



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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Chef empfehlungen – Suggestions du chef – Chef specials

Vorspeisen

Powersalat mit Fenchel-Birnen-Salat mit Käse <i>Salade énergétique de fenouil et poire avec fromage</i> Fennel and pear power salad with cheese	14.—
Der vitaminreiche Green-Papaya-Salat mit Pouletspiessli <i>Salade de papaye verte riche en vitamines avec brochettes de poulet</i> Vitamin-packed green papaya salad with chicken skewers	18.—
Geräuchte Entenbrust mit Couscous und Zitrusfrüchte <i>Magret de canard fumé avec couscous et agrumes</i> Smoked duck breast with couscous and citrus fruits	16.—

Hauptspeisen

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich Salzkartoffeln und Sauerkraut <i>Viande de bœuf bouillie et raifort</i> <i>pommes de terre nature et choucroute</i> Boiled beef and horseradish boiled potatoes and sauerkraut	36.—
Lammkoteletts im Filoteig mit Peperoni-Chutney <i>Feuilleté de côtelettes de veau avec chutney de poivrons</i> Veal cutlet in filo pastry with bell pepper chutney	48.—
Osso-Buco mit Gremolata Risotto und Gemüse <i>Osso buco avec risotto à la gremolata et légumes</i> Osso buco with gremolata risotto and vegetables	29.—
Gebratener Zander mit Gerstenrisotto <i>Filet de sandre rôti avec risotto d'orge</i> Pan-fried zander fillet with barsley risotto	46.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Salat – Salade – Salad

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons <i>Salade doucette aux lardons, œuf et croûtons</i> Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons	14.—
Quinoa-Salat mit Kürbis, Feta und Zwiebeln <i>Salade de quinoa avec courge, feta et oignons</i> Quinoa salad with pumpkin, feta and onions	14.—
Chicorée-Rote Bete-Orangen-Salat mit Speck und Datteln <i>Salade de chicorée aux bettraves et à l'orange avec lard et dattes</i> Chicory, beetroot and orange salad with bacon and dates	14.—

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Bernerhof Klassiker – Classiques Bernerhof – Bernerhof Classic

Pilzterrine mit Feigen <i>Terrine de champignons aux figues</i> Mushroom terrine with figs	16.—
Von Hand gehacktes Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet <i>Tartare de bœuf préparé à table selon votre choix</i> Beef tartare prepared at the table at your choice	Portion 45.— 1/2 Portion 35.—
Gebeizter Norwegischer Lachs mit Avocado <i>Saumon mariné norvégien et avocat</i> Marinated Norwegian salmon with avocado	18.—
Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad	Portion 29.— 1/2 Portion 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</i> <i>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

Weissweinsuppe mit Riesling und Schinken-Crostini <i>Soupe au Riesling avec crostini au jambon</i> White wine soup with Riesling and ham crostini	12.—
Rindskraftbrühe mit Ei <i>Bouillon de bœuf à l'oeuf</i> Beef broth with egg	12.—
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	8.—

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

Pilzrisotto mit Parmesan Risotto aux champignons et parmesan Mushroom risotto with Parmesan	26.—
Rotes Curry mit Gemüse und Basmatireis <i>Curry rouge aux légumes</i> <i>et riz basmati</i> Red curry with vegetables and basmati rice	25.—
Gebackenes Ei mit Cherrytomaten Tagliatelle und Gemüse <i>Œuf dure avec tomates cerise</i> <i>Tagliatelle et légumes</i> Baked egg with cherry tomatoes Tagliatelle and vegetables	24.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Unsere Fische – Nos poissons – Our fish dishes

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Gemüse <i>Filet de perche rôti au beurre d'amande</i> pommes de terre nature et légumes Pan-fried perch fillet with almond butter boiled potatoes and vegetables	42.—
Frisch aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane Forelle blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln <i>Fraîchement pêché dans la Sarine:</i> <i>Truite au bleu ou à la meunière, pommes de terre nature</i> Freshly caught in our own river Saane: Blue trout or style „meunière“ with boiled potatoes	35.—

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

Knuspriger Schweinebauch mit Honig und Senf Salzkartoffeln und Wirz <i>Poitrine de porc croustillante au miel et à la moutarde</i> <i>pommes de terre nature et chou vert</i> Crispy pork belly with honey and mustard boiled potatoes and savoy cabbage	32.—
Kalbfleisch-Roulade mit Sprossen und Ingwer <i>Roulade de veau avec graines germées et gingembre</i> Veal roulade with sprouts and ginger	42.—
Stroganoff vom Rind mit Reis und Gemüse <i>Bœuf Stroganoff avec riz et légumes</i> Beef Stroganoff with rice and vegetables	46.—
Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer Schmelzkartoffeln und Gemