



LEONARD'S

SURPRISE MENU
MENU SURPRISE

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



Plaisir du Soir

6 - course menu

Menu à 6 plats

180



Wine Pairing

Accompagnement de vin

6 - course wine pairing
Accompagnement de 6 vins

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
Huîtres Gillardeau Creuse Spéciale N°3
5 pièces - Sauce mignonnette - Pain Chester

60

PLATES OF TEMPTATION

The Gstaad "Golden Egg"
L'Œuf d'Or de Gstaad

60

Wagyu Beef "Luma" Dried Meat & Oscietra Caviar
Smoked salt butter - Rosemary - Brioches
Boeuf Wagyu "Luma" Viande Séchée & Caviar Oscietre
Beurre au sel fumé - Romarin - Brioches

180

STARTERS

ENTRÉES



Il Carpaccio e la Battuta

Le Carpaccio et la 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 tomatoes compote
Carpaccio de filet de bœuf du Simmental - Parmesan Bruna Alpina affiné 50 mois - Roquette - Graines de pavot - Citron "Battuta" et huile d'olive extra vierge - Pesto de roquette - Câpres - Compote de tomates confites

50

Duck Liver

Foie Gras de Canard

Homemade terrine & mousse - Passion fruit and mango chutney - Brioches
Terrine & mousse maison - Chutney de fruits de la passion et manque - Brioches

58

Langoustines & Sweetbread Camouflage

Langoustines et Ris de Veau

Winter roots - Cabbage - Morels - Black truffle

Racines d'hiver - Chou - Morilles - Truffe noire

48

Swiss Alpine Salmon

Saumon des Alpes Suisses

Avocado mousse - Belper Knolle - Bergamot sorbet - Mousse smoked with Lauenen wood
Mousse d'avocat - Boule de Belp - Sorbet à la bergamote - Mousse fumée au bois de Lauenen

48

Beetroot Composition

La Betterave

Citrus fresh cheese - Caramelized walnuts

Fromage frais aux agrumes - Noix caramélisées

28

SALADS

SALADES



Raw Violet Artichoke Salad

Salade d'Artichauts Violets Crus

Seasonal salad mesclun - Parmesan shavings - Date tomatoes - Vinaigrette sauce
Salade de saison mesclun - Copeaux de parmesan - Tomates dattes - Sauce vinaigrette

28

Farmer's Salad

Salade Paysanne

Winter salad mesclun - Crispy Bergspeck - Eggs - Croutons - French dressing
Salade d'hiver mesclun - Lard de montagne croustillant - Œufs - Croûtons - Sauce française

32

SOUP & BROTH

SOUPE ET BOUILLON

Capon "Doppio Brodo"

Chapon "Doppio Brodo"

Cappelletti - Thistle - Tarragon

Cappelletti - Chardon - Estragon

32

La Zuppa Rustica

Soupe Rustique

Barley - Lentils - Spelt - Borlotti beans - Black eyed peas -
Dark sourdough bread "Crostone"
*Orge - Lentilles - Épeautre - Haricots Borlotti - Haricots cornille -
Pain au levain foncé "Crostone"*

28

PASTA & RISOTTO



I Tagliolini

Black truffle cream sauce
Sauce à la crème de truffe noire

62

Le Pappardelle

"Chrigel" rabbit stew - Parmesan Bruna Alpina 50 months aged
"Chrigel" ragoût de lapin - Parmesan Bruna Alpina 50 mois d'affinage

44

Le Creste di Gallo

Filled with Porcini mushroom from the region - Spinach - "Lenker Berg Bleu" cheese - Jus ristretto
Farci aux cèpes de la région - Épinards - Fromage "Lenker Berg Bleu" - Jus ristretto

44

Il Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkin - Braised veal cheek - Chestnuts
Potimarron Hokkaïdo - Joue de bœuf braisée - Châtaignes

44

Le Grand Spaghettono

Variety of tomatoes and basil - Butter - Parmigiano
Variété de tomates et basilic - Beurre - Parmesan

(Recommended for two / Recommandé pour deux personnes)
(30 minutes preparation time / 30 minutes de préparation)

60

SPECIALITIES FOR TWO
SPÉCIALITÉS POUR DEUX



Sea Bass in Salt Crust "Des Alpes"

Loup de Mer 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 préparation)

