

TEMPTING BITES

each 9.50 CHF

**Meatballs in a spicy tomato sauce**  
*Boulettes de viande à la sauce tomate piquante*

**Bruschetta with tomatoes olive oil and basil**  
*Bruschetta aux tomates, à l'huile d'olive, ail et basilic*

**Fried zucchini sticks**  
*Courgettes en allumettes*

**Sweet potato crisps, guacamole, chili and lime**  
*Chips de patate douce, guacamole, chili et citron vert*

**Fresh vegetable sticks with herbal sour cream**  
*Crudités et crème fraîche aux herbes*

STARTERS

- Prawn Cocktail -

Tiger prawns in a cocktail sauce, shredded lettuce, avocado and horseradish  
*Martini de crevettes géantes, laitue en chiffonnade, avocat, raifort et sauce cocktail*

28 CHF

- Gstaad Egg -

Poached Gstaad egg on a bed of spinach, Hollandaise sauce and chive  
*L'œuf de Gstaad poché sur lit d'épinards, sauce hollandaise et ciboulette*

22 CHF with truffle 28 CHF

- Terrine De Foie Gras -

Home made duck liver, fig chutney, port wine jelly and warm brioche  
*Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues, gelée au Porto et brioche tiède*

38 CHF

- Beef Carpaccio -

Tender beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan  
*Carpaccio de bœuf, mayonnaise à la truffe et parmesan*

36 CHF

- Crispy Tuna Tartare -

Crunchy tuna tartare with guacamole and yakitori sauce  
*Tartare de thon croquant avec guacamole et sauce yakitori*

34 CHF

- Beetroot -

Warm beetroot with cranberry and coffee butter  
*Beteraves tièdes aux aireilles rouges et beurre au café*

24 CHF

SALADS

- Health Booster -

Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrette  
*Haricots verts, fèves, avocat et pois avec une vinaigrette aux herbes*

22 CHF

- Specie Rara -

Heirloom tomatoes «specie rara» with basil pesto, buffalo mozzarella and pine nuts  
*Tomates «specie rara» au pesto basilic, mozzarella de bufflonne et pignons*

26 CHF with burrata 32 CHF

- Warm Goat Cheese Salad -

Melted goat cheese, baby spinach, roasted pine nuts and honey-chili-mustard dressing  
*Fromage de chèvre chaud, pousses d'épinard, pignons de pin grillés et vinaigrette miel-piment-moutarde*

28 CHF

- The Nüssli -

Lamb's lettuce with bacon, quail egg, radish and croutons  
*Salade doucette au lard croustillant, œuf de caille, radis et croûtons*

22 CHF

SOUPS

**White tomato cream soup**  
*Soupe blanche de tomate à la crème*

20 CHF

**Grisons' barley soup**  
*Potage à l'orge des Grisons*

20 CHF

PASTA & RISOTTO

- Oxtail Ragout -

Pappardelle, oxtail ragout and onion chutney  
*Pappardelle au ragoût de queue de bœuf et oignon confit*

38 CHF

- Ravioli Tomme Fleurette -

Ravioli filled with Tomme Fleurette and spring onions  
*Ravioli farcis à la Tomme Fleurette et oignons de printemps*

38 CHF

- Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque  
*Taglierini à l'encre de seiche, homard et sa bisque*

58 CHF

- Truffle Risotto -

White truffle risotto with egg yolk  
*Risotto à la truffe blanche et jaune d'œuf*

48 CHF extra truffle 9 CHF/g

THE CHEF SUGGESTS

- Brown Butter Dover Sole -

Brown-butter pan-fried Dover sole with spinach  
*Sole poêlée au beurre brun et épinards*

78 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti  
*Emincé de veau en sauce crémeuse aux champignons et rösti*

58 CHF

- Le Grand Burger -

Succulent beefburger with Gruyère, bacon, tomato, red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries  
*Savoureux hamburger, Gruyère, lard, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce BBQ et pommes frites*

