

LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD



*Merry
Christmas*



LEONARD'S

LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SWITZERLAND

T +41 33 748 00 00

INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH

BELLEVUE-GSTAAD.CH

CHRISTMAS EVE

24th December 2025

Amuse Bouche

Salmon - yellowfin tuna & avocado tartare - Belper Knolle - Oscietra caviar - buttermilk & green oil

Tartar von Lachs - Gelbflossenthunfisch und Avocado - Belper Knolle - Oscietra-Kaviar - Buttermilch und grünes

Öl *Tartare de saumon - thon jaune et avocat - Belper Knolle - caviar Oscietra - babeurre et huile verte*

or / oder / ou

Lentils - Hokkaido pumpkin & chestnuts soup - Wholemeal bread croutons

Linsen - Hokkaido-Kürbis und Kastaniensuppe - Vollkornbrot-Croutons

Soupe de lentilles - potiron Hokkaido & châtaignes - croûtons de pain complet

Agnolotti with creamy sauce & black winter truffle

Agnolotti mit Rahmsauce und schwarzer Wintertrüffel

Agnolotti avec sauce crémeuse et truffe noire d'hiver

Roasted wild seabass - parsley root & artichokes - red potatoes - sage

herbs mesclun - beurre blanc sauce

Gebratener Wolfsbarsch - Petersilienwurzeln und Artischocken - Rote Kartoffeln

Salbei - Kräutermischung - Beurre blanc-Sauce

Loup de mer sauvage rôti - racine de persil et artichauts - pommes de terre rouges

sauge - mesclun d'herbes - beurre blanc

or / oder / ou

Lamb entrecôte - red cabbage - celeryroot - spätzli - charred Brussels sprouts leaves

preserved fruit - gravy sauce

Lamm-Entrecôte - Rotkohl - Knollensellerie - Spätzli - Geröstete Rosenkohlblätter

Kandierte Früchte - Jus

Entrecôte d'agneau - chou rouge - céleri-rave - spätzli - feuilles de choux de Bruxelles grillées

fruits confits - jus de viande

Tomme Fleurette cheese - homemade fruit loaf composed of radicchio tardivo,

citrus fruits & balsamic vinegar

Tomme Fleurette Käse - hausgemachtes Früchtebrot, zusammengesetzt aus Radicchio Tardivo,

Zitrusfrüchten & Balsamico-Essig

Tomme Fleurette - pain aux fruits maison composé de chicorée de Trévise tardive,

agrumes & vinaigre balsamique

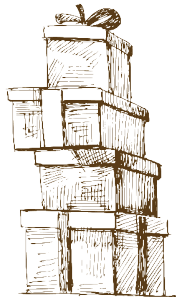
The Christmas gift

Marron glacé - Blueberry & vanilla Bourbon

Marron glacé - Heidelbeeren & Bourbon-Vanille

Marron glacé - Myrtilles & vanille Bourbon

Petit Fours



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.

