

LEONARD'S

 lactose-free  vegan  gluten-free
laktose-frei *vegan* *gluten-frei*

STARTERS



Pea & Mint Soup

Smoked tofu, herbal mesclun and rice paper chips

Erbсен- und Minze-Suppe, geräucherter Tofu, Kräuter-Mesclun und Reispapier-Chips

24

Swiss Wagyu Tartare

Crispy egg “Fondant” in panko with flakes of Gstaad mountain cheese
refined with herbs and chanterelle mushrooms

*Knuspriges Ei “Fondant” im Panko-Mantel mit Gstaader Kräuterkäse-Spänen
und Eierschwämmli*

48

Hamachi Ceviche

Served with lime, kumquat yuzu, coriander, coconut and maize chips

Serviert mit Limette, Kumquat-Yuzu, Koriander, Kokosnuss und Mais-Chips

44

La Panzanella “Zero Waste”

Zucchini roll filled with Robiolino cheese, green oil and roasted seeds

Zucchini-Röllchen gefüllt mit Robiolino-Käse, grünem Öl und gerösteten Kernen

28

La Bruscaccine

Walnut focaccia, Oxheart tomato "Cuore di Bue", stracciatella cheese,
Taggiasca olives and candied organic lemon
*Walnuss-Focaccia, Ochsenherz-Tomaten "Cuore di Bue", Stracciatella-Käse,
Taggiacsa-Oliven und kandierte Bio-Zitrone*

18

The Unconventional "French Toast"

Cantabric anchovies, egg yolk "Bottarga", preserved apricot gel and Sichuan pepper
Kantabrische Sardellen, Eigelb "Bottarga", eingemachtes Aprikosen-Gel und Szechuan-Pfeffer

28

AND WHY NOT ...

Caviar

I am diamond Sturgeon - Caspian Sea 30 g 285 / 50 g 390

Oscietra Royale - Belgium 50g 268 / 125 g 580

All caviars are served with traditional garnishes:

Blinis selection, mimosa egg, chives, sour cream and shallot

Alle Kaviar-Sorten werden mit traditioneller Garnitur serviert:

Auswahl an Blinis, Mimosa-Ei, Schnittlauch, Sauerrahm und Schalotten

LA TENTAZIONE - THE TEMPTATION DISH

Sicilian Red Prawns Carpaccio with Oscietra Caviar

organic lemon, fresh herbs and flowers, accompanied with 10 g of Oscietra Caviar

Sizilianisches Gambero Rosso-Carpaccio mit Oscietra Kaviar

Bio-Zitronen, frische Kräuter und Blüten, begleitet von 10 g Oscietra Kaviar

75

PASTA

Ravioli all'ortica

Nettle and marjoram filling, Parmesan cheese foam, macadamia crumble
Füllung aus Brennnessel und Majoran, Parmesan-Schaum, Macadamia-Crumble

38

Risotto Carnaroli

Butter and sage, served with braised oxtail
Butter und Salbei, serviert mit geschmortem Ochsenchwanz

44

Tagliolino "40" tuorli

Broad bean "Cacio e Pepe" pesto, served with aged Pecorino cheese from Tuscany
Pesto aus Favebohnen "Cacio e Pepe", serviert mit gereiftem Pecorino aus der Toskana

44

IN PADELLA - FOR TWO



La Pasta Mista all'Acqua Pazza

Wholemeal Pasta with mussels, clams, squid, scallops and rock lobster
Vollkorn-Pasta mit Muscheln, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Felsenkreb

120

Le Grand Spghettone ... for the connoisseur ...

Variety of tomatoes and fresh colourful basil served in a pan at the table
(30 minutes preparation time)

*Verschiedene Tomatensorten und frisches, farbenfrohes Basilikum
serviert in einer Pfanne am Tisch
(30 Minuten Zubereitungszeit)*

60

FISH



La Sogliola di Dover (700 g)

Roasted whole dover sole with beurre noisette, sautéed von Siebenthal farm vegetables selection, spinach, smashed potatoes and organic lemon

Gebratene ganze Seezunge mit brauner Butter, sautierte Gemüse-Selektion vom Bauernhof von Siebenthal, Spinat, Kartoffelpüree und Bio-Zitrone

90

Ombrina

Coaker fish, mediterranean side garnishes, potatoes “noisette”, capers, oregano and long beans

Adlerfisch mit mediterranen Beilagen, Kartoffeln “Noisettes”, Kapern, Oregano und langen Bohnen

68

FOR TWO

Branzino “Petit Bateau”

Whole sea bass, roasted vegetables and potato, Barba di frate seasoned with lemon and olive oil, Gremolada oil

Ganzer Wolfsbarsch, geröstetes Gemüse und Kartoffeln, Mönchsbart mit Zitrone und Olivenöl, Gremolada-Öl

