

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 DAY DINNER

25th December 2025

Amuse Bouche

Foie gras terrine - winter salad composition in crispy brick dough
balsamic shallot compote - mulled wine reduction - brioche
Foie gras-Terrine - winterliche Salatkomposition in knusprigem Brickteig
Balsamico-Schalottenkompott - Glühweinreduktion - Brioches
*Terrine de foie gras - composition de salade d'hiver en pâte brick croustillante
compote d'échalotes au vinaigre balsamique - réduction de vin chaud - brioches*

« Christmas » capon broth

Homemade passatelli - thistle - stracciatella
Hausgemachte Passatelli - Distel - Stracciatella
Passatelli faits maison - chardon - stracciatella

or / oder / ou

Tagliolini with creamy black truffle sauce

Tagliolini mit cremiger schwarzer Trüffelsauce
Tagliolini avec sauce à la truffe noire

Lostallo salmon, cauliflower variation

spinach coulis - herb mesclun - watercress & beurre blanc foam
Lostallo-Lachs - Blumenkohlvariation - Spinatcoulis - Kräutermischung
Brunnenkresse & Beurre blanc-Schaum
*Saumon Lostallo - variation de chou-fleur - coulis d'épinards - mesclun aux herbes
mousse de cresson et beurre blanc*

or / oder / ou

Roasted quail stuffed with mushrooms - potato mousseline - creamy cabbage -

Brussels sprout leaves - creamy gravy sauce - red currant compote
Gebratene Wachtel, gefüllt mit Pilzen - Rahm-Wirsing - Rosenkohlblätter - Kartoffelmousseline
Johannisbeerkompott & Bratensauce
*Caille rôtie, farcie aux champignons - mousseline de pommes de terre - chou à la crème -
feuilles de choux de Bruxelles - sauce à la crème et au jus - compote de groseilles*

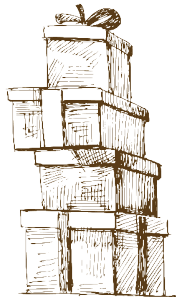
Truffled Brie de Meaux - pain Paillasse - red wine pear compote

Getrüffelter Brie de Meaux - Pain Paillasse - Rotwein-Birnen-Kompott
Brie de Meaux truffé - pain Paillasse - compote de poires au vin rouge



“Black Forest” Bûche de Noël, Christmas gingerbread biscuit, Panettone & Pandoro

Schwarzwälder Bûche de Noël, Weihnachts-Lebkuchen, Panettone & Pandoro.
« Forêt noire » Bûche de Noël, biscuits de Noël au gingembre, Panettone & Pandoro



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.

Tous le prix en francs suisses. Service et TVA inclus.