



Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

EIN SCHUSS KÜCHENPHILOSOPHIE

Zeit & Lust.

Liebe Gäste, nehmen Sie sich ruhig Zeit. Geniessen Sie das Blättern in den Kompositionen, die wir für Sie zusammengestellt haben. Mein Team und ich, wir nehmen uns anschliessend gerne die Zeit, für Sie mit frischen Zutaten zu kochen und nicht mit vorgefertigten Produkten. Unsere Lebensmittel beziehen wir aus der Region. Wir wollen unsere Produzenten persönlich kennen. So können wir sicher sein, dass bei uns nicht nur die Qualität stimmt, sondern auch die Deklaration.

Wenn Sie vegan, laktose- oder glutenfrei essen möchten, fragen Sie uns. Niemand kennt unsere Gerichte und ihre Zutaten so gut wie wir. Guten Appetit!

ET SI AVANT DE MANGER

Le temps et l'envie

Chers hôtes, prenez tout votre temps. Celui de feuilleter les compositions que nous avons élaborées pour vous. Mon équipe et moi-même nous réjouissons de consacrer tout le temps nécessaire pour apprêter à votre intention des mets à base d'ingrédients frais plutôt que des produits déjà préparés. Nos aliments proviennent de la région. Nous voulons connaître personnellement nos fournisseurs. Ainsi, vous avez l'assurance que chez nous, la qualité est correcte, au même titre que la déclaration.

Si vous préférez des mets végétaliens, exempts de lactose ou de gluten, faites-en nous part. Car personne ne connaît aussi bien que nous les mets et leurs ingrédients.

Bon appétit!

A PINCH OF KITCHEN PRINCIPLES

Whatever takes your fancy

Dear Guests, please take a few moments to glance leisurely through the menu and decide which dishes appeal to you. My team and I will then happily take the time to prepare them for you with fresh ingredients and not with processed foods. We purchase our foodstuffs locally. We prefer suppliers who are known to us personally. We can thus be certain not only of quality but also of origin.

If you wish to adhere to a vegan, lactose- or gluten-free diet, please don't hesitate to ask. Nobody knows our dishes and their ingredients as well as we do. Enjoy your meal!

Marcel Reist
Küchenchef

Chef de cuisine



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

TAGESHIT – SUGGESTION DU JOUR – DAILY SPECIAL

IMMER MITTWOCHS: FRISCH VON DER LEBER

MERCREDI

WEDNESDAY

Kalbsleber „Oskar“ mit Pfeffersauce Bratkartoffeln und Gemüse

42.—

*Foie de veau „Oskar“ à la sauce au poivre
pommes de terre sautées et légumes*
Veal liver „Oskar“ with pepper sauce
sautéed potatoes and vegetables

IMMER FREITAGS:

VENDREDI

FRIDAY

Waadtländer Saucisson und Speck mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

28.—

*Saucisson Vaudois et lard
avec pommes de terre vapeur et choucroute*
Sausage from Vaud and bacon
with boiled potatoes and sauerkraut



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

Nüsslisalat mit Speck, Freilandeier aus Gstaad und Croutons **14.—**
Salade doucette au lard, œuf de la région et croûtons
Lamb's lettuce with bacon, local egg and croutons

Gemischter Winter Salat mit Wurzelgemüse und Blattsalaten **9.50**
Salade d'hiver mêlée au racine et feuilles de salade
Mixed winter salad with root vegetable and leaf salads

Knackiger, gemischter Blattsalat **8.50**
Croquante mélange de feuilles de salade
Crispy mixed leaf salad

**Salat vom einzigartigen Kabier-Cervelat aus Appenzell
garniert mit buntem Blattsalat** **18.—**
Salade de cervelat Kabier d'Appenzell garnie
Garnished Kabier cervelat salad from Appenzell

mit Greyerzer Käse / au fromage de Gruyère / with cheese from Gruyère **21.—**

1 Spreewaldgurke in Originalverpackung **9.—**
*Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten
Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.*
1 cornichon du Spreewald dans son emballage original
1 Spreewald pickle in its original packaging

**Von Hand gehacktes Rinds-Tatar
nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet** **Portion 45.—**
Tartare de bœuf préparé à table selon votre choix **1/2 Portion 35.—**
Beef tatar prepared at the table at your choice

