

EIN SCHUSS KÜCHENPHILOSOPHIE

In unseren Speisekarten empfehlen wir Ihnen Kompositionen und Einzelgerichte, welche ich zusammen mit meiner Brigade speziell für Sie zusammenstelle. Lassen Sie sich Zeit beim Durchblättern unserer Karte. Sicher verstehen Sie, dass die Zubereitung von frischen Gerichten mehr Zeit beansprucht als die vorgerüstete Schnellküche. Unsere Zutaten kaufen wir bei lokalen Lieferanten ein.

Unser diplomierter Diätkoch, Martin Böttcher, hilft Ihnen gerne bei der Zusammenstellung der Speisen, sollten Sie vegane, laktosefreie oder glutenfreie Speisen wünschen. Guten Appetit!

ET SI AVANT DE MANGER

Dans notre carte des mets je vous propose des plats simples ou composés qui ont été élaborés spécialement pour vous par ma brigade et moi-même. Vous comprendrez cependant que cuisiner avec des ingrédients frais prend plus de temps qu'avec des surgelés et des boîtes. Et puis, ce qui importe pour nous, c'est l'originalité de la présentation et la qualité de la préparation des mets.

Notre cuisinier en diététique diplômé, Martin Böttcher, vous aide de composer un menu de façon végétalienne, sans lactose ou sans gluten. Bon appétit!

A PINCH OF KITCHEN PRINCIPLES

In our menu we recommend you single plates or compositions which I have composed specially for you together with my kitchen team.

Natural, fresh, gentle and home-made – these are the principles I follow in shopping and in cooking. We use seasonal products and buy as much as possible from local growers. Take your time to choose your individual menu.

Our graduated dietary cook, Martin Böttcher, helps you to compose your individual menu vegan, lactose or gluten-free. Enjoy your meals!

Hans Nietlispach
Eidg. dipl. Küchenchef
Chef de cuisine

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

Grüner Salat mit frischen Kräutern <i>Salade verte aux herbes fraîches</i> Green salad with fresh herbs	8.—
Gemischter Salat frischen Kräutern <i>Salade mêlée aux herbes fraîches</i> Mixed salad with fresh herbs	10.—
Salatteller mit Ei <i>Assiette de salade avec œuf</i> Salad plate with egg	15.—
Cäsar Salat (Eisbergsalat mit Knoblauchdressing, Speckstreifen, Ei und Hobelkäse) <i>Salade César (salade iceberg, vinaigrette à l'ail, lard, œuf et fromage à rebibes)</i> Caesar salad (iceberg salad with garlic dressing, bacon, egg and chipped cheese)	21.—
Nüsslisalat mit Speck und Ei <i>Salade doucette au lard et à l'œuf</i> Field salad with bacon and egg	15.—
Kichererbsensalat mit Frischkäse aus der Region <i>Salade de pois chiches et fromage frais de la région</i> Chickpea salad with fresh cheese from the region	17.—
Bernerhof-Cervelatsalat garniert mit frischen Salaten <i>Salade de cervelat Bernerhof garnie</i> Bernerhof cervelat salad garnished	18.—
mit Käse / avec fromage / with cheese	21.—

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

1 Spreewaldgurke in Originalverpackung	9.—
<i>Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.</i>	
<i>1 cornichon du Spreewald dans son emballage d'origine</i>	
1 Spreewald dill pickle in its original packaging	
Roh marinierter Lachs mit süsser Dill-Senfsauce	Portion 29.—
<i>Saumon mariné à l'aneth avec sa moutarde douce</i>	1/2 Portion 23.—
Marinated salmon with dill and sweet mustard	
Rinds-Tatar am Tisch nach Ihrem Wunsch zubereitet	Portion 45.—
<i>Tartare de bœuf préparé à table</i>	1/2 Portion 35.—
Beef tatar prepared at the table	
Bresaola-Carpaccio mit Rucola und Hobelkäse	Portion 29.—
<i>Carpaccio de Bresaola avec rucola et fromage à rebibes</i>	1/2 Portion 23.—
Bresaola carpaccio with rucola and chipped cheese	
Trockenfleisch aus der Region	29.—
<i>Assiette de viande séchée de la région</i>	
Plate of air-dried beef from the region	
Bernerhof-Teller	28.—
(Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Speck, Hobelkäse und Gstaader Bergkäse)	
<i>Assiette Bernerhof</i>	
<i>(jambon cru, saucisse sèche, viande séchée, lard, rebibes et fromage d'alpage de Gstaad)</i>	
Bernerhof plate	
(raw ham, smoked sausage, air-dried beef, bacon, and Gstaader alp cheese)	
Hobelkäse Teller mit Feigen Chutney	25.—
<i>Assiette de fromage à rebibes avec chutney aux figues</i>	
Plate of Gstaader alp cheese with chutney fig	



