



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

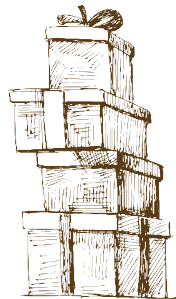


LE GRAND BELLEVUE
GSTAAD

*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 DAY DINNER

25th December 2024

Amuse Bouche

Salmon, Tuna & Avocado Tartare - Belper knolle - Osietra Caviar - Butter milk & green oil
Tartar von Lachs, Thunfisch & Avocado - Belper Knolle - Osietra-Kaviar - Buttermilch & grünes Öl
Tartare de saumon, thon & avocat - Belper Knolle - Caviar Osietra - Lait de beurre & huile vert

« Christmas » Capon Broth
Homemade Passatelli - Thistle - Stracciatella
Hausgemachte Passatelli - Distel - Stracciatella
Passatelli faits maison - Chardon - Stracciatella

or / oder / ou

Tagliolini Black Truffle
Schwarze Trüffel Tagliolini
Tagliolini à la truffe noire

Wild Seabass Pavé with Jerusalem artichoke, crispy Guanciale, sage, red potatoes,
veal ristretto jus & beurre blanc
Pavé vom Wolfsbarsch mit Topinambur, knusprigem Guanciale, Salbei, roten Kartoffeln,
Kalbs-Ristretto-Jus & Beurre blanc
*Pavé de bar sauvage avec topinambour, Guanciale croustillant, sauge, pommes de terre rouges,
jus de veau au ristretto & beurre blanc*

or / oder / ou

Roasted quail stuffed with mushrooms - Potato mousseline - Creamy cabbage -
Brussels sprout leaves - Creamy and gravy sauce - Red currant compote
Gebratene Wachtel mit Pilzfüllung - Kartoffel-Mousseline - Rahmwirsing - Rosenkohlsprossenblätter -
Sahnesoße und Bratensoße - Johannisbeerkompott
*Caille rôtie, farcie aux champignons - Mousseline de pommes de terre - Chou à la crème -
Feuilles de choux de Bruxelles - Sauce à la crème et au jus - Compote de groseilles*

Truffled Brie de Meaux - Pain Paillasse - Red Wine Pear Compote
Getrüffeltes Brie de Meaux - Pain Paillasse - Rotwein-Birnen-Kompott
Brie de Meaux truffé - Pain Paillasse - Compote de poires au vin rouge

“Black Forest” Bûche de Noel & Panettone
Schwarzwälder Kirschtorte & Panettone
« Forêt noire » Bûche de Noël & Panettone