38 CHF

MEAT / FISH / POULTRY

- Lamb Chops -

Grilled lamb chops with green beans and pommes boulangère  
*Côtelettes d'agneau grillées aux haricots verts et pommes boulangère*

56 CHF

- Tuna Steak -

Tuna steak with wasabi and crispy wok vegetables  
*Steak de thon, wasabi et légumes croquants au wok*

54 CHF

- Chicken Paillard -

Grilled chicken paillard with root vegetables  
*Paillard de poulet avec légumes-racines*

42 CHF

CHÂTEAUBRIAND – FOR 2

**Châteaubriand with bearnaise sauce and potato gratin**  
*Châteaubriand, sauce béarnaise et gratin de pommes de terre*

164 CHF (45 minutes)

SIDE DISHES

**French fries**  
*Pommes frites*

each 9.50 CHF

**Carrot-orange salad**  
*Salade de carotte et orange*

**Bacon bit mashed potatoes**  
*Purée de pommes de terre au lard*

**Local farmer's seasonal vegetables**  
*Les légumes de saison des fermiers locaux*

Rösti

Ratatouille

TEMPTING BITES

each 9.50 CHF

**Meatballs in a spicy tomato sauce**  
*Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce*

**Fried zucchini sticks**  
*Frittierte Zucchini-Stäbchen*

**Fresh vegetable sticks with herbal sour cream**  
*Knackige Gemüsesticks mit Kräuter-Sauerrahmdip*

**Bruschetta with tomatoes, olive oil and basil**  
*Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum*

**Sweet potato crisps, guacamole, chili and lime**  
*Süßkartoffelchips, Guacamole mit Chili und Limette*

STARTERS

- Prawn Cocktail -

Tiger prawns in a cocktail sauce, shredded lettuce, avocado and horseradish  
*Riesencrevetten, Cocktailsauce, Kopfsalatstreifen, Avocado und Meerrettich*

28 CHF

- Gstaad Egg -

Poached Gstaad egg on a bed of spinach, Hollandaise sauce and chive  
*Pochiertes Gstaader Ei auf Spinatbett, Sauce Hollandaise und Schnittlauch*

22 CHF

with truffle 28 CHF

- Terrine De Foie Gras -

Home made duck liver, fig chutney, port wine jelly and warm brioche  
*Hausgemachte Entenleber mit Feigen-Chutney, Portweingelee und warmem Brioche*

38 CHF

- Beef Carpaccio -

Tender beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan  
*Rindscarpaccio mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan*

36 CHF

- Crispy Tuna Tartare -

Crunchy tuna tartare with guacamole and yakitori sauce  
*Knackiges Thunfischtartar mit Guacamole und Yakitori Sauce*

34 CHF

- Beetroot -

Warm beetroot with cranberry and coffee butter  
*Lauwarme Randen mit Preiselbeeren und Kaffeebutter*

24 CHF

SALADS

- Health Booster -

Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrette  
*Grüne Bohnen, Saubohnen, Avocado und Erbsen mit Kräuter-Vinaigrette*

22 CHF

- Specie Rara -

Heirloom tomatoes «specie rara» with basil pesto, buffalo mozzarella and pine nuts  
*Tomaten «specie rara» mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Pinienkernen*

26 CHF

with burrata 32 CHF

- Warm Goat Cheese Salad -

Melted goat cheese, baby spinach, roasted pine nuts and honey-chili-mustard dressing  
*Geschmolzener Ziegenkäse, Baby-Spinat, geröstete Pinienkerne und Honig-Chili-Senf Dressing*

28 CHF

- The Nüssli -

Lamb's lettuce with bacon, quail egg, radish and croutons  
*Nüsslisalat mit Speck, Wachtelei, Radieschen und Croutons*

22 CHF

SOUPS

**White tomato cream soup**  
*Weisse Tomatencremesuppe*

20 CHF

**Grisons' barley soup**  
*Bündner Gerstensuppe*

20 CHF

PASTA & RISOTTO

- Oxtail Ragout -

Pappardelle, oxtail ragout and onion chutney  
*Pappardelle, Ochsenchwanzragout und Zwiebelconfit*