Trockenfleisch aus Gstaad **Portion 29.—**
Viande séchée de Gstaad **1/2 Portion 23.—**
Dried meat from Gstaad



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

Das Original: Bernerhof-Teller **28.—**
**(Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst,
Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Käse)**

Assiette Bernerhof

*(Jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard cru, fromage à rebibes
et fromage régional)*

Bernerhof plate

(Raw ham, dried sausage, dried meat, raw bacon, chipped cheese
and regional cheese)

Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot **8.—**

Cervelat Kabier d'Appenzell, servi en pièce avec du pain

Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread

Die Spreewaldgurke dazu kostet **9.—**

Cornichon du Spreewald

Spreewald pickle

Ein kleiner, grüner Salat zum Cervelat kostet **5.—**

Petite salade verte

Little green salad

Junker Bier der Felsenau Brauerei aus der Stadt Bern **4.50**

Junker bière

Junker beer

**Hobelkäse von der Alp Seeberg ob dem Amensee
auf 1712 MüM mit Feigensenf** **25.—**

Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et moutarde à la figue

Chipped cheese from the alp Seeberg with fig mustard

Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH

Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt
kalt serviert zum selber schneiden

Buureschüblig de la charcuterie Müller, Schleithem/SH

servi froid à couper vous-même

Buureschüblig from the butcher Müller, Schleithem/SH

cold served to cut by yourself

13.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

SUPPEN – POTAGES – SOUPS

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum <i>Crème de courge fait maison et mousse d'Amaretto</i> Homemade pumpkin cream soup and Amaretto foam	12.—
Kräftige Rinderkraftbrühe <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé	9.—
mit weissem Portwein <i>au Porto blanc</i> with white Port	11.—
mit Flädli und Schnittlauch <i>Célestine et ciboulette</i> with Celestine and chive	11.—
Unsere Tagessuppe <i>Notre soupe du jour</i> Our soup of the day	8.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

TEIGWAREN – PÂTES – PASTA

Spaghetti an hausgemachter Tomaten-Basilikum Sauce	Portion	18.—
<i>Spaghetti à la sauce de tomate et basilic</i>	1/2 Portion	15.—
Spaghetti with tomato-basil sauce		
Spaghetti an aromatischer Sauce mit gehacktem Rindfleisch	Portion	20.—
<i>Spaghetti à la sauce aromatique et bœuf hachée</i>	1/2 Portion	17.—
Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef		
Penne an pikanter Tomatensauce	Portion	19.—
<i>Penne à la sauce tomate piquante</i>	1/2 Portion	16.—
Penne with hot tomato sauce		
Spaghetti an Rahmsauce mit Speck und Ei	Portion	22.—
<i>Spaghetti, sauce à la crème, lard et œuf</i>	1/2 Portion	19.—
Spaghetti with a cream sauce, bacon and egg		

VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

Rotes Curry mit Gemüse von unserem Chef Marcel Reist rezeptiert und gebratenem Reis	25.—
<i>Curry rouge aux légumes selon la façon de notre Chef Marcel Reist et riz poêlé</i>	
Red curry with vegetables created by our own Chef Marcel Reist and sautéed rice	
Hausgemachte Spätzli mit Pilzen und Gemüse gratiniert mit Gstaader Taleggio	24.—
<i>Spätzli fait maison aux champignons et légumes aux Taleggio de Gstaad gratiné</i>	
Homemade spaetzli with mushrooms and vegetables gratinated with Taleggio from Gstaad	



