

LEONARD'S

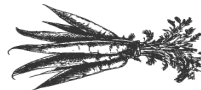
SURPRISE MENU ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

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 zelebriert, mit einem Fokus auf Saisonalität und Respekt für jede einzelne Zutat.

Francesco De Bartolomeis



Cuisine Pure

4-course menu

4-Gänge-Menü

152

The Green

4-course vegan menu

4-Gänge-Vegan-Menü

138



Wine Pairing

Weinbegleitung

4-course wine pairing

4-Gänge-Weinbegleitung

60 (vegan)

100

THE DELICACIES SHOWCASE



Iranian Caviar Beluga Imperial

30 grams

290

50 grams

460

Prunier Classique Oscietra Caviar

Served with traditional garnish
Serviert mit traditioneller Beilage

50 grams

248

125 grams

480

Plate of Temptation

Red Prawns Carpaccio „Mazara del Vallo”

Amalfi lemon - Fresh herbs & flowers
Amalfi-Zitrone - Frische Kräuter & Blüten

Accompanied with 10 gr of Oscietra caviar
Begleitet von 10 g Oscietra-Kaviar

75

TO SHARE

Il Tonno & Il Vitello

28

Le Crocchette di Baccalà e Patate

Ginger & basil Mayo - Lime
Ingwer- und Basilikum-Mayonnaise - Limette

18

La Focaccia

Eggplant - Dried ricotta - Piennolo tomatoes
Aubergine - Getrockneter Ricotta - Piennolo-Tomaten

18

STARTERS

VORSPEISEN



Swiss Wagyu Tartare

Shallot mayo - Selection of oriental mushrooms - Crispy shiso leaves

Braised wagyu rib bao - Dim sum

Schalotten-Mayonnaise - Auswahl orientalischer Pilze - Knusprige Shiso-Blätter

Geschmorte wagyu-Rippen-Bao - Dim Sum

54

Egg Camouflage

Asparagus - Morels - Truffle

Spargel - Morcheln - Trüffel

42

Endive & Stracciatella di Burrata

Grissini crumbs - Szechuan pepper - Cashews

Grissini-Brösel - Szechuanpfeffer - Cashewkerne

28

SOUP & BROTH

SUPPE & BRÜHE

Pea Soup

Erbsensuppe

Salmon trout - „Bottone” fleurette - Oxalis

Lachsforelle - „Bottone“ Fleurette - Oxalis

28

Ramen Broth

Ramen-Brühe

Homemade cappelletti - Charred shiitake mushrooms - Spring onion - Sesame

Hausgemachte Cappelletti - Gegrillte Shiitake-Pilze - Frühlingszwiebel - Sesam

28

PASTA & RISOTTO



I Bottoni alla „Milanese”

Braised ossobuco - Saffron & Parmesan coulis - Jus ristretto
Geschmortes Ossobuco - Safran-Parmesan-Coulis - Jus Ristretto

44

La Chitarrina „Lemon, Chili & Basil”

Yellowfin tuna carpaccio - Bottarga - Crispy raw celery - Taralli crumbs
Gelbflossen-Thunfisch-Carpaccio - Bottarga - Knuspriger roher Sellerie - Taralli-Brösel

48

Il Risotto Vialone Nano

Fresh & dried porcini mushrooms - Tomme fleurette - Nashi pear - Rocket
Frische & getrocknete Steinpilze - Tomme Fleurette - Nashi-Birne - Rucola

44

UNA PASTA PER DUE

Pasta to share... or not

I Paccheri all’Astice

Lobster sauce
Hummersauce

100

I Rigatoni

Guanciale - Piennolo tomatoes - Tropea onion - Fresh chili - Pecorino Romano
Guanciale - Piennolo-Tomaten - Tropea-Zwiebel - Frische Chili - Pecorino Romano

60

Le Grand Spaghettoni

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

60

SPECIALITIES FOR TWO

SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



„La Patte Noire” Whole Roasted Chicken

„La Patte Noire” Ganzes Gebratenes Huhn

From/von Gruyère

Roasted with salted butter and local herbs

Potato mousseline - „Von Siebenthal“ farm vegetable selection - Morel creamy sauce

