



Gstaad, le 29 septembre 2022

19 Punkte bei GaultMillau, und dies seit über 20 Jahren – die Qualität und Konstanz von Familie Ravet beeindruckt. Was ebenso beeindruckt: Guy Ravets Begeisterung für die Brasserie-Küche. Marcel Reist, Chef de Cuisine im Bernerhof, hat sich davon anstecken lassen. Mit seiner Küchenbrigade hat er die Spezialitäten von Bernard und Guy en détail einstudiert und freut sich: «Es sind wirklich Ravets beste Familienrezepte.»

Ihre Gerichte, Weine und ihr Esprit würden wunderbar in den Bernerhof passen, sagt Guy Ravet. «Nicht nur weil wir uns freundschaftlich verbunden sind, sondern weil die Qualität stimmt. Auch Marcel kocht unsere Rezepte nur mit Produkten, deren Erzeuger und Lieferanten er persönlich kennt, so wie wir.»

19 points GaultMillau, et cela depuis plus de 20 ans – la famille Ravet atteste d'une qualité et d'une constance impressionnantes. Un autre point mérite d'être relevé: l'enthousiasme de Guy Ravet pour la cuisine de brasserie. Marcel Reist, chef de cuisine du Bernerhof, s'est laissé gagner par celui-ci. Avec sa brigade, il a étudié en détail les fines spécialités de Bernard et de Guy et s'en félicite: «Il s'agit vraiment des meilleures recettes familiales des Ravet.»

Mets, vins et esprit s'harmoniseraient à la perfection avec le Bernerhof, affirme Guy Ravet. «Non seulement en raison de l'amitié que nous partageons, mais aussi du point de vue qualité. Comme nous, Marcel apprête nos recettes exclusivement avec des ingrédients issus de producteurs et de fournisseurs qu'il connaît personnellement.»

19 GaultMillau points – for more than 20 years. The quality and constancy of the Ravet family is remarkable. Equally impressive is Guy Ravet's passion for brasserie cuisine. Marcel Reist, Chef de Cuisine at the Bernerhof, was inspired by this passion. With his kitchen team he has rehearsed en détail the specialties of Bernard and Guy and is thrilled: «These are really the best family recipes of the Ravets".»

Their dishes, wines and spirit fit perfectly into the Bernerhof, says Guy Ravet. «Not only due to our friendship, but also because the quality is right. Just like we do, Marcel cooks our recipes only with products whose producers and suppliers he knows in person.»

Le menu, servi uniquement le soir

Okrochka, croustillant à l'ail noir

Okrochka, schwarzer Knoblauchkrokant
Okrochka, black garlic brittle

Fraicheur de Langouste Tristan marinées aux agrumes, extraction des carapaces, colrave et cresson

Wilde Tristan Langustine mariniert mit Zitrusfrucht, Bisque, Kohlrabi und Kresse
Wilde spiny Tristan lobster marinated with citrus fruits, bisque, kohlrabi and cress

ou

Velouté de courge, chantilly curcuma, graines de courge torréfiées

Kürbis-Velouté, Kurkuma-Schlagsahne, geröstete Kürbiskerne
Pumkin velouté, curcuma whipped cream, roasted pumkin seeds

Dos de chevreuil rôti, spätzlis dorés et poire à botzi, jus genévrier

Gebratener Rehrücken, Spätzle und Botzi-Birnen, Jus mit Wachholder
Roasted venison saddle, spaetzle and botzi pear, juniper jus

Finger aux marrons confits et chocolat au lait de Fribourg « Leity », glace rhum du Venezuela et raisins

*Finger mit kandierten Marroni und Milkschokolade aus Freiburger Milch,
Eis mit Rhum aus Venezuela und Trauben*
Finger with candied chestnuts and milk chocolate from Fribourg « Leity »,
rum ice cream from Venezuela and raisins

Menü mit Langustine 129

Menü mit Velouté 102

La Carte n° VIII

Les Entrées

Fraicheur de Langouste Tristan marinées aux agrumes, extraction des carapaces, colrave et cresson		48
<i>Wilde Tristan Langustine mariniert mit Zitrusfrucht, Bisque, Kohlrabi und Kresse</i>		
Wilde spiny Tristan lobster marinated with citrus fruits, bisque, kohlrabi and cress		
Concassé de veau du Saanenland, copeaux de Seeberg, laitue mimosa		38
<i>Concassé vom Saanenländer Kalb, Alp Seeberg Hobelkäse, Lattich Mimosa</i>		
Veal concassé from Saanenland, chipped cheese from the alp Seeberg, mimosa lettuce		
Délicat finger de foie gras de canard, acidulé de figes, pommes et truite fumée		38
<i>Finger von Entenleber, Feigen-Confit, Äpfel und geräucherte Forelle</i>		
Delight finger of foie gras, fig confit, apple and smoked trout		
Velouté de courge, chantilly curcuma, graines de courge torrifiées		18
<i>Kürbis-Velouté, Kurkuma-Schlagsahne, geröstete Kürbiskerne</i>		
Pumpkin velouté, curcuma whipped cream, roasted pumpkin seeds		
Saumon d'Écosse fumé à Château-d'Œx et coupé à table	100 gr	34
<i>Lachs aus Schottland, geräuchert in Château-d'Œx und tranchiert am Tisch</i>		
Scottish salmon smoked in Château-d'Œx and carved at the table		
Surprise du Moment		
6 escargots de Gurmels, mouillettes de tresse au poivre noir		23
<i>6 Schnecken aus Gurmels, Zopf mit schwarzem Pfeffer</i>		
6 snails from Gurmels, peppered sweet braided bread		

La Carte n° VII

Les Plats

- Courgette garnie de ratatouille, tempura de la fleur, vierge à l'estragon** 32
Mit Ratatouille gefüllte Zucchini, Blüte in Tempura, Vierge mit Estragon
Ratatouille stuffed Zucchini, crispy flower, tarragon vierge
- Dos de sandre des Alpes à la peau croustillante, émulsion briochée, Dauphines à la Grenobloise et Bimi** 54
Alpenzander mit knuspriger Haut, Brioche-Emulsion, Dauphine-Kartoffeln nach Grenobler-Art und Bimi Brokkoli
Pikeperch from the Alps with crispy skin, emulsion of Brioche, dauphine potatoes Grenoble style and Bimi broccoli
- Entrecôte flambée à l'Armagnac et poivre vert, champignons, pommes Pont-Neuf** 62
Flambiertes Entrecôte mit Armagnac, grüner Pfeffer, Champignons, Pont-Neuf Kartoffeln
Flambéed Armagnac rib steak, green pepper, mushrooms, pont-neuf potatoes
- Dos de chevreuil rôti, spätzlis dorés et poire à botzi, jus genévrier** 59
Gebratener Rehrücken, Spätzle und Botzi-Birnen, Jus mit Wachholder
Roasted venison saddle, spaetzle and botzi pear, juniper jus
- Volaille de la Gruyère : Suprême poché au beurre de foin, cuisse laquée aux épices, légumes de saison** 56
Geflügel von Greyerz: In Heubutter pochierte Suprême, gewürzte Keule, saisonales Gemüse
Poultry from Gruyères: Suprême poached in hay butter, flavoured joint, seasonal vegetables

La Carte n° VII

Les Desserts

A commander au début du repas pour éviter de trop attendre

Damit Sie keine Wartezeit beim Dessert haben, fragen wir Sie am Anfang nach Ihrem Wunsch
To be ordered at the beginning of the meal to avoid waiting too long

Beignets de poire, caramel de noix de pécan, yoghourt glacé 22
Gebackene Kräpfen von Birnen, Karamell mit Pekannuss, Yoghurtglace
Pear donut, pecan caramel, yoghurt ice cream

Tube au Maracaïbo Classificado, mousse légère au chocolat blanc et abricot, yaourt glacé 22
Tube aus Maracaïbo Classificado, gefüllt mit weisser Schokoladenmousse, Aprikose und Jogurt Eis
Tube from Maracaïbo Classificado, filled with white chocolate mousse, apricot and yogurt ice cream

Crêpes flambées à la Vieille Orange de Zug, glace vanille bleue de la Réunion 26
Flammierte Crêpes mit Zuger Vieille Orange, Eis mit blauer Vanille aus la Reunion
Crêpes flambés with Vieille Orange from Zug, ice cream of blue vanilla from Réunion

Finger aux marrons confits et chocolat au lait de Fribourg « Leity », glace rhum du Venezuela et raisins 22
Finger mit kandierten Marroni und Milkschokolade aus Freiburger Milch, Eis mit Rhum aus Venezuela und Trauben
Finger with candied chestnuts and milk chocolate from Fribourg « Leity », rum ice cream from Venezuela and raisins

Mignardises

Bonbon Gianduja-Maracaïbo, Madeleine au thé vert, Tartelette au citron avec meringue et zestes confits, Pâte d'abricot
Bonbon Gianduja-Maracaïbo, Madeleine aus Grüntee, Zitronen Törtchen mit Meringue und confierten Zesten, Aprikosen-Gelee
Bonbon Gianduja-Maracaïbo, green tea madeleine, lemon tartlet with meringue and zest confit, apricot jelly

Deklaration – déclaration – declaration

Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Entenleber	Frankreich
Schnecken	Schweiz
Languste	Südostatlantik
Zander	Schweiz
Reh	Österreich

Allergene Lebensmittel:

Glutenhaltiges Getreide	I	Schwefeldioxid und Sulfite
Erdnüsse	I	Lupinen
Eier	I	Sojabohnen
Milch (einschliesslich Laktose)	I	Krebstiere
Senf	I	Fische
Hartschalenobst (Nüsse)	I	Weichtiere
Sellerie	I	Sesamsamen

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Für den Jugendschutz:

das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Jahrgangswechsel und Änderungen vorbehalten.