

LEONARD'S

TO START

SOUPS

- Gazpacho - *

Andalusian Gazpacho
Gaspacho andalou

22 CHF

- Tom Kha Gai - *

Tom Kha Gai soup with vegetables, coriander and Basmati rice
Soupe Tom Kha Gai aux légumes, coriandre et riz Basmati

24 CHF with chicken 28 CHF

- Chilled Pea Soup -

Fresh chilled pea soup with mint & lemon oil
Soupe froide de petits pois à l'huile de citron & menthe

20 CHF

DRINKS

Hugo

Prosecco with elderberry blossom syrup and fresh mint
Prosecco au sirop de sureau et menthe fraîche

7 CHF

Ice Tea

Home-made
Fait maison

7 CHF

Green Smoothie *

Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
Smoothie vert à l'orange, pomme, avocat, épinards, menthe et limette

18 CHF

SHARING

Bruschetta with tomatoes *

Bruschetta aux tomates

Fried zucchini sticks *

Courgettes en allumettes frites

Sweet potato crisps with guacamole *

Chips de patate douce et guacamole

Meatballs in a spicy tomato sauce *

Boulettes de viande à la sauce tomate

each 9,50 CHF

Hummus with warm pita bread *

Hummus et pain pita chaud

9,50 CHF

- Salad Bowl (for 2) -

Daily new!
Nouveau tous les jours!

32 CHF

TEMPTING BITES

- Cheesy Nachos - *

Cheddar cheese nachos with jalapeños
Nachos au fromage cheddar et jalapeños

18 CHF

- Sliders -

Set of 3 sliders - pulled pork / shrimp / avocado and fried egg
3 petits sandwichs - porc effiloché / crevettes / avocat et œuf au plat

28 CHF

FRESH & HEALTHY

- Health Booster - *

Green beans, broad beans, avocado and peas with a fine herb vinaigrette
Haricots verts, fèves, avocat et petits pois, vinaigrette aux herbes

24 CHF

- Spring Rolls -

Vietnamese spring rolls with crunchy vegetables, ginger and spicy dip
Rouleaux de printemps vietnamiens aux légumes croquants, gingembre et dip piquant

24 CHF

- Salmon Tartar - *

Salmon tartar with avocado, wasabi cream and ginger
Tartare de saumon à l'avocat, crème au wasabi et gingembre

28 CHF

- Quinoa Salad - *

Quinoa salad with zucchini, mint and green apple
Salade de quinoa à la courgette, menthe et pomme verte

24 CHF

- Grilled Gilt-head Bream -

Grilled fillet of gilt-head bream with olive oil, spinach and lemon potatoes
Filet de dorade royale grillé à l'huile d'olive, épinards et pommes de terre au citron

46 CHF

- Chicken Paillard -

Grilled Alpstein chicken paillard with summer vegetables
Paillard grillé de poulet suisse Alpstein aux légumes d'été

42 CHF

CLASSICS

- Le Grand Burger - *

Succulent beefburger with Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomato, red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries
Savoureux hamburger, Gruyère (ou fromage à raclette), lard, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce BBQ et pommes frites

38 CHF

- Club Sandwich / Vegetarian Avocado Club - *

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

Club sandwich au blanc de poulet tendre et lard (ou avocat), œuf, Gruyère, tomate, sauce cocktail et frites

38 CHF

- Beefsteak Tartar - *

Tartar of Simmental beef, mild to hot, with toast and butter
Tartare de bœuf Simmental, nature ou épicé, avec toast et beurre

38 CHF with Bernese fries 45 CHF

- Specie Rara - *

Heirloom tomatoes with basil pesto, buffalo mozzarella and Taggiasca olives
Tomates « specie rara » au pesto de basilic, mozzarella de bufflone et olives Taggiasca

26 CHF with burrata 32 CHF

- Beef Carpaccio -

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan, arugula and Fleur de Sel
Carpaccio de bœuf tendre, mayonnaise à la truffe, parmesan, roquette et Fleur de Sel

36 CHF

FAVOURITES

- The Absolut Tender -

A juicy 300g fillet steak served with green pepper, bearnaise and garlic-chili-mayonnaise sauces, topped off with Bernese fries
Un juteux filet mignon 300g, sauce au poivre vert, sauce béarnaise et mayonnaise à l'ail et au chili, accompagné de pommes frites bernoises

75 CHF

- Original Wienerschnitzel -

Crispy Wienerschnitzel with potato cucumber salad and lingonberry preserve
Escalope panée croustillante, salade de pommes de terre et concombre, confiture de airelles rouges

58 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

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

58 CHF

- Sole Goujons -

Lemon sole goujons with mushy peas
Goujons de sole au citron et purée de petits pois

52 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

- Summer Risotto -

Stuffed zucchini blossom on tomato saffron risotto
Fleur de courgette farcie sur risotto de tomate et safran

34 CHF

CLASSICS *

Spaghetti alla carbonara
Penne all'arrabiata
Farfalle alla genovese each 26 CHF

A LOCAL

- Gstaad Egg -

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 truffle 28 CHF

Ask your waiter for our specials of the day.
Demandez pour nos spécialités du jour.