Geröstet mit gesalzener Butter und lokalen Kräutern

Kartoffelmousseline - Gemüseauswahl vom „Von Siebenthal“ Hof - Morchel-Rahmsauce

160

The Lamb

Das Lamm

Braised and roasted in hay - Smashed cauliflower - Potato foam

Risotto Cacio e Pepe - Squash blossom

Geschmort und im Heu geröstet - Zerdrückter Blumenkohl - Kartoffel-Espuma

Risotto Cacio e Pepe - Kürbisblüte

180

Beef Tomahawk

Grilled zucchini - Marinated bell pepper - Country salad - Steakhouse fries

Chimichurri - Jus ristretto

Gegrillte Zucchini - Marinierte Peperoni - Landhaussalat - Steakhouse-Pommes

Chimichurri - Jus Ristretto

190

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

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Simmental Veal Steak

Potato mousseline - Asparagus - Broad bean's cassollette - Creamy morel sauce
Kartoffelmousseline - Spargel - Brechbohnen-Cassollette - Morchel-Rahmsauce

72

The Absolut Tender (300gr)

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

82

„ROSSINI” (180gr)

Beef fillet - Foie gras - Truffle sauce
Rindsfilet - Entenleber - Trüffelsauce

86

FISH

FISCH



Whole Dover Sole (700gr)

Ganze Seezunge (700gr)

Beurre noisette - Lemon - „Von Siebenthal” farm vegetable selection - Spinach
Nussbutter - Zitrone - Gemüseauswahl vom „Von Siebenthal” Hof - Spinat

90

Wild Turbot Fillet

Steinbutt-Filet

Asparagus - Parsnip - Browned potatoes - Sage
Spargel - Pastinaken - Gebräunte Kartoffeln - Salbei

74

CHEESE KÄSE



Selection of fresh and matured local cheeses from the region:
Pear & red wine compote - Fruit bread
Auswahl an frischen und gereiften lokalen Käsesorten aus der Region :
Birnen- und Rotweinkompott - Fruchtbrot

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 / für Zwei)
Double cream from Gruyère - Vanilla Bourbon ice cream
Doppelrahm aus Gruyère - Bourbon-Vanilleeis

48

Le „Grand” Fondant (for two / für Zwei)
Fiordilatte ice cream
Fiordilatte Eiscreme

48

Passion Soufflè
Chocolate sorbet Choba Choba 71%
Schokoladensorbet Choba Choba 71 %

32

Half-baked Chocolate Chip Cookie
Salted caramel ice cream
Gesalzenes Karamelleis

25

(35 minutes preparation time for all warm desserts / 35 Minuten Vorbereitungszeit für alle warmen Desserts)

DESSERT



La Dolce Vita...

Il Maritozzo - La Zeppola - La Caprese

suggested to share/ Zum Teilen empfohlen

36

Il Tiramisù

Amaretto foam - Croccante soil

Amarettoschaum - Knuspriger Boden

22

La Limonaia

Seasonal citrus fruits in various consistencies - Hazelnut praline ice cream

Saisonale Zitrusfrüchte in verschiedenen Konsistenzen - Haselnuss-Praliné-Eiscreme

24

Banana & Pop Corn

Creamy crunchy peanuts - Lauena chocolate namelaka - Soft caramel

Cremige, knusprige Erdnüsse - Lauena-Schokoladen-Namelaka - Zartes Karamell

24

Dreamy "Vegan" Variation

Pineapple & lime sorbet - Coconut foam - Matcha

Ananas & Limettensorbet - Kokosnusschaum - Matcha

24

Homemade Sorbet Selection

Auswahl an Hausgemachten Sorbets

Dark chocolate / Lemon / Mango & passion fruit / Raspberry / Pineapple & lime

Zartbitterschokolade / Zitrone / Mango & Passionsfrucht / Himbeere / Ananas & Limette

per scoop / pro Kugel

8

Homemade Ice Cream Selection

Auswahl an Hausgemachten Eissorten

Bourbon vanilla / Salted caramel / Fiordilatte / Pistacchio / Yoghurt

Bourbon Vanille / gesalzenes Karamell / Fiordilatte / Pistazie / Joghurt

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