



**LE GRAND BELLEVUE**  
3780 GSTAAD, SWITZERLAND  
T +41 33 748 00 00  
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH  
BELLEVUE-GSTAAD.CH

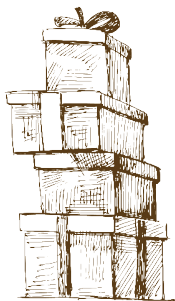


**LE GRAND BELLEVUE**  
GSTAAD

*Merry  
Christmas*



**LEONARD'S**



**CHF 195 per person - CHF 95 for kids under 12 years (excluding beverages)**  
CHF 195 pro Person - CHF 95 für Kinder unter 12 Jahren (ohne Getränke)  
*CHF 195 par personne - CHF 95 pour les enfants de moins de 12 ans (hors boissons)*

All prices in Swiss francs. Service and VAT included.

Alle Preise in Schweizer Franken. Service und Mehrwertsteuer inklusive.

*Tous le prix en francs suisses. Service et TVA inclus.*

# CHRISTMAS EVE

24<sup>th</sup> December 2024

## Amuse Bouche

**Duck Liver with homemade terrine & mousse - Passion fruit & mango chutney - Brioches**  
Entenleber mit hausgemachter Terrine & Mousse - Passionsfrucht & Mango-Chutney - Brioches  
*Foie gras de canard en terrine & mousse maison - Chutney aux fruits de la passion & à la mangue - Brioches*

or / oder / ou

**Lentils, sweet potatoes & chestnuts soup - Wholemeal bread croutons**  
Suppe aus Linsen, Süßkartoffeln & Kastanien - Vollkornbrot-Croutons  
*Soupe de lentilles, patates douces & châtaignes - Croûtons de pain complet*

**Raviolone w/ runny egg yolk, fresh cheese & baby spinach - Creamy sauce & black winter truffle**  
Raviolone mit flüssigem Eigelb, Frischkäse & Babyspinat - Sahnesauce & schwarzer Wintertrüffel  
*Raviolone avec jaune d'œuf coulant, fromage frais & pousses d'épinards - Sauce crémeuse & truffe noire d'hiver*

**Roasted Salmon from Lostallo with cauliflower variation - Black cabbage coulis -  
Brussels sprout with berg speck & onion - Herbs mesclun - Beurre blanc sauce**  
Gebratener Lachs aus Lostallo mit Blumenkohlvariation - Schwarzkohlcoulis -  
Rosenkohl mit Bergspeck & Zwiebel - Kräutermesclun - Beurre blanc sauce  
*Saumon rôti de Lostallo avec variation de chou-fleur - Coulis de chou noir -  
Choux de Bruxelles, speck de montagne & oignon - Mesclun d'herbes - Sauce au Beurre blanc*

or / oder / ou

**Winter Deer with red cabbage, celery, Spätzle, charred leaves, preserved fruit & gravy sauce**  
Winterhirsch mit Rotkohl, Sellerie, Spätzle, verkohlten Blättern, eingemachten Früchten & Bratensoße  
*Cerf d'hiver avec chou rouge, céleri, Spätzle, feuilles carbonisées, fruits confits & sauce au jus de viande*

**Tomme Fleurette cheese - Homemade fruit loaf composed of radicchio tardivo,  
citrus fruits & balsamic vinegar**

Tomme Fleurette Käse - Hausgemachtes Fruchtbrot, zusammengesetzt aus Radicchio Tardivo,  
Zitrusfrüchten & Balsamico-Essig  
*Tomme Fleurette - Pain aux fruits maison composé de chicorée,  
agrumes & vinaigre balsamique*

**Le Grand "Mont Blanc"**

**Petit Fours**

