

LEONARD'S TERRACE

RESTAURANT

FRESH

- Crispy Tuna Tartare -

Tuna tartare with crunchy wasabi nuts, guacamole and yakitori sauce
Tartare de thon avec noix croquantes au wasabi, 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

Glass of Rosé Château Peyrassol 2015
Côte de Provence, France

14 CHF

Ice Tea
Home made

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 chips, guacamole
Chips de patate douce, guacamole

each 9.50 CHF

SOUPS

The original Vichyssoise
La soupe Vichyssoise

20 CHF

Bloody Mary gazpacho
Bloody Mary gazpacho

20 CHF

SANDWICHES

- Le Grand Burger -

Succulent Beefburger with Gruyère, bacon, tomato, red onions, cucumber, BBQ sauce and French fries
Savoureux hamburger, Gruyère, lard, tomate, oignon rouge, concombre, 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

32 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

- BBQ Sandwich -

Thinly sliced roast beef, BBQ sauce, roasted onions, avocado, rucola and fried egg in a burger-bun
Fines tranches de roast beef, sauce BBQ, oignons rôtis, avocat, rucola et œuf au plat dans un pain burger

30 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

- Beef Salad -

Slow cooked beef salad served with eggs, red onions and pumpkin seeds
Salade de bœuf cuit lentement, œuf dur, oignons rouge et graines de courge

28 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 CHEF SUGGESTS

- Daily Catch -

Fresh fish
Poisson selon arrivage

per 100 g

- Fish N' Chips -

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

44 CHF

- Rib Eye Steak 200g -

Rib Eye with French fries, herb butter and salad
Rib Eye, frites, beurre aux herbes et salade

58 CHF

- Chicken Paillard -

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

42 CHF

SIDES

French fries / Cucumber salad / Bacon bit mashed potatoes

Pommes frites / Salade de concombre / 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

PASTA & RISOTTO

- Black Lobster -

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

58 CHF

- Rigatoni Burrata -

Rigatoni with dried tomatoes, burrata, bacon, basil and parmesan
Rigatoni aux tomates confites, burrata, lard, basilic et parmesan

28 CHF

- Summer Risotto -

Local farm summer vegetable risotto
Risotto aux légumes d'été des fermes locales

34 CHF

Ask our waiters for our specials of the day
Demandez à nos serveurs pour nos spécialités du jour