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

Bernerhof Fondue* <i>Rezentes Käsefondue mit Greyerzer (15 Mt. alt) und Freiburger Vacherin</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Fondue Moitié-Moitié* <i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenem Geschmack</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Moitié-Moitié: Raclette & BBQ 100 gr. Raclette „Combe 23 & 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH) Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwellti, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz	pro Portion	38.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Supplément Fleisch/vinande/meat	pro Portion	12.—
Raclette von der Combe 23 mit „Gschwellti“, Perlzwiebeln und Essiggurken	200 gr	22.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Käseschnitte mit Raclettekäse* „Combe 23“ <i>Croûte au fromage Raclette „Combe 23“</i> Cheese crust with Raclette cheese „Combe 23“		20.—
mit Schinken au jambon with ham		4.—
mit Ei à l'œuf with egg		2.—
Berner Oberländer Rösti mit Gstaader Taleggio der Molkerei Gstaad Speck und Freilande <i>Rösti Bernois Oberland au lard, Taleggio de Gstaad et œuf au plat</i> Bernese Oberland Rösti with bacon, Taleggio cheese from Gstaad and egg		25.—
Rösti mit gemischten Pilzen und Raclettekäse „Combe 23“ gratiniert <i>Rösti aux champignons gratinés au fromage Raclette „Combe 23“</i> Rösti with mixed mushrooms gratinated with Raclette cheese „Combe 23“		24.—

* wird mit Weisswein zubereitet – préparé avec du vin blanc – prepared with white wine



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

FISCH – POISSON – FISH DISHES

Gebratener Zander mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse **42.—**
Sandre sauté avec légumes de saison et pommes de terre sautées
Grilled pike-perche with seasonal vegetables and fried potatoes

Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit Risotto und Saisongemüse **44.—**
Saltimbocca de loup de mer risotto et légumes de saison
Sea bass saltimbocca with risotto and seasonal vegetables

Frisch gefangen in der Saane bei Grund: Forelle blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln **35.—**
Fraîchement pêché dans la Sarine: Truite au bleu ou à la meunière, avec pommes de terre à l'anglaise
Freshly caught in our own river Saane: Blue trout or style „meunière“ with boiled potatoes

Unsere Forellen beziehen wir von der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane von René Schopfer.

Nos truites sont élevées à la pisciculture à Gstaad Grund de René Schopfer.
Our trouts come from the fish farm in Gstaad Grund from René Schopfer.



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

BRATWÜRSTE – SAUCISSES RÔTIÉS – BRATWURST

Einzigartige Würste, die nur im Bernerhof erhältlich sind:

Kaiserbratwurst von der Metzgerei Peter, Schaffhausen **24.—**
Statt den üblichen 50% enthält sie 100% Kalbfleisch.

(ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel.)

Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende André Jaeger

Saucisse de veau rôtie – concoctée par notre ami André Jaeger

Veal bratwurst – made by our friend André Jaeger

300 gr Kalbsbratwurst, Metzgerei Peduzzi, Savognin, Wartezeit 15' **29.—**

(80% Schweizer Kalbfleisch, Speck, Frischmilch, Schweinefleisch)

300 gr Saucisse de veau roti, période d'attente 15 minutes

300 gr veal bratwurst, waiting periode 15 minutes

Bernerhof Bauernbratwurst von der Buure Metz in Gstaad **24.—**

„Bernerhof“ saucisse de porc paysanne rôtie

„Bernerhof“ pork bratwurst farmer's style

Kalbs-Bratwurst mit Alpkäse von der Pernet Comestibles **24.—**

Saucisse de veau au fromage d'alpage de Saanen

Veal bratwurst with alpine cheese from Saanen

Original St. Galler Olma-Bratwurst von der Metzgerei Schmid, St. Gallen **24.—**

Saucisse "Olma" de St-Gall originale de la boucherie Schmid, St-Gall

Original "Olma" bratwurst from the butchery Schmid, St. Gallen

Buureschüblig der Metzgerei Müller, Schleithem/SH

Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt

warm, im Wasser gesotten und mit Sauerkraut serviert **24.—**

chaud, bouilli à l'eau et servi avec du choucroute

warm, boiled in water and served with sauerkraut

grilliert, mit Rösti serviert **24.—**

grillée et servie avec du rösti

grilled and served with rösti

**Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Rösti und
saisonaalem Gemüse, nach Wunsch mit Zwiebelsauce zum Aufpreis von** **4.—**

*Nos plats de saucisses rôties sont servis avec roesti et légumes de saison,
sauce à l'oignons sur demande*

Our sausage dishes are served with roesti and seasonal vegetables,
on demand with onion sauce



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

**Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
mit Rösti und saisonalem Gemüse** **45.—**

*Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons
rösti et légumes de saison*

