



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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.



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Tageshit – Suggestion du jour – Daily special

Am Mittwoch:

Mercredi

Wednesday

Backhändel mit Kartoffelsalat

*Poulet frit à la viennoise et
salade de pommes de terre*

Fried chicken Vienna style with potato salad

34.—

Am Mittwoch

Vendredi

Friday

Paella mit Crevetten, Muscheln und Poulet

Paella aux crevettes, moules et poulet

Paella with shrimps, mussels and chicken

32.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Spargel-Erdbeer-Salat mit Vanille-Vinaigrette und Rucola <i>Salade d'asperges et fraises, vinaigrette à la vanille, roquette</i> Asparagus and strawberry salad, vanilla vinaigrette and rocket salad | 16.— |
| Gemischter Salat mit Gemüse und Blattsalaten <i>Salade mêlée de légumes et salades vertes</i> Mixed salad with vegetables and leaf salad | 9.50 |
| Knackiger, gemischter Blattsalat <i>Croquante mélange de feuilles de salade</i> Crispy mixed leaf salad | 8.50 |
| Bernerhof-Salatschüssel mit Champignons, Croûtons und Ei <i>Bernerhof saladier aux champignons, croûtons et œuf</i> Bernerhof salad bowl with mushrooms, bread croutons and egg | 14.— |
| Rauchlachs mit Frischkäse <i>Saumon fumé et fromage frais</i> Smoked salmon with fresh cheese | 28.— |



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Bernerhof Klassiker – Classiques Bernerhof – Bernerhof Classic

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|
| Von Hand gehacktes Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet <i>Tatàre de bœuf préparé à table selon votre choix</i> Beef tataré prepared at the table at your choice | Portion 1/2 Portion | 45.— 35.— |
| Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad | Portion 1/2 Portion | 29.— 23.— |
| Das Original: Bernerhof-Teller (Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Speck, Hobelkäse und regionaler Käse) <i>Assiette Bernerhof</i> <i>(Jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard, fromage à rebibes et fromage régional)</i> Bernerhof plate (Raw ham, dried sausage, dried meat, bacon, chipped cheese and regional cheese) | | 28.— |



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Suppen – Potages – Soups

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Spargel-Cremesuppe mit Rohschinken-Grissini <i>Crème d'asperges et grissini au jambon cru</i> Asparagus cream soup and grissini with smoked ham | 12.— |
| Crème vom jungen Knoblauch mit Krevetten <i>Crème de jeune ail et crevette</i> Young garlic cream soup with shrimp | 12.— |
| Kräftige Rindskraftbrühe <i>Consommé de boeuf</i> Beef consommé | 9.— |
| mit Sherry / <i>au Xéres</i> / with Sherry | 11.— |
| mit Flädli / <i>Célestine</i> / Celestine | 11.— |
| mit Ei / <i>avec oeuf</i> / with egg | 11.— |
| Unsere Tagessuppe <i>Notre soupe du jour</i> Our soup of the day | 8.— |



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rotes Curry mit Gemüse von unserem Chef Marcel Reist rezeptiert und gebratenem Reis <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 | 25.— |
| Hausgemachte Frühlingsrollen mit Salat & Sweet Chilisauce <i>Rouleaux de printemps faits maison, salade et sauce « sweet chili »</i> Homemade spring rolls with salad and sweet chili sauce | 24.— |
| Risotto mit Spargeln und Sbrinz <i>Risotto aux asperges et Sbrinz</i> Risotto with asparagus and Sbrinz | 24.— |



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Unsere Fische – Nos poissons – Our fish dishes

Gebratener Zander mit Venerereis und grünem Spargel 42.—
Sandre sauté, riz Venere et asperges vertes
Sautéed pike-perch with Venere rice and green asparagus

Fish and Chips 44.—
gebackener Seeteufel mit Meaux-Senfsauce und Strohkartoffeln
Lotte de mer frite, moutarde de Meaux et pommes allumettes
Fried monkfish, Meaux mustard, allumettes fries

Frisch gefangen in der Saane bei Grund: 35.—
Forelle blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln
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.



