bread crumble  
*Aubergines confites - Hummus - Miso fermenté & échalote - Harissa maison - Crumble de pain pita à la menthe*

34

## SALADS

### SALADE



#### **The Fruity Salad Composition**

*La composition de la salade fruitée*

**Different types of melon - Cucumber - Feta cheese (also available in vegan) - Mint**

*Différents types de melon - Concombre - Feta (également disponible en version végétalienne) - Menthe*

28

#### **Nüsslisalad**

*Nüsslisalade*

**Crispy Bergspeck - "Kobi" Gstaad eggs - Croutons - French Dressing - Roasted Seeds**

*Bacon de montagne croustillant - Œufs de Gstaad "Kobi" - Croûtons - Vinaigrette - Graines grillées*

32

## SOUP & BROTH

### SOUPES ET BOUILLONS

#### **Country Sweet Corn Soup**

*Soupe campagnarde au maïs doux*

**Roasted peppers and pine nuts - Popcorn**

*Poivrons grillés et pignons de pin - Popcorn*

24

#### **Crayfish Bisque**

*Bisque d'écrevisses*

**Leek confit - Crayfish - Herb mesclun & flower**

*Confit de poireaux - Ecrevisses - Mesclun d'herbes & fleurs*

32

## PASTA & RISOTTO



### **I Bottoni alle Ortiche**

*Bottoni avec orties*

**Fresh cheese - Nettles - Hazelnut butter & sage - Unripe lemon**  
*Fromage frais - Orties - Beurre de noisette et sauge - Citron non mûr*

42

### **Il Raviolone alla "Parmigiana"**

*Raviolone à la Parmigiana*

44

### **Spaghettoro "Aglio e Olio"**

**Taralli - Cantabrian Anchovies - Raisins - Pine nuts**  
*Taralli - Anchois de Cantabrie - Raisins secs - Pignons de pin*

32

### **Il Risotto Vialone Nano**

**Butternut pumpkin - Chestnuts - Lenker berg bleu cheese**  
*Potimarron - Marrons - Fromage bleu Lenker berg*

42

SPECIALITIES FOR TWO  
SPECIALITÉS POUR DEUX



**Sea Bass in Salt Crust "Des Alpes"**  
*Bar en croûte de sel „Des Alpes"*

**Beurre blanc - Sauce vierge - Mediterranean vegetables**  
*Beurre blanc - Sauce vierge - Légumes méditerranéens*

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

180

**Whole Roasted Chicken "La Patte Noire" from Gruyères**  
*Poulet entier rôti „La Patte Noire" de Gruyères*

**Roasted with homemade salted butter and local herbs - Potato mousseline -  
"Von Siebenthal" farm vegetables - Sauce Marbré**  
*Rôti au beurre salé maison et herbes locales - Mousseline de pommes de terre -  
Légumes de la ferme "von Siebenthal" - Sauce marbré*

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

160

**"R. Bratschi's" Saanenland Double Veal Cutlet**  
*„R. Bratschi's" Saanenland Double Escalope de Veau*

**Roasted with homemade salted butter and local herbs - Mushrooms cassolette from the region -  
Potato mousseline - Creamy sauce - Jus ristretto**  
*Rôti au beurre salé maison et aux herbes locales - Cassolette de champignons de la région -  
Mousseline de pommes de terre - Sauce crémeuse - Jus ristretto*

180

MEAT AND POULTRY  
VIANDES ET VOLAILLES



**Autumn Deer**  
*Chevreuril d'automne*

**Brussels sprout leaves - Celery root puree - Chantarelles mushrooms - Fermented fruits -  
Preserved red cabbage - Spätzle - Red currant compote - Cauliflower and potato foam**  
*Feuilles de choux de Bruxelles - Purée de céleri-rave - Champignons Chantarelles - Fruits fermentés -  
Chou rouge en conserve - Spätzle - Compote de groseilles - Écume de chou-fleur et de pommes de terre*

72

**The Absolut Tender**

**Juicy 300g fillet steak**  
*Steak de filet juteux de 300 g*

**Sauce béarnaise - Garlic-chili mayonnaise - Green pepper sauce - French fries**  
*Sauce béarnaise - Ail-chili mayonnaise - Poivre vert sauce - Frites*

80

**"ROSSINI"**

**180gr fillet Steak - Foie gras & Truffle**  
*Steak de filet de 180gr - Foie gras et truffe*

84

FISH  
POISSONS



**Whole Dover Sole (700gr)**  
*Sole entière (700gr)*

**Beurre Noisette - Lemon - Local selection of vegetable - Spinach**  
*Beurre Noisette - Citron - Légumes du terroir - Epinards*

90

**Pike Perch from Lake Maggiore**  
*Sandre du lac Majeur*

**Asparagus - Spring onion - Broad bean - Guanciale - Sage - Red potatoes**  
*Asperges - Oignons de printemps - Fèves - Guanciale - Sauge - Pommes de terre rouges*

68

CHEESE  
FROMAGES



"Le Grand Cheese Plate"

Selection of regional cheeses - Homemade pear & red wine compote - Fruit bread  
*Sélection de fromages régionaux - Compote de poire et de vin rouge - Pain aux fruits*

24

Brie de Meaux with Truffles

Homemade pear & red wine compote - Fruit bread  
*Compote de poires et au vin rouge - Pain aux fruits*

28

DESSERT  
LES DESSERTS CHAUDS



(35 minutes preparation time / 35 minutes de temps de préparation)

Apple Tarte (for two)

*Tarte aux pommes (pour deux)*

Double cream from Gruyère - Vanilla ice cream  
*Crème double de la Gruyère - Glace à la vanille*

48

Le "Grand" Fondant (for two / pour deux)

Fiordilatte (Milk from Gstaad) ice cream  
*Glace Fiordilatte (lait de Gstaad)*

48

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

with salted caramel ice cream  
*avec glace au caramel salé*

25



## DESSERT



### **Il Tiramisù**

**Amaretto foam - Croccante soil**  
*Mousse d'amaretto - Terre croustillante*

22

**Lauena Milk Chocolate Crémeux & Raspberries**  
*Crémeux au chocolat au lait Lauena et mûres*

**Ibiscus sorbet - Piedmont hazelnut crumble**  
*Sorbet à l'ibiscus - Crumble aux noisettes du Piémont*

24

### **Tropical Sweetness**

**Yogurt mousse - Tropical Namelaka - Pecan nuts granola - Mango-Passion sorbet & caramel**  
*Mousse au yaourt - Namelaka tropical - Granola aux noix de pécan - Sorbet mangue-passion & caramel*

24

### **La Millefoglie**

**Red berries "Heisse Liebe"**  
*Baies rouges "Heisse Liebe"*

24

### **AmaVegan**

**Amatika vegan chocolate - Coconut Variation**  
*Chocolat végétalien Amatika - Noix de coco*

24

### **Homemade Sorbet Selection**

*Sélection de sorbets faits maison*

**Dark chocolate / Lemon / Mango-passion / Raspberry / Strawberry & rhubarb / Lychee**  
*Chocolat noir / Citron / Mangue-passion / Framboise / Fraise & rhubarbe / Litchi*  
*per scoop / par boule 8*

### **Homemade Ice Cream Selection**

*Sélection de crèmes glacées maison*

**Bourbon Vanilla / Salted caramel / Fiordilatte / Joghurt / Pistacchio**  
*Vanille Bourbon / Caramel salé / Fiordilatte / Yaourt / 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.”*

Executive Chef, Francesco De Bartolomeis