38 CHF

- Ravioli Tomme Fleurette -

Ravioli filled with Tomme Fleurette and spring onions  
*Ravioli gefüllt mit Tomme Fleurette und Frühlingszwiebeln*

38 CHF

- Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque  
*Schwarze Sepia Tintenfisch-Taglierini mit Hummer und Bisque*

58 CHF

- Truffle Risotto -

White truffle risotto with egg yolk  
*Risotto mit Eigelb und weissem Trüffel*

48 CHF

extra truffle 9 CHF/g

THE CHEF SUGGESTS

- Brown Butter Dover Sole -

Brown-butter pan-fried Dover sole with spinach  
*Gebratene Seezunge, Nussbutter und Blattspinat*

78 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with Rösti  
*Klassisches Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti*

58 CHF

- Le Grand Burger -

Succulent beefburger with Gruyère, bacon, tomato, red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries  
*Saftiger Hamburger mit Gruyère, Speck, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Pommes Frites*

38 CHF

MEAT / FISH / POULTRY

- Lamb Chops -

Grilled lamb chops with green beans and pommes boulangère  
*Grillierte Lammkoteletts mit grünen Bohnen und Bäckerin-Kartoffeln*

56 CHF

- Tuna Steak -

Tuna steak with wasabi and crispy wok vegetables  
*Thunfischsteak mit Wasabi und knackigem Gemüse aus dem Wok*

54 CHF

- Chicken Paillard -

Grilled chicken paillard with root vegetables  
*Grilliertes Paillard vom Huhn mit Wurzelgemüse*

42 CHF

CHÂTEAUBRIAND – FOR 2

**Châteaubriand with bearnaise sauce and potato gratin**  
*Châteaubriand, mit Béarnaise-Sauce und Kartoffelgratin*

164 CHF (45 minutes)

SIDE DISHES

**French fries**  
*Pommes Frites*

each 9.50 CHF

**Carrot-orange salad**  
*Karotten-Orangensalat*

**Bacon bit mashed potatoes**  
*Kartoffelpüree mit Speck*

**Local farmer's seasonal vegetables**  
*Saisonales Gemüse vom einheimischen Bauern*

Rösti

Ratatouille

# LEONARD'S LUNCH

## FRESH

### - Crispy Tuna Tartare -

Crunchy tuna tartare with guacamole and yakitori sauce  
*Tartare de thon croquant avec guacamole et sauce yakitori*

34 CHF

### - Beef Carpaccio -

Beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan  
*Carpaccio de bœuf, mayonnaise à la truffe et parmesan*

36 CHF

## DRINKS

Home-made mulled wine  
*Vin chaud fait maison*

12 CHF

Ice Tea  
*fait maison*

7 CHF

Bellevue Basil Smash  
*Gin, basil, sugar, lime*

26 CHF

## SHARING

Bruschetta with tomatoes  
*Bruschetta aux tomates*

Fried zucchini sticks  
*Courgettes en allumettes*

Sweet potato crisps, guacamole  
*Chips de patate douce, guacamole*

each 9.50 CHF

## SOUPS

White tomato cream soup  
*Soupe blanche de tomate à la crème*

20 CHF

Grisons' barley soup  
*Potage à l'orge des Grisons*

20 CHF

## SANDWICHES

### - Le Grand Burger -

Succulent beefburger with Gruyère, bacon, tomato, red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries  
*Savoureux hamburger, Gruyère, lard, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce BBQ et pommes frites*

38 CHF

### - Diplodocus Burger -

Delicious vegetarian burger, Asian vegetables, omelette and fried kale  
*Délicieux burger végétarien, légumes asiatiques, omelette et kale sauté*

32 CHF

### - Club Sandwich -

Club sandwich with tender chicken breast, bacon, egg, Gruyère, tomato, cocktail sauce and French fries

