

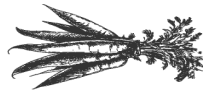
LEONARD'S

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 Fokus auf Saisonalität und Respekt für jede einzelne Zutat.*



Plaisir du Soir

6-course menu

6-Gänge-Menü

180



Wine Pairing
Weinbegleitung

6-course wine pairing
6-Gänge-Weinbegleitung

130

THE DELICACIES SHOWCASE

CAVIAR

Iranian Caviar Beluga Imperial

30 grams	50 grams
290	460

Royal Belgian Caviar Osietra

50 grams	125 grams
280	580

Prunier Classique Oscietra Caviar

30 grams	50 grams	125 grams
148	248	480

OYSTERS

Oyster Gillardeau Creuse Spéciale N°3
5 pieces - Mignonette-sauce & chester bread
Austern Gillardeau Creuse Spéciale N°3
5 Stück - Mignonette-Sauce und Chester Brot

60

PLATES OF TEMPTATION

The Gstaad "Golden Egg"
Das „Goldene Ei“ von Gstaad

60

Wagyu beef "Luma" Dried Meat & Oscietra Caviar
Smoked salt butter - Rosemary - Brioche
Wagyu-Rind „Luma“ Trockenfleisch & Oscietra Kaviar
Räuchersalz Butter - Rosmarin - Brioche

180

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 -
Lemon "Battuta" and extra virgin olive 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*

50

Duck Liver

Entenleber

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

58

Langoustines & Sweetbread Camouflage

Langustinen & Kalbsbries

Winter roots - Cabbage - Morels - Black truffle
Winterwurzeln - Kohl - Morcheln - Schwarzer Trüffel

48

Swiss Alpine Salmon

Avocado mousse - Belper Knolle - Bergamot sorbet - Mousse smoked with Lauenen wood
Avocado-Mousse - Belper Knolle - Bergamotte-Sorbet - Mousse geräuchert mit Lauenen-Holz

48

Beetroot Composition

Die Rote Bete

Citrus fresh cheese - Caramelized walnuts
Zitrusfrischkäse - Karamellisierte Walnüsse

28

SALADS

SALATE



Raw Violet Artichoke Salad

Roher violetter Artischockensalat

Seasonal salad mesclun - Parmesan shavings - Date tomatoes - Vinaigrette
Saisonaler Mesclun-Salat - Parmesanspäne - Datteltomaten - Vinaigrette

28

Farmer's Salad

Bauernsalat

Winter salad mesclun - Crispy Bergspeck - Eggs - Croutons - French dressing
Wintersalat Mesclun - Knuspriger Bergspeck - Eier - Croutons - Französisches Dressing

32

SOUP & BROTH

SUPPE & BRÜHE

Capon "Doppio Brodo"

Kapaun „Doppio Brodo“

Cappelletti - Thistle - Tarragon

Cappelletti - Distel - Estragon

32

La Zuppa Rustica

Rustikale Suppe

**Barley - Lentils - Spelt - Borlotti beans - Black eyed peas -
Dark sourdough bread "Crostone"**
*Gerste - Linsen - Dinkel - Borlotti-Bohnen - schwarzäugige Erbsen -
dunkles Sauerteigbrot „Crostone“*

28

PASTA & RISOTTO



I Tagliolini

Black Truffle Cream Sauce
Schwarze Trüffel-Sahne-Sauce

62

Le Pappardelle

“Chrigel” rabbit stew - Parmesan Bruna Alpina 50 months aged
„Chrigel“ Kaninchenragu - Parmesan Bruna Alpina 50 Monate gereift

44

Le Creste di Gallo

Filled with Porcini mushroom from the region - Spinach - "Lenker Berg Bleu" cheese - Jus ristretto
Gefüllt mit Steinpilzen aus der Region - Spinat - "Lenker Berg Bleu" Käse - Jus ristretto

44

Il Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkin - Braised veal cheek - Chestnuts
Hokkaido-Kürbis - Geschmorte Kalbsbäckchen - Kastanien

44

Le Grand Spaghettoni

Variety of tomatoes and basil - Butter - Parmigiano
Verschiedene Tomaten und Basilikum - Butter - Parmigiano

