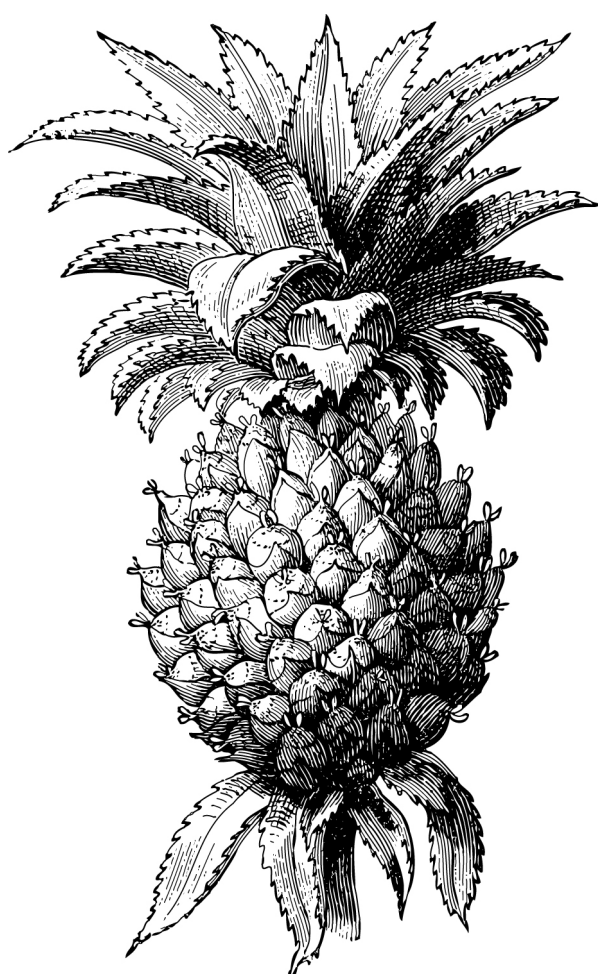


LEONARD'S



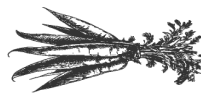
SURPRISE MENU ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

A menu designed to enhance and raise awareness of our region, our local products, our places of origin, and respect for each ingredient.

Francesco De Bartolomeis

Ein Menü, das die Vielfalt und Qualität unserer Region, der lokalen Produkte, deren Herkunft zelebriert, 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

Served with traditional garnish
Serviert mit traditioneller Beilage

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”
Rote Garnelen 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 Bombette

Beef Carpaccio - Pistacchio pesto - Rocket - Parmesan - Balsamic vinegar
Carpaccio vom Rind - Pistazienpesto - Rucola - Parmesan - Balsamico-Essig

34

Le Crocchette di Baccalà e Patate

Kabeljau und Kartoffel-Kroketten

Ginger & basil Mayo - Lime

Ingwer- und Basilikum-Mayonnaise - Limette

18

Le Polpette „Cacio e Ove”

Die „Cacio e Ove“-Käseballchen

Cheese Ball in spicy tomato sauce

Käseballchen in pikanter Tomatensauce

18

La Focaccia

Eggplant - Dried ricotta

Aubergine - Getrockneter Ricotta

18

STARTERS

VORSPEISEN

Beetroot Variations

Rote-Bete-Variationen

Beetroot in several consistencies - Cream cheese with citrus - Caramelized pecan walnuts

Raspberry gel

Rote Bete in verschiedenen Konsistenzen - Zitrusfrischkäse - Karamellisierte Pekannüsse - Himbeergel

28

Egg Camouflage

Ei-Camouflage

Asparagus - Morels - Truffle

Spargel - Morcheln - Trüffel

42

Heirloom Tomatoes & Stracciatella

Heirloom-Tomaten & Stracciatella

Strawberries - Grains - Goji berries - Gazpacho foam

Erdbeeren - Körner - Goji-Beeren - Gazpacho-Schaum

30

SOUP & BROTH

SUPPE & BRÜHE



Country Sweet Corn Soup

Maiscremesuppe

Foie gras & langoustine mi-cuit - Charred corn - Herbs
Foie Gras & Langoustine Mi-Cuit - Gebratener Mais - Kräuter

28

Ramen & Noodle Soup

Ramen und Nudelsuppe

Marinated egg - Lacquered duck wonton - Spring onion - Chili - Inoki mushroom
Mariniertes Ei - Lackierte Ente Wonton - Frühlingszwiebel - Chili - Inoki-Pilze

34

PASTA & RISOTTO

Le Caramelle

Braised veal cheeks - Hokkaido pumpkin - Lenker Berg Bleu coulis - Jus ristretto
Geschmorte Rindsbäckchen - Hokkaidokürbis - Lenker Berg Bleu coulis - Jus Ristretto

44

La Chitarrina „Aglione e Olio”

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

48

Il Risotto Vialone Nano

Tomato „Cuore di Bue” jam - Bergamot gel - Fiordilatte - Basil
Konfitüre aus Ochsenherztomaten - Bergamotte-Gel - Fiordilatte - Basilikum

44

UNA PADELLA 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

Beef Tomahawk

Rinds-Tomahawk

Grilled zucchini - Marinated bell pepper - Country salad - Steakhouse fries
Chimichurri - Jus ristretto
Grillierte 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



Baby Chicken *Baby-Hühnchen*

Marinated and roasted with herbs and old mustard crust - Sauteed potatoes - Jus ristretto
Mariniert und gebraten mit Kräutern und alter Senfkruste - Sautierte Kartoffeln - Jus Ristretto

68

Simmental Veal Steak *Simmentaler Kalbssteak*

Potato mousseline - Swiss chard - „Von Siebenthal” farm vegetable selection - Creamy morel sauce
Kartoffelmousseline - Mangold - Gemüseauswahl vom „Von Siebenthal” Hof - 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

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

Cod Fillet „Puttanesca” *Kabeljaufilet „Puttanesca”*

Sauteed zucchini - Zucchini flower - Date tomatoes - Capers - Taggiasca olives
Fresh baby spinach - Mashed potatoes
Sautierte Zucchini - Zucchini Blüten - Datteltomaten - Kapern - Taggiasca-Oliven
Frischer Babyspinat - Kartoffelpüree

68

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 - Früchtebrot

24

Homemade Brie de Meaux with Black Winter Truffles
Hausgemachter Brie de Meaux mit schwarzem Wintertrüffel

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

Half-Baked Chocolate Chip Cookie

Salted caramel ice cream
Gesalzenes Karamelleis

25

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

Raspberry & Hibiscus

Pistacchio variations - Raspberry Namelaka - Hibiscus sorbet

Pistacchio-Variationen - Namelaka mit Himbeeren - Hibiskus-Sorbet

24

Banana & Pop Corn

Creamy crunchy peanuts - Lauena chocolate namelaka - Soft caramel

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

24

Exotic Dreamy

Pineapple - Passion fruit - Pithaya - Coconut sorbet

Ananas - Passionsfrucht - Pithaya - Kokosnuss-Sorbet

22

Homemade Sorbet Selection

Auswahl an Hausgemachten Sorbets

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

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

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