180

Whole Roasted Chicken "La Patte Noire" from Gruyère

Poulet Entier Rôti "La Patte Noire" de Gruyère

**Roasted with homemade salted butter and local herbs - Potato mousseline -
Morel sauce - Jus ristretto**
*Rôti au beurre salé maison et herbes du pays - Mousseline de pommes de terre -
Sauce aux morilles - Jus ristretto*

(in two services / en deux services)

(50 minutes preparation time / 50 minutes de préparation)

160

The Veal

Le Veau

Braised shoulder - Dry aged veal cutlet

Homemade salted butter and local herbs - Potato mousseline - Morel sauce - Jus ristretto
Épaule braisée - Côte de veau maturée
Beurre salé maison aux herbes de la région - Mousseline de pommes de terre - Sauce aux morilles - Jus ristretto

200

MEAT AND POULTRY

VIANDE ET POISSON



Winter Deer

Cerf d'Hiver

Brussels sprout leaves - Celery root purée - Seasonal mushrooms - Preserved fruits -
Salted caramel chestnuts - Red cabbage - Spätzle - Cauliflower and potato foam
*Feuilles de choux de Bruxelles - Purée de racines de céleri - Champignons de saison - Fruits confits -
Marrons salés au caramel - Chou rouge - Spätzle - Mousse de pommes de terre et chou-fleurs*

72

The Absolut Tender (300gr)

Beef fillet - Green pepper sauce - Béarnaise - Garlic chili mayo - French fries
Filet de boeuf - Sauce au poivre vert - Béarnaise - Mayo à l'ail et au chili - Frites

82

"ROSSINI" (180gr)

Beef fillet - Foie gras - Truffle sauce
Filet de boeuf - Foie gras - Sauce à la truffe

86

FISH

POISSON



Whole Dover Sole (700gr)

Sole Entière (700gr)

Beurre noisette - Lemon - Selection of local vegetables - Spinach
Beurre noisette - Citron - Sélection de légumes locaux - Épinards

90

Turbot Fillet

Filet de Turbot

Turnip greens - Guanciaie - Sage - Red potatoes
Brocoli-rave - Guanciaie - Sauge - Pommes de terre rouges

70

CHEESE
FROMAGE



Selection of fresh and matured cheeses from:
Homemade pear & red wine compote - Fruit bread
Sélection de fromages frais et affinés de :
Compote de poires et de vin rouge maison - Pain aux fruits

Saanenland

26

or / ou

Pays-d'Enhaut

26

Homemade Brie de Meaux with Black Winter Truffles

Brie de Meaux maison aux truffes noires d'hiver

28

WARM DESSERT
DESSERT CHAUD



Apple Tart (for two)

Tarte aux Pommes (pour deux)

Double cream from Gruyère - Vanilla ice cream

Double crème de 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

salted caramel ice cream

glace au caramel salé

25

(35 minutes preparation time for all warm desserts / 35 minutes de préparation pour tous les desserts chauds)

DESSERT



Il Tiramisù

Amaretto foam - Croccante soil
Mousse d'amaretto - Fond croustillant

22

Medjool Date & Pecan Pie

Gâteau aux Dattes de Medjol et Noix de Pécan

Maple syrup ice cream
Glace au sirop d'érable

24

Banana & Pop Corn

Creamy crunchy peanuts - Lauena Namelaka - Soft caramel
Cacahuètes croustillantes à la crème - Lauena Namelaka - Caramel Mou

24

Limonaia

Seasonal citrus fruits in various consistencies - Hazelnut Praline ice cream
Agrumes de saison en différentes consistances - Glace pralinée aux noisettes

24

Dreamy Variation

Pinapple & lime sorbet - Coconut foam
Sorbet à l'ananas et au citron vert - Mousse de noix de coco

24

Homemade Sorbet Selection

Sélection de Sorbets Maison

Dark chocolate / Lemon / Mango & passion fruit / Raspberry / Pinapple & lime / Coconut
Chocolat noir / Citron / Mangue & Fruit de la passion / Framboise / Ananas & citron vert / Noix de coco
per scoop / par boule

8

Homemade Ice Cream Selection

Choix de Glaces Maison

Bourbon Vanilla / Salted caramel / Fiordilatte / Pistacchio / Maple
Vanille bourbon / Caramel salé / Fiordilatte / Pistache / Érable
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 d'ingrédients authentiques, mis en valeur par la symbiose de techniques traditionnelles et innovantes. C'est avec beaucoup de passion que notre équipe de cuisine travaille à l'équilibre harmonieux entre des saveurs savoureuses des expériences gustatives épicées et subtiles.”

Executive Chef, Francesco De Bartolomeis