HOTEL BERNERHOF
3780 GSTAAD
INFO@BERNERHOF-GSTAAD.CH
WWW.BERNERHOF-GSTAAD.CH
+41 (0) 33 748 8844

SUPPEN – POTAGES – SOUPS

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	8.—
Rindskraftbrühe <i>Consommé de boeuf</i> Beef consommé	9.—
mit Sherry <i>au Sherry</i> with Sherry	11.—
mit Ei <i>à l'oeuf</i> with egg	11.—
Hausgemachte Tomatensuppe mit Crottin de Chavignol <i>Crème de tomates faite à la maison avec crottin de chavignol</i> Homemade tomato cream soup with goat cheese	13.—
Gulaschsuppe <i>Soupe au goulasch</i> Goulash soup	14.—



HOTEL BERNERHOF
3780 GSTAAD
INFO@BERNERHOF-GSTAAD.CH
WWW.BERNERHOF-GSTAAD.CH
+41 (0) 33 748 8844

TEIGWAREN – PÂTES – PASTA

Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce <i>Spaghetti avec sauce tomate et basilic</i> Spaghetti with tomato and basil sauce	Portion 19.— 1/2 Portion 16.—
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti à la bolognaise</i> Spaghetti Bolognese style	Portion 20.— 1/2 Portion 17.—
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i> Spaghetti Carbonara	Portion 22.— 1/2 Portion 19.—
Penne all'arrabbiata <i>Penne all'arrabbiata</i> Penne all'arrabbiata	Portion 19.— 1/2 Portion 16.—

GROSSMUTTERS KÜCHE – LA CUISINE DE GRAND-MÈRE – GRANDMOTHER'S KITCHEN

Blätterteigpasteli, gefüllt mit Kalbfleisch, Milken Champignons an einer Cremesauce	1 Pasteli	16.—
<i>Vol-au-vent avec du veau, ris de veau et champignons</i> Vol-au-vent with veal, sweetbread and mushrooms	2 Pastetli	24.—
 Schweins-Kalbs-Bratwurst mit Rösti		24.—
<i>Saucisse de veau et de porc avec rösti</i> Veal and pork sausage with rösti		
 Gekochter Kalbskopf Kräutersauce und Salzkartoffeln		30.—
<i>Tête de veau, sauce aux herbes et pommes de terre nature</i> Calf's head with herbs sauce and		
 Saftiger Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse		34.—
<i>Boeuf braisé, pommes purée et légumes</i> Braised beef with mashed potatoes and vegetables		

GROSSMUTTERS KÜCHE – LA CUISINE DE GRAND-MÈRE – GRANDMOTHER'S KITCHEN

Spatz (Pot-au-Feu) mit Markbein 32.—
Pot-au-feu et os à moelle
Pot au feu with marrow-bone

Wienerschnitzel mit Blattspinat und Pommes frites 46.—
Escalope viennoise, épinards et pommes frites
Escalope Viennese style, leaf spinach and french fries

**Cordon Bleu mit Gstaader Käse und Schinken gefüllt,
serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln**
Cordon bleu aux pommes sautées et légumes
Cordon bleu with sautéed potatoes and vegetables

Schwein / porc / pork 29.—
Kalb / veau / veal 49.—

Kalbszunge an Kapernsauce und Salzkartoffeln 35.—
Langue de veau à la sauce aux câpres et pommes de terre nature
Calf's tongue with capers sauce and boiled potatoe

