

„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.”

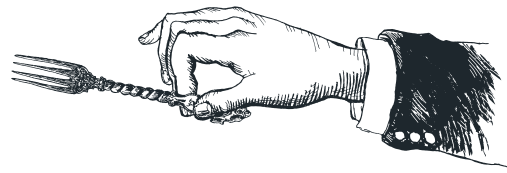
Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

Prices in Swiss Francs. Service and VAT included.

Our service staff will be happy to provide you with further information on all allergens within our menu.

Preise in Schweizer Franken. Service und Mehrwertsteuer inklusive.

Für weitere Informationen zu allen Allergenen in unserer Speisekarte stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.



LEONARD'S

BLACK TRUFFLE SPECIALITIES
SPEZIALITÄTEN MIT SCHWARZEM TRÜFFEL



Vitello Tonnato

Buffalo stracciatella - herbal mesclun salad
Büffel-Stracciatella - Kräutermischung

52

Pan-fried Langoustines

Gebratener Kaisergranat

Jerusalem artichoke purée - green asparagus
Topinamburpüree - grüner Spargel

58

Tagliatelle

Mushroom selection

Auswahl an Pilzen

54

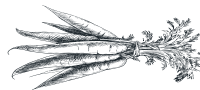
Risotto

Saffron pistils - silver leaf

Safran - Blattsilber

56

FOR TWO
FÜR ZWEI



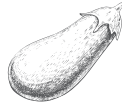
Roasted Poulard from Gruyères „Old-fashioned“ style
Greyerzer Schwarzfusshuhn „Old-fashioned Style“

Sauce Périgourdine

156

Every dish comes with 6 grams of black truffle
Jedes Gericht wird mit 6 Gramm schwarzen Trüffel serviert

STARTERS
VORSPEISEN



Caviar

Selection „Le Grand Bellevue“ 50 grams, traditional garnish
Selektion „Le Grand Bellevue“ 50 Gramm, traditionelle Beilagen

245

Salmon, Tuna and Avocado Tartar
Tartar von Lachs, Thunfisch und Avocado

Yuzu

45

Ceviche of Scallops
Ceviche aus Jakobsmuscheln

Green apple - passion fruit - coriander sorbet
Grüner Apfel - Passionsfrucht - Koriandersorbet

45

Lobster Salad
Hummersalat

Fennel - citrus fruits - raw vegetables marinated in lemon balm
Fenchel - Zitrusfrüchte - rohes Gemüse in Zitronenmelisse mariniert

48

Foie Gras - Warm and cold
Gänseleber - Warm und kalt

Fig - raspberry
Feige - Himbeere

45

Simmental Beefsteak Tartar
Tartar vom Simmentaler Rind

Fried quail egg - Gstaad cheese crumble
Gebratenes Wachtelei - Gstaader Käse-Crumble

starter/ Vorspeise 38
main/ Hauptgericht 54

SOUPS AND SALADS
SALATE UND SUPPEN



Lamb's Lettuce
Nüsslisalat

Bacon - croutons - Mimosa

22

Variation of Beetroot Carpaccio
Rote Bete-Carpaccio Variation

Salad bouquet - cashew nuts - cottage cheese
Salatbouquet - Cashewnüsse - Hüttenkäse

24

Violet Artichoke Salad
Violetter Artischocken-Salat

Tomatoes - Parmesan shavings
Tomaten - Parmesanspäne

28

Carrot Ginger Soup
Karotten-Ingwer-Suppe

Crispy prawns
Knusprige Krevetten

24

Bresse Chicken Broth

Bresse-Hühnerbrühe
Stracciatella - Agnolotti

24

Parsnip Cream Soup
Pastinaken-Cremesuppe

Panicaut oyster mushroom - Foie gras - stewed leeks
Austernpilz Panicaut - Foie gras - gedünsteter Lauch

26

SPECIALITIES FOR TWO
SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI



Rack of Lamb in Herbal Crust
Kalbskaree in Kräuterkruste

Gratin Dauphinois

156

Sea Bass in Salt Crust
Wolfsbarsch in der Salzkruste

Beurre-Blanc

168

(40 minutes preparation time / Vorbereitungszeit)

PASTA AND RISOTTO



Cream Cheese Ravioli
Frischkäse-Ravioli

Pine nuts - sage butter - Parmesan cheese, aged 30 months
Pinienkerne - Salbeibutter - Parmesankäse, 30 Monate gereift