*Club sandwich au poulet, lard, œuf, Gruyère, tomate, sauce cocktail et pommes frites*

34 CHF

### - Ciabatta Caprese -

Crispy ciabatta with tomato, mozzarella, olive oil and fresh basil  
*Ciabatta croustillant à la tomate, mozzarella, huile d'olive et basilic frais*

24 CHF

### - The Original Reuben -

Warm pastrami sandwich, pickled cabbage, Gruyère, red onions and French fries

*Sandwich tiède au pastrami, choucroute, Gruyère, oignons rouges et pommes frites*

34 CHF

## SALADS

### - Health Booster -

Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrette  
*Haricots verts, fèves, avocat et pois avec une vinaigrette aux herbes*

22 CHF

### - Spezie Rara -

Heirloom tomatoes with basil pesto, buffalo mozzarella and pine nuts  
*Tomates «specie rara» au pesto de basilic, mozzarella de bufflonne et pignons de pin*

26 CHF with burrata 32 CHF

### - The Nüssli -

Lamb's lettuce with bacon, quail egg, radish and croutons  
*Salade doucette au lard croustillant, œuf de caille, radis et croûtons*

22 CHF

### - Warm Goat Cheese Salad -

Melted goat cheese, baby spinach, roasted pine nuts and honey-chili-mustard dressing  
*Fromage de chèvre chaud, pousses d'épinard, pignons grillés et vinaigrette miel-piment-moutarde*

28 CHF

## THE CHEF SUGGESTS

### - Goulash -

Traditional goulash in a bread roll  
*Goulache traditionnel et son pain*

38 CHF

### - Fish N' Chips -

Beer-battered cod with tartar sauce and French fries  
*Cabillaud frit, sauce tartare et pommes frites*

44 CHF

### - Café de Paris -

Entrecôte Café de Paris with French fries  
*Entrecôte Café de Paris et pommes frites*

48 CHF

### - Chicken Paillard -

Grilled chicken paillard with root vegetables  
*Paillard de poulet avec légumes-racines*

42 CHF

## SIDES

French fries / Carrot-orange salad / Bacon bit mashed potatoes

*Pommes frites / Salade de carotte et orange / Purée de pommes de terre au lard*

each 9.50 CHF

## A FAVOURITE

Poached Gstaad egg on a bed of spinach, Hollandaise sauce and chives  
*L'œuf de Gstaad poché sur lit d'épinards, sauce hollandaise et ciboulette*

22 CHF with tuffle 28 CHF

## PASTA & RISOTTO

### - Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque  
*Taglierini à l'encre de seiche, homard et sa bisque*

58 CHF

### - Oxtail Ragout -

Pappardelle, oxtail ragout and onion chutney  
*Pappardelle au ragout de queue de bœuf et oignon confit*

38 CHF

### - Truffle Risotto -

White truffle risotto with egg yolk  
*Risotto à la truffe blanche et jaune d'œuf*

48 CHF extra truffle 9 CHF/g

Ask your waiter for our specials of the day  
*Demandez à votre serveur pour nos spécialités du jour*

# LEONARD'S LUNCH

## FRESH

### - Crispy Tuna Tartare -

Crunchy tuna tartare with guacamole and yakitori sauce  
*Knackiges Thunfischtartar mit Guacamole und Yakitori Sauce*

34 CHF

### - Beef Carpaccio -

Beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan  
*Rindscarpaccio mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan*

36 CHF

## DRINKS

Home-made mulled wine  
*Hausgemachter Glühwein*

12 CHF

Ice Tea  
*Hausgemacht*

7 CHF

Bellevue Basil Smash  
*Gin, Basilikum, Limette*

26 CHF

## SHARING

Bruschetta with tomatoes  
*Bruschetta mit Tomaten*

Fried zucchini sticks  
*Frittierte Zucchini-Stäbchen*

Sweet potato crisps, guacamole  
*Süßkartoffelchips, Guacamole*

each 9.50 CHF

## SOUPS

White tomato cream soup  
*Weisse Tomatencremesuppe*

20 CHF

Grisons' barley soup  
*Bündner Gerstensuppe*

20 CHF

## SANDWICHES

### - Le Grand Burger -

Succulent beefburger with Gruyère, bacon, tomato, red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries  
*Saftiger Hamburger mit Gruyère, Speck, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Pommes Frites*