VEGANE, LAKTOSE- UND GLUTENFREIE DIÄTEN VÉGÉTALIEN, INTOLÉRANCE AU LACTOSE OU GLUTEN VEGAN, LACTOSE OR GLUTEN-FREE

Unser diplomierter Diätkoch, Martin Böttcher, hilft Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs für Ihre Diät. Sei dies, dass Sie keine tierischen Produkte essen, glutenfreie Speisen wünschen oder dass Ihre Speisen laktosefrei sein müssen.

Notre cuisinier en diététique diplômé, Martin Böttcher, vous aide de composer un menu de façon végétalienne, sans lactose ou sans gluten.

Our graduated dietary cook, Martin Böttcher, helps you to compose your individual menu vegan, lactose or gluten-free.

Beispiel eines Menüs, welches für alle drei Diäten passt

Exemple de menu pour les trois diètes

Menu as an example for all three dietaries

Fruchtige Kokos-Curry Suppe 10.—

Soupe au curry et lait de coco

Curry coconut soup

Olivencrostini mit mediterranem Brot und Rucola Salat 9.—

Crostini aux olives, pain méditerranée et salade de roquette

Olive crostini with Mediterranean bread and rocket salad

Mais Crêpe gefüllt mit Spinat und Tomaten Ragout 15.—

Crêpe au maïs farci aux épinards et ragoût de tomates

Corn crepe with spinach and tomato ragout

Blanc Manger (Mandel Flan) mit Früchten aus dem Rumtopf 10.—

Blanc Manger aux fruits de la liqueur du vieux garçon

Almond flan with fruits in rum

VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

Gärtner-Teller (Bunt zusammengestelltes Gemüse-Bouquet mit pochiertem Ei auf Blattspinat und Bratkartoffeln) <i>Assiette du jardinier</i> (bouquet de légumes à l'œuf poché sur épinards et pommes de terre sautées) Gardener plate (vegetable bouquet with poached egg, spinach and sautéed potatoes)		25.—
Spanisches Omelette mit Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Spinat <i>Omelette espagnole aux oignons, pommes de terre, tomates et épinards</i> Spanish omelette with onions, potatoes, tomatoes and Spinach		18.—
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Pilzen <i>Vol-au-vent aux champignons</i> Puff pastry patties with mushrooms	1 Stück 2 Stück	18.— 24.—
Braisierter Endivien mit Orangen, glasiertem Gemüse und Pellkartoffeln <i>Endives braisées aux oranges, légumes glacés et pommes de terre en robe des champs</i> Braised endives with oranges, glazed vegetable and potatoes in their jackets		22.—
Rösti mit grilliertem Gemüse <i>Rösti aux légumes grillés</i> Rösti with grilled vegetables		18.—

KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

Fondue	200 gr	24.—
<i>Rezentes Käsefondue mit Greyerzer (15 Mt alt), und Vacherin Fribourgeois</i>	à discrétion	36.—

Fondue Moitié-Moitié	200 gr	24.—
<i>mit Vacherin Fribourgeois und mildem Greyerzer. Cremig mit einem ausgewogenem Geschmack.</i>	à discrétion	36.—

Die Käsefondues werden mit Brot serviert. Als Abwechslung empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:

„Gschwelli“, gekochte Kartoffeln	+3.—
Beinschinken	+8.—

Raclette mit Walliser Käse aus der „Combe 23“	à discrétion	34.—
<i>mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Gurken</i>		

Käseschnitte mit Gstaader Bergkäse	20.—
<i>Croûte au fromage de Gstaad</i>	
Cheese crust with Gstaader cheese	
mit Schinken / au jambon / with ham	+4.—
mit Ei / a l'œuf / with egg	+2.—

Oberländer Rösti mit Speck, Gstaader Taleggio und Spiegelei	25.—
<i>Rösti Bernois au lard, Taleggio de Gstaad et oeuf au plat</i>	
Bernese Rösti with bacon, Gstaader Taleggio cheese and egg	

