

LEONARD'S

 lactose-free  vegan  gluten-free  
*sans lactose* *vegan* *sans gluten*

## STARTERS



### Pea & Mint Soup

Smoked tofu, herbal mesclun and rice paper chips

*Soupe de petits pois et menthe, tofu fumé, mesclun aux herbes et chips de papier de riz*

24

### Swiss Wagyu Tartare

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

*Œuf “Fondant” croustillant en panko, copeaux de fromage de montagne de Gstaad  
aux herbes, girolles*

48

### Hamachi Ceviche

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

*Servi avec citron vert, yuzu au kumquat, coriandre, noix de coco et chips de maïs*

44

### La Panzanella “Zero Waste”

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

*Petit rouleau de courgettes farci au fromage Robiolino, huile verte et grains torréfiés*

28



## PASTA

### Ravioli all'ortica

Nettle and marjoram filling, Parmesan cheese foam, macadamia crumble  
*Farce d'orties et marjolaines, espuma de Parmesan, crumble aux macadamia*

38

### Risotto Carnaroli

Butter and sage, served with braised oxtail  
*Beurre et sauge, servi avec queue de bœuf braisée*

44

### Tagliolino "40" tuorli

Broad bean "Cacio e Pepe" pesto, served with aged Pecorino cheese from Tuscany  
*Pesto de fèves "Cacio e Pepe", servie avec Pecorino affiné de la Toscane*

44

## IN PADELLA - FOR TWO



### La Pasta Mista all'Acqua Pazza

Wholemeal Pasta with mussels, clams, squid, scallops and rock lobster  
*Pâtes à la semoule intégrale avec moules, palourdes, calamars,  
coquilles Saint-Jacques et langoustes*

120

### Le Grand Spaghettone ... for the connoisseur ...

Variety of tomatoes and fresh colourful basil served in a pan at the table

(30 minutes preparation time)

*Variété de tomates et basilic frais coloré*

*servie dans une poêle à table*

*(30 minutes de préparation)*

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

*Sole entière au beurre noisette, sélection de légumes sautés de la ferme von Siebenthal, épinards, purée de pommes de terre et citron bio*

90

### **Ombrina**

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

*Maigre, légumes méditerranéens sautés, pommes de terre “noisette”, câpres, origan et haricots longs*

68

## FOR TWO

### **Branzino “Petit Bateau”**

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

*Loup de mer entier, légumes sautés et pommes de terre, Barba di frate au citron et huile d’olive, huile Gremolada*

200

## FROM THE GARDEN



### **Eggplant Parmigiana in Cocotte**

Served with basil coulis and grilled whole wheat bread

*Parmigiana aux aubergines servie avec coulis de basilic et pain complet grillé*

32

## MEATS



### Il Vitello

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

*Steak de veau de la région rôti, mousseline de pommes de terre, asperges vertes, épinards,  
sauce crémeuse aux morilles, jus au ristretto*

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

*Suprême de poulet farci au foie gras, truffe noire d’été et champignons Portobello,  
mousseline de pommes de terre, jus et variété de petits légumes de la ferme 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)

*Bœuf Morucha de “LUMA”, feuilles de bette, sauce chimichurri, jus au ristretto,  
os à moelle gratiné avec sel fumé et salade de campagne*

(30 minutes de préparation)

190

## CHEESE



**Selection of cheeses from the region**

**Pear & red wine compote and fruit bread**

*Sélection de fromages de la région*

*Compote de poires au vin rouge et pain aux fruits*

24

**Brie de Meaux**

**With black truffle**

*Brie de Meaux*

*Truffes noir*

28



## DESSERTS

### Il Tiramisù

Classic Italian tiramisu, amaretto foam and crunchy soil

*Tiramisu italien classique, mousse à l'amaretto et fond croquant*

22

### Nuvola di Cocco

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

*Mousse à la noix de coco, ananas mariné et mangue-fruit de la passion,  
sorbet à la noix de coco et une délicate pincée de poudre de matcha*

22

### Sottobosco

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

*Biscuit avec chocolats Caraïbe 66% et Namelaka,  
compotée et sauce de groseilles rouges fraîches, glace au cacao*

22

### Apricot Cashew

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

*Abricots marinés, noix de cajou croustillantes, crèmeux et glace à l'Opus Blanc 35%*

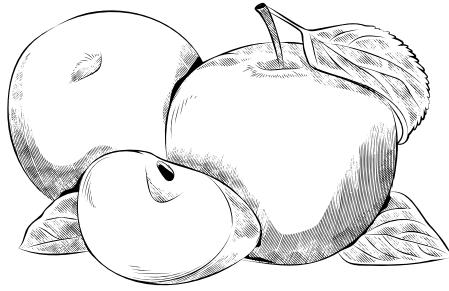
22

### Fior di Fragola

Mara des Bois strawberry, light yogurt cream, coconut meringue

*Fraise Mara des Bois, crème de yogourt légère, meringue à la noix de coco*

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)**

*Pâte feuilletée croustillante fourrée à la frangipane aux amandes, pommes caramélisées  
servie avec double crème de Gruyère et glace à la vanille Bourbon (pour deux)*

48

**Le “Grand” Fondant**

**Soft chocolate fondant, accompanied with fresh red fruits  
and fior di latte ice cream (for two)**

*Fondant au chocolat, accompagné de fruits rouges frais et de glace fior di latte  
(pour deux)*

48

# SORBETTI AND ICE CREAM

## Sorbetti

*Auswahl an Sorbets*

Mango & passion fruit - dark chocolate - raspberry - apricot - coconut  
*Mangue & fruit de passion - chocolat noir - framboise - abricot - noix de coco*  
per scoop / par boule

8

## Gelati

*Auswahl an Glace*

Vanilla Bourbon - salted caramel - stracciatella - pistachio - coffee  
*Vanille Bourbon - caramel salé - stracciatella - pistache - café*  
per scoop / par boule

8