38

Ricotta Gnocchi

White rabbit stew
Eintopf vom weissen Kaninchen

36

Paccheri

Spicy seafood
Pikante Meeresfrüchte

48

Risotto „cacio e pepe“

Veal cheeks ragout - „Schüttelbrot“ crumble
Kalbsbackenragout - Schüttelbrot-Streusel

44

MEAT AND POULTRY
FLEISCH UND GEFLÜGEL



Poitrine de Canette

Mashed celery - apples - pointed cabbage - new carrots - lingonberries
Selleriepüree - Äpfel - Spitzkohl - neue Karotten - Preiselbeeren

58

Tournedos Rossini

Potato mousseline - spinach
Kartoffelmousseline - Blattspinat

72

The Absolut Tender

Juicy 300g fillet steak - Bernese fries
Sauce béarnaise - garlic-chili mayonnaise - green pepper sauce
Saftig zartes Rindsfilet, 300 Gramm - Bärner Frites
Sauce Béarnaise - Knoblauch-Chili-Mayonnaise - grüne Pfeffersauce

78

Roasted Veal Steak

Gebratenes Kalbssteak

White polenta from Ticino - morel sauce
Tessiner weisse Polenta - Morchelsauce

68

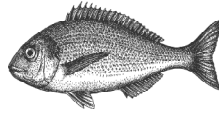
Japanese-style Entrecôte of Simmental Beef

Entrecôte vom Simmentaler Rind nach japanischer Art

Teriyaki sauce

64

FISH
FISCH



Roasted Turbot with Lemon and Marjoram
Gebratener Steinbutt mit Zitrone und Majoran

Sautéed chard „all'aglio e olio“ - mashed potatoes with Taggiasca olive and dried tomatoes
*Sautierter Mangold „all'aglio e olio“ - Kartoffelpüree mit Taggiasche-Oliven
und sonnengetrockneten Tomaten*

72

Sea bass „all'acqua pazza“
Seebarsch „all'acqua pazza“

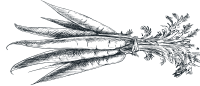
Fregola with baby vegetables - broccoli-rabe - green oil with herbs
Fregola mit jungem Gemüse - Brokkoli-Rabe - grünes Öl mit Kräutern

68

Whole Dover Sole
Ganze Dover-Seezunge

Spinach - potato mash - nut butter
Blattspinat - Kartoffelstampf - Nussbutter

76



CHEESE

KÄSE



Regional Cheese Selection

Käseplatte aus der Region

Fruit loaf - Honey from Gstaad

Früchtebrot - Honig aus Gstaad

23

Robert Speth's Brie de Meaux with Truffles

Robert Speths Brie de Meaux mit Trüffel

Pear compote - Red wine - Cumin potatoes

Birnenkompott - Rotwein - Kreuzkümmelkartoffeln

26

WARM DESSERT

WARMES DESSERT

(35 minutes preparation time / Vorbereitungszeit)



Vanilla Soufflé

Butter-Caramel ice cream

Butter-Karamell-Eiscreme

42

Apple Tarte (for two)

Apfelkuchen (für Zwei)

Double cream- Fior di Latte ice cream

Doppelrahm - Fior-di-Latte-Eiscreme

44

Moelleux au Chocolat

(for two/ für Zwei)

48

DESSERT



Tiramisu

20

Raspberry Millefeuille „Decomposé“

22

Icepresso

Mini ice coffee - crumble - mascarpone
Kleiner Eiskaffee - Crumble - Mascarpone

8

Blueberry Cheesecake

Blaubeer-Käsekuchen

20

Baba au Rhum

Whipped cream - fresh fruit
Schlagsahne - frisches Obst

20

Roasted Pineapple marinated in Mace Syrup

Geröstete, in Muskatblüte marinierte Ananas

Vanilla ice cream - tonka bean crisp
Vanilleeis - Tonkabohnen-Crisp

22

Honey Mousse from Gstaad

Honig-Mousse aus Gstaad

Pecan - Matcha sablé

24

Composition of Red Fruits

Rote Früchte Komposition

Meringue - strawberry ice cream - Double cream
Meringue - Erdbeereis - Doppelrahm

22

Sorbet Selection

Mango / Raspberry / Lemon / Cassis / Mandarine
Mango / Himbeere / Zitrone / Cassis / Mandarine

per scoop 8

Ice Cream Selection

Fior di Latte / Strawberry / Coconut / Caffé / Chocolate / Pistacchio
Fior-di-Latte / Erdbeere / Kokosnuss / Kaffee / Schokolade / Pistazie

per scoop 8

LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SWITZERLAND
T +41 33 748 00 00
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH



Independently owned



Swiss Deluxe Hotels