Rösti mit Waldpilzen und Raclettekäse gratiniert	24.—
<i>Rösti aux champignons des bois gratiné au fromage à raclette</i>	
Rösti with wild mushrooms gratinated with raclette cheese	

UNSERE FISCHE – NOS POISSONS – OUR FISH DISHES

Forelle blau oder Müllerinart mit Salzkartoffeln <i>Truite au bleu à la meunière, pommes nature</i> Trout au bleu or meunière with boiled potatoes	35.—
Eglifilet mit Mandeln, Salzkartoffeln und Blattspinat <i>Filets de perche aux amandes, pommes de terre nature et épinards</i> Pan fried pike perch filets with almonds, boiled potatoes and spinach leaves	42.—
Irisches Bio Salmmittelstück pochiert mit Mousseline Sauce und Salzkartoffeln <i>Darne de saumon d'Irlande pochée, sauce mousseline et pommes natures</i> Irish poached salmon slice, sauce Mousseline and boiled potatoes	42.—

FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

Zürcher Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Rösti <i>Emincé de veau à la Zurichoise, sauce aux champignons et rösti</i> Sliced veal with mushroom cream sauce and rösti	45.—
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>Escalope viennoise, pommes frites et légumes</i> Escalope Viennese style, french fries and vegetables	46.—
Rindfleisch-Burger mit Kraut- und Karottensalat, Tomaten, Zwiebeln und Pommes frites <i>Burger de boeuf</i> <i>avec salade de carottes et salade de chou, tomates, oignons et pommes frites</i> Beef burger with cabbage and carrot salad, tomatoes, onions and french fries	30.—
mit Saaner Käse / <i>avec fromage de Saanen</i> / with Saanen cheese	33.—
Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern und Knoblauch in Butter gebraten, mit Rösti serviert <i>Emincé de foie de veau à l'ail et aux herbes fraîches, sauté au beurre et servi avec rösti</i> Sliced veal liver with herbs and garlic, sautéed in butter and served with rösti	45.—

AB 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PERSONS

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl pP 60.—
Chateaubriand à la sauce Béarnaise, garniture au choix
Chateaubriand with Béarnaise sauce, choice of side dish

Fondue Chinoise à discrétion, Beilage nach Wahl pP 60.—
Fondue chinoise à discrétion, garniture au choix
Chinese fondue at discretion, choice of side dish

Fondue Bourguignonne à discrétion, Beilage nach Wahl pP 65.—
Fondue Bourguignonne à discrétion, garniture au choix
Fondue Bourguignonne at discretion, choice of side dish

**Doppeltes Rinds Entrecôte mit Béarnaise Sauce
und Gemüseauswahl** pP 52.—
Entrecôte double, Sauce Béarnaise et légumes au choix
Double sirloin steak with Béarnaise sauce, choice of vegetable

Aus Platzmangel können wir diese Gerichte nicht auf der Terrasse servieren.
Pour des raisons techniques, les plats ne peuvent pas être servis sur la terrasse.
These dishes can't be served on the terrace for technical reasons.

DESSERTS – DESSERTS – SWEETS

Hausgemachter Fruchtsalat	9.—
<i>Salade de fruits fait maison</i>	
Home made fruit salad	
mit Rahm / <i>avec Chantilly</i> / with whipped cream	+2.—
mit Kirsch / <i>au Kirsch</i> / with Kirsch	+3.—
mit Maraschino / <i>au marasquin</i> / with maraschino	+3.—
Hausgemachtes Karamelköpfl	9.—
<i>Flan caramel fait maison</i>	
Home made caramel custard	
Crème Brûlée	12.—
<i>Crème brûlée</i>	
Crème brûlée	
Baba mit Rum, Kumquat Kompott und Vanille Sauce	12.—
<i>Baba au rhum, compote aux kumquats et sauce vanille</i>	
Rum baba with kumquats compote and vanilla sauce	
Warmer Grand Marnier Auflauf mit Schokolade und Mandarinen Sorbet	14.—
<i>Soufflé chaud au grand marnier au chocolat et sorbet à la mandarine</i>	
Hot Grand Marnier Soufflé with chocolate and tangerine sorbet	