38 CHF

### - Diplodocus Burger -

Delicious vegetarian burger, Asian vegetables, omelette and fried kale  
*Vegetarischer Burger mit asiatischem Gemüse, Omelette und frittiertem Federkohl*

32 CHF

### - Club Sandwich -

Club sandwich with tender chicken breast, bacon, egg, Gruyère, tomato, cocktail sauce and French fries  
*Club Sandwich mit zarter Pouletbrust, Speck, Ei, Gruyère, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes Frites*

34 CHF

### - Ciabatta Caprese -

Crispy ciabatta with tomato, mozzarella, olive oil and fresh basil  
*Knusprige Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum*

24 CHF

### - The Original Reuben -

Warm pastrami sandwich, pickled cabbage, Gruyère, red onions and French fries  
*Sandwich mit warmem Pastrami, Sauerkraut, Gruyère, roten Zwiebeln und Pommes Frites*

34 CHF

## SALADS

### - Health Booster -

Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrette  
*Grüne Bohnen, Saubohnen, Avocado und Erbsen mit Kräuter-Vinaigrette*

22 CHF

### - Spezie Rara -

Heirloom tomatoes with basil pesto, buffalo mozzarella and pine nuts  
*Tomaten „spezie rara“ mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Pinienkernen*

26 CHF with burrata 32 CHF

### - The Nüssli -

Lamb's lettuce with bacon, quail egg, radish and croutons  
*Nüsslisalat mit Speck, Wachtelei, Radieschen und Croutons*

22 CHF

### - Warm Goat Cheese Salad -

Melted goat cheese, baby spinach, roasted pine nuts and honey-chili-mustard dressing  
*Geschmolzener Ziegenkäse, Baby-Spinat, geröstete Pinienkerne und Honig-Chili-Senf Dressing*

28 CHF

## THE CHEF SUGGESTS

### - Goulash -

Traditional goulash in a bread roll  
*Traditionelles Gulasch im Brot*

38 CHF

### - Café de Paris -

Entrecôte Café de Paris with French fries  
*Entrecôte Café de Paris mit Pommes Frites*

48 CHF

### - Fish N' Chips -

Beer-battered cod with tartar sauce and French fries  
*Frittierter Kabeljau, Tartarsauce und Pommes Frites*

44 CHF

### - Chicken Paillard -

Grilled chicken paillard with root vegetables  
*Grilliertes Paillard vom Huhn mit Wurzelgemüse*

42 CHF

## SIDES

French fries / Carrot-orange salad / Bacon bit mashed potatoes  
*Pommes Frites / Karotten-Orangensalat / Kartoffelpüree mit Speck*

each 9.50 CHF

## A FAVOURITE

Poached Gstaad egg on a bed of spinach, Hollandaise sauce and chives  
*Pochiertes Gstaader Ei auf Spinatbett, Hollandaise-Sauce und Schnittlauch*

22 CHF with truffle 28 CHF

Ask your waiter for our specials of the day  
*Gerne verrät Ihnen Ihr Kellner die Tagesspezialitäten*

## PASTA & RISOTTO

### - Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque  
*Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Hummer und Bisque*

58 CHF

### - Oxtail Ragout -

Pappardelle, oxtail ragout and onion chutney  
*Pappardelle, Ochschwanzragout und Zwiebelconfit*

38 CHF

### - Truffle Risotto -

White truffle risotto with egg yolk  
*Risotto mit Eigelb und weissem Trüffel*

48 CHF extra truffle 9 CHF/g