200

FROM THE GARDEN



Eggplant Parmigiana in Cocotte

Served with basil coulis and grilled whole wheat bread

Auberginen-Parmigiana serviert mit Basilikum-Coulis und grilliertem Vollkorn-Brot

32

MEATS



Il Vitello

Roasted local veal steak, potato mousseline, green asparagus, spinach,
creamy morel sauce, ristretto jus

*Gebratenes lokales Kalbssteak, Kartoffelmousseline, grüne Spargeln, Spinat,
cremige Morchel-Sauce, Ristretto-Jus*

74

“La Patte Noir” di Gruyère

Chicken breast filled with Foie Gras, black summer truffle and Portobello mushrooms,
potato mousseline, gravy sauce and glazed mini vegetables from von Siebenthal’s farm

*Pouletbrust gefüllt mit Foie Gras, schwarzem Sommertrüffel und Portobello-Pilze,
Kartoffelmousseline, Jus und glasiertem Gemüse vom Bauernhof von Siebenthal*

68

FOR TWO

La Costata di Manzo

Morucha Beef from “LUMA”, Swiss chard, Chimichurri sauce, ristretto jus,
gratinated bone marrow with smoked salt and country salad

(30 minutes preparation time)

*Morucha Rind von “LUMA”, Mangold, Chimichurri-Sauce, Ristretto-Jus,
gratinieres Markbein mit geräuchtem Salz und Bauern-Salat*

(30 Minuten Zubereitungszeit)

190

CHEESE



Selection of cheeses from the region
Pear & red wine compote and fruit bread
Auswahl an regionalen Käsesorten
Birnen-Rotweinkompott und Früchtebrot

24

Brie de Meaux
With black truffle
Brie de Meaux
Mit schwarzem Trüffel

28



DESSERTS

Il Tiramisù

Classic Italian tiramisu, amaretto foam and crunchy soil

Klassisches italienisches Tiramisu, Amaretto-Schaum und knusprige Streusel

22

Nuvola di Cocco

**Coconut foam, marinated pineapple & mango-passion,
coconut sorbet and a delicate dusting of matcha powder**

*Kokosnuss-Schaum, marinierte Ananas & Mango-Passionsfrucht,
Kokosnuss-Sorbet und eine zarte Prise Matcha-Pulver*

22

Sottobosco

**Soft chocolate cake with Caraibe 66% and Namelaka,
fresh red currant compote and sauce, cocoa ice cream**

*Biskuit mit Caraibe 66% und Namelaka Schokolade,
frischem Johannisbeer-Kompott und -Sauce, Kakao-Glace*

22

Apricot Cashew

Marinated apricot, crunchy cashew, creamy Opus Blanc 35% sauce and ice cream

Marinierte Aprikosen, knusprige Cashew-Nüsse, cremige Sauce und Glace mit Opus Blanc 35%

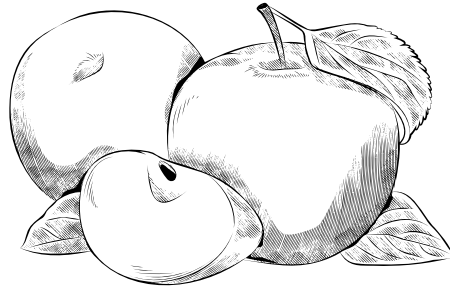
22

Fior di Fragola

Mara des Bois strawberry, light yogurt cream, coconut meringue

Erdbeeren Mara des Bois, leichte Joghurtcreme, Kokosnuss-Meringue

22



Torta di Mela

Crunchy pastry dough filled with almond frangipane, caramelized apples
served with double cream from Gruyère and vanilla Bourbon ice cream (for two)
*Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Mandel-Frangipane und karamellisierten Äpfeln
serviert mit Gruyère-Doppelrahm und Bourbon Vanille-Glace (für zwei)*

48

Le “Grand” Fondant

Soft chocolate fondant, accompanied with fresh red fruits
and fior di latte ice cream (for two)
*Zarter Schokoladen-Fondant, begleitet von frischen roten Früchten
und Fior-di-Latte-Glace (für zwei)*

48

SORBETTI AND ICE CREAM

Sorbetti

Auswahl an Sorbets

Mango & passion fruit - dark chocolate - raspberry - apricot - coconut
Mango & Passionsfrucht - Dunkle Schokolade - Himbeere - Aprikose - Kokosnuss
per scoop / pro Kugel

8

Gelati

Auswahl an Glace

Vanilla Bourbon - salted caramel - stracciatella - pistachio - coffee
Bourbon Vanille - Salzkaramell - Stracciatella - Pistazie - Kaffee
per scoop / pro Kugel

8