DESSERTS – DESSERTS – SWEETS

Zitronenkuchen mit Meringues überzogen <i>Tarte au citron meringuée</i> Lemon meringue cake	12.—
Schokoladenküchlein mit Praline und weisser Schokoladen-Limoncello-Sauce <i>Gâteau chocolat praliné et sauce au chocolat blanc et limoncello</i> Chocolate praline cake with white chocolate and Limoncello sauce	16.—
Litschi-Trilogie (Litschibonbon, frische Litschis und Litschisorbet) <i>Trilogie de lichees (bonbon aux lichees, lichees frais et sorbet aux lichees)</i> Lichee trilogy (lichees candy, fresh lichees and lichees sorbet)	16.—
Meringue us em Ämmital <i>Meringue du Emmental</i> Meringue from the Emmental	8.—
mit Rahm / <i>avec Chantilly</i> / with whipped cream	+2.—
mit Doppelrahm / <i>avec crème double</i> / with double cream	+4.—
mit Vanilleeis / <i>avec glace vanille</i> / with vanilla ice cream	+3.—

GLACEN – GLACES – ICE CREAM

Dänemark (Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Schlagrahm) <i>Danemark (glace vanille avec sauce au chocolat chaud et Chantilly)</i> Denmark (vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)	12.—
Eiskaffee (Mokkaeis mit kaltem Espresso, Amaretto und Schlagrahm) <i>Café glacé (glace café avec espresso froid, Amaretto et Chantilly)</i> Ice-coffee (coffee ice cream with cold espresso, Amaretto and whipped cream)	12.—
Colonel (Zitronensorbet mit Wodka) <i>Colonel (sorbet citron arrosé à la Vodka)</i> Colonel (lemon sherbet with Vodka)	12.—
Hausgemachte Cassata <i>Cassata fait maison</i> Home made cassata	11.—

GLACEN – GLACES – ICE CREAM

Mountain Ice Cream wurde von Pernet Comestibles mit natürlichen Produkten hergestellt.

GLACEN

Vanille / <i>vanille</i> / vanilla	pro Kugel	3.—
Mokka / <i>café</i> / coffee	<i>la boule</i>	
Schokolade / <i>chocolat</i> / chocolate	per scoop	
Stracciatella / <i>stracciatella</i> / stracciatella		
Pistazie / <i>pistache</i> / pistachio		
	mit Rahm	+2.—
	<i>avec Chantilly</i>	
	with whipped cream	

SORBETS

Zitrone / <i>citron</i> / lemon	pro Kugel	3.—
Litschi / <i>lichee</i> / lychee	<i>la boule</i>	
Mango / <i>mangue</i> / mango	per scoop	
Himbeer / <i>framboise</i> / raspberry		
Erdbeer / <i>fraise</i> / strawberry		
Ananas / <i>ananas</i> / pineapple		
Mandarinen / <i>mandarine</i> / tangerine		
Frappé / Milkshake		9.—
Himbeer, Schokolade, Banane		
<i>Framboise, chocolat, banane</i>		
Raspberry, chocolate, banana		

DEKLARATION – DÉCLARATION – DECLARATION

FLEISCH HERKUNFT

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Rindshuft	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schinken	Schweiz
Lamm	Island
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz

Folgende Stoffe werden in der Küche verarbeitet und können allergene Reaktionen auslösen. Diese Stoffe sind in unseren Speisen enthalten, Anteile und Volumen erfragen Sie bitte beim Service.

Glutenhaltiges Getreide	Walnüsse
Eier	Cashewnüsse
Milch	Pecannüsse
Senf	Sulfite
Haselnüsse	Sellerie
Paranüsse	Krebstiere
Pistazien	Fische
Sesamsamen	
Macadamianüsse	

JUGENDSCHUTZ

Kein Alkohol an unter 16jährige.
Keine Spirituosen, Alkopops und Tabak an unter 18jährige.
Das Personal ist befugt einen gültigen Ausweis zu verlangen.