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Der Bernerhof Hit:

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

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

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

Schwein / *porc* / pork

36.—

Kalb / *veau* / veal

52.—

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

45.—

Rösti und saisonales Gemüse

Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons

rösti et légumes de saison

Sliced veal with mushroom cream sauce

roesti and seasonal vegetables

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, 45.—

Rösti und saisonalem Gemüse

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

Das echte Wiener Schnitzel

46.—

Pommes Frites und Gemüse

La vraie escalope viennoise

pommes frites et légumes

The real Viennese Schnitzel

french fries and vegetables

Kalbspillard mit Bärlauch-Risotto und Spargeln

49.—

Paillard de veau, risotto à l'ail des ours et asperges

Veal escalope, bear's garlic risotto and asparagus



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Entrecote tagliata mit Kräuterbutter, Strohkartoffeln, Gemüse <i>Tagliata d'entrecôte et Café de Paris, pommes allumettes et légumes</i> Tagliata from sirloin steak with "Café de Paris", allumettes fries, vegetables | 48.— |
| Rindsfilet mit Spargeln und Frühlingszwiebeln <i>Filet de bœuf aux asperges et oignons printaniers</i> Beef fillet with asparagus and spring onions | 58.— |
| Perlhuhnbrust mit Spargeln gefüllt, Kartoffelgnocchi und Gemüse <i>Suprême de pintade farcie aux asperges, gnocchi de pommes de terre et légumes</i> Guinea Fowl breast stuffed with asparagus, potato gnocchi and vegetables | 36.— |
| Rotes Thaicurry mit Poulet von unserem Chef Marcel Reist rezeptiert gebratener Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet à la façon de notre Chef Marcel Reist riz sauté et légumes</i> Red thai curry with chicken created by our own Chef Marcel Reist sautéed rice and vegetables | 36.— |
| Gebratene Kalbssmilke mit Morcheln, Spargeln und Frühkartoffeln <i>Ris de veau sauté, morilles, asperges et pommes de terre nouvelles</i> Sautéed sweetbread, morels, asparagus and new potatoes | 34.— |



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Flambierte Fleischgerichte – Nos viandes flambées– our meat dishes flambé

Rindsentrecôte oder Rindsfilet am Tisch flambiert mit Pfeffersauce
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl
*Entrecôte de bœuf ou filet de bœuf à la sauce au poivre vert, flambé à table,
légumes et garniture au choix*
Sirloin steak or filet of beef with green pepper sauce, flambé at the table
vegetables and choice of side dish

| | | |
|--------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Entrecôte <i>Entrecôte</i> Sirloin steak | 200g | 55.— |
| Rindsfilet <i>Filet de boeuf</i> Beef tenderloin | 150g 200g | 55.— 59.— |

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------|
| Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Gemüse <i>Châteaubriand à la sauce Béarnaise croquettes de pommes de terre et légumes</i> Châteaubriand with sauce Béarnaise potato croquettes and vegetables | pro Pers. | 68.— |
| Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit hausgemachten Sauce und Stärkebeilage nach Wahl <i>Fondue chinoise (bœuf & veau), sauces diverses fait maison et garniture à choix</i> Chinese fondue (beef & veal) with homemade sauces and choice of side dish | 200g/Pers. | 55.— |
| Supplément Zusätzliches Supplément | 100g/Pers. inklusive pro Portion | + 12.— |



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Schwein | Saanenland - Schweiz |
| Rind | Saanenland - Schweiz |
| Kalb | Saanenland - Schweiz |
| Geflügel | Schweiz |
| Trockenfleisch | Gstaad - Schweiz |
| Schinken | Schweiz |
| Rohschinken | Gstaad - Schweiz |
| Salami | Italien |
| Wurstwaren | Schweiz |
| Lamm | Australien |
| Wildhasen | Argentinien |
| Hirsch Entrecôte | Spanien |
| Hirsch Trockenfleisch | Gstaad - Schweiz |
| Reh | Österreich |

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 die Mitarbeitenden oder fragen Sie Marcel Reist, unseren 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.