(Recommended for two / Empfohlen für zwei Personen)
(30 minutes preparation time / 30 Minuten Vorbereitungszeit)

60

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 Gruyère
Ganzes Gebratenes Huhn „La Patte Noire“ aus Gruyère

**Roasted with homemade salted butter and local herbs - Potato mousseline -
Morel sauce - Jus ristretto**

*Gebraten mit hausgemachter gesalzener Butter und lokalen Kräutern -
Kartoffelmousseline - Morchelsauce - Jus Ristretto*

(in two services / in zwei Services)

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

160

The Veal
Das Kalbfleisch

Braised shoulder - Dry aged veal cutlet
Homemade salted butter and local herbs - Potato mousseline - Morel sauce - Jus ristretto

Geschmorte Schulter - Trocken gereiftes Kalbskotelett
*Hausgemachter gesalzener Butter und lokalen Kräutern - Kartoffel-Mousseline -
Morchel-Sauce - Jus Ristretto*

200

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Winter Deer
Winterhirsch

**Brussels sprout leaves - Celery root purée - Seasonal mushrooms - Preserved fruits -
Salted caramel chestnuts - Red cabbage - Spätzle - Cauliflower and potato foam**
*Rosenkohlblätter - Selleriewurzelpüree - Pilze der Saison - Eingelegte Früchte -
Gesalzene Karamellkastanien - Rotkohl - Spätzle - Blumenkohl-Kartoffelschaum*

72

The Absolut Tender (300gr)

Beef fillet - Green pepper sauce - Béarnaise - Garlic chili mayo - French fries
Rindfilet - Grüner Pfeffersauce - Béarnaise - Knoblauch-Chili-Mayo - Pommes frites

82

"ROSSINI" (180gr)

Beef fillet - Foie gras - Truffle sauce
Rindfilet - Enteleber - Trüffelsauce

86

FISH
FISCH



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

Beurre Noisette - Lemon - Selection of local vegetables - Spinach
Nussbutter - Zitrone - Lokale Gemüseauswahl - Spinat

90

Turbot Fillet
Steinbuttfilet

Turnip greens - Guanciale - Sage - Red potatoes
Kohlrabi - Guanciale - Salbei - Rote Kartoffeln

70

CHEESE
KÄSE



**Selection of fresh and matured cheeses from:
Homemade pear & red wine compote - Fruit bread**
*Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten von:
Hausgemachtem Birnen und Rotweinkompott - Obstbrot*

Saanenland

26

or / oder

Pays-d'Enhaut

26

Homemade Brie de Meaux with Black Winter Truffles
Hausgemachter Brie de Meaux mit Schwarzen Wintertrüffeln

28

WARM DESSERT
WARMES DESSERT



Apple Tart (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

Salted caramel ice cream
Gesalzenes Karamelleis

25

DESSERT



Il Tiramisù

Amaretto foam - Croccante soil
Amarettoschaum - Knuspriger Boden

22

Medjool Date & Pecan Pie

Kuchen mit Medjoldatteln und Pekannüssen

Maple syrup ice cream
Ahornsirup-Eiscreme

24

Banana & Pop Corn

Creamy crunchy peanuts - Lauena Namelaka - Caramel Mou
Cremig-knusprige Erdnüsse - Lauena Namelaka - Karamell Mou

24

Limonaia

Seasonal citrus fruits in various consistencies - Hazelnut Praline ice cream
Zitrusfrüchte der Saison in verschiedenen Konsistenzen - Pralinen-Haselnuss-Eis

24

Dreamy Variation

Pinapple & lime sorbet - Coconut foam
Ananas & Limettensorbet - Kokosnusschaum

24

Homemade Sorbet Selection

Auswahl an Hausgemachten Sorbets

Dark chocolate / Lemon / Mango & passion fruit / Raspberry / Pinapple & lime / Coconut
Zartbitterschokolade / Zitrone / Mango & Passionsfrucht / Himbeere / Ananas & Limette / Kokosnuss
per scoop / pro Kugel

8

Homemade Ice Cream Selection

Auswahl an Hausgemachten Eissorten

Bourbon Vanilla / Salted caramel / Fiordilatte / Pistacchio / Maple
Bourbon Vanille / gesalzenes Karamell / Fiordilatte / Pistazie / Ahorn

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