



BERNERHOF

Bernerhofplatz

033 748 88 44

Fax 033 748 88 40

www.bernerhof-gstaad.ch

info@bernerhof-gstaad.ch

Thomas Frei, Hans Nietlispach

M 31.- / L 19.50 / D 46.-/65.- / à la carte 25.-/86.-

     **POSTCARD**

H**** 45 Zimmer und Suiten, EZ ab 158.-,
DZ ab 280.-, JS ab 330.-, SU ab 450.-

Im «Bernerhof» führen viele Wege in den Keller. Die Gäste ordern klassische Gerichte im Hauptrestaurant, zwei, drei Teller Italianità im trendigen «Basta» oder eine Prise Asien im «Blun-Chi», ehe sie sich eine Etage tiefer, im «Smoking», wieder treffen. In einem der breiten Ledersessel sitzt wohl auch der Hausherr höchstpersönlich: Thomas Frei, der «Cigar Man of the Year 2010» von Davidoff und GaultMillau, Beschaffer der besten Formate aus Kuba und aus der Dominikanischen Republik, Entkorker der begehrtesten Whiskys dieser Welt. Ein Geniesser halt in allen Lebenslagen.

Zurück in die drei Küchen: Chef Hans Nietlispach hat im «Stafel», in der «Gaststube» und auf der riesigen Terrasse den härtesten Job. Sein Angebot reicht vom griechischen Bauernsalat bis zum Fondue (15 Monate alter Greyerzer, Vacherin fribourgeois). Wir mögen sein Paradegericht: Bœuf à la ficelle! Das Mittelstück des Rindsfilets wird in einer Power-Bouillon rosa gegart, mit Gemüse, Kartoffeln, frischem Meerrettich und der richtigen Prise Fleur de sel. Ein etwas in Vergessenheit geratener Klassiker der französischen Küche, federleicht und butterzart.

Nebenan, im gestylten «Basta», halten wir uns natürlich an die Pasta: Ravioli mit Zitronensauce, Tagliatelle mit Mozzarella, Datterine und Pesto, Linguine mit Lachs und Gemüse. Chef Carlos Teixeira gastiert immer wieder bei Martin Dalsass, einem Freund des Hauses, im Tessin, hält sich in einer sehr mediterranen Küche fit.

Im «Blun-Chi» machen wir es uns ganz einfach, ordern bei Chef Chon Kok Seong den «grossen Blun-Chi»: Wonton, Scampi Chinese Style, Poulet an Zitronensauce und Rindfleisch Szechuan Style für faire 85 Franken.

Interessant der Blick in die Weinkarte: Grosse Chefs (Bernard Ravet, Philippe Chevrier, Claude Frôté) kriegen für ihre Selektionen ein eigenes Kapitel. In Italien (Tenuta di Trinoro) und Österreich (Steinzeiler) sind tolle Entdeckungen möglich. Für die vielen Partys im Haus gibt's auch imposante Grossflaschen. Die Preise? Angenehmerweise unter dem Gstaader Schnitt.