Sliced veal with mushroom cream sauce, rösti and seasonal vegetables

**Das echte Wiener Schnitzel
Pommes Frites und Gemüse** **46.—**

*La vraie escalope viennoise
pommes frites et légumes*

The real Viennese Schnitzel
french fries and vegetables

“La Gare” Hit:

**Cordon Bleu gefüllt mit Gstaader Bergtaleggio und Hinterschinken,
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse**

*Cordon bleu farci au taleggio des Alpes de Gstaad et jambon,
servi avec légumes et pommes de terre rissolées*

Cordon bleu filled with mountain taleggio from Gstaad and ham,
served with vegetables and roasted potatoes

Schwein / porc / pork **36.—**

Kalb / veau / veal **52.—**

**Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch,
Rösti und saisonalem Gemüse** **45.—**

*Emincé de foie de veau à l’ail, oignons et herbes fraîches,
rösti et légumes de saison*

Sliced veal liver with herbs, onions and garlic,
roesti and seasonal vegetables

Blätterteig Pastetli, gefüllt mit Kalbfleisch, Milken **1 Pastetli** **16.—**

und Champignons an einer Cremesauce, Mischgemüse **2 Pastetli** **24.—**

*Vol-au-vent au beurre, farci au veau, ris de veau
et champignons à la crème, sélection de légumes*

Vol-au-vent with butter, filled with veal, sweetbread
and mushrooms with cream sauce, choice of vegetables



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

Entrecote “Café de Paris” Strohkartoffeln und Gemüse <i>Entrecôte “Café de Paris” pommes de terre allumettes et légumes</i> Sirloin steak “Café de Paris” straw potatoes and vegetables	48.—
Filet vom Rind mit Morcheln Bratkartoffeln und Gemüse <i>Filet de bœuf aux morilles pommes de terre sautées et légumes</i> Beef tenderloin with morels and pan fried potatoes	58.—
Gebratene Pouletbrust mit Rosmarinjus Risotto und Gemüse <i>Suprême de poulet grillé au jus de romarin risotto et légumes</i> Grilled chicken breast with rosemary jus risotto and vegetables	36.—
Rotes Thaicurry mit Poulet von unserem Chef Marcel Reist rezeptiert gebratener Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet selon la façon de notre Chef Marcel Reist riz sauté avec légumes</i> Red thai curry with chicken created by our own Chef Marcel Reist sautéed rice and vegetables	36.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

#LaGareGstaad

AB 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PERSONS

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise pro Person 68.—
Bunte Gemüseplatte, sautierte Pilze, Stärkebeilage nach Wahl
Chateaubriand à la sauce Béarnaise
légumes, champignons sautés, garniture au choix
Chateaubriand with Béarnaise sauce
vegetables, sautéed mushrooms, choice of side dish

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl 200g/Pers. 55.—
Fondue chinoise (bœuf & veau) sauces diverses fait maison et garniture à choix
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces and choice of side dish

Supplément 100g/Pers. inklusive
Zusätzliches Supplément pro Portion + 12.—

Fondue Bourguignonne (Rindfleisch), mit Hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl 200g/Per. 60.—
sauces diverses fait maison et garniture à choix
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces and choice of side dish

Supplément 100g inklusive
Zusätzliches Supplément pro Portion + 10.—



Bernerhof Gstaad
CH 3780 Gstaad
+41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

DEKLARATION – DÉCLARATION – DECLARATION

Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland - Schweiz
Rind	Saanenland - Schweiz
Kalb	Saanenland - Schweiz
Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch	Saanenland - Schweiz
Schinken	Schweiz
Rohschinken	Saanenland - Schweiz
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz

Folgende Produkte werden in unserer Küche verarbeitet:

Glutenhaltiges Getreide	Sellerie
Weizen	Pilze
Eier	Soja
Milch	Krebstiere
Senf	Fische
Diverse Nüsse und Mandeln	Kiwi
Erdnussöl	Erdbeeren
Sesamsamen	Äpfel
Sulfite	

Sollten Sie auf eine der hier aufgeführten oder auf andere Zutaten eine Intoleranz haben oder allergisch reagieren, informieren Sie bitte das Servicepersonal oder fragen Sie nach Marcel Reist, unserem Küchenchef.

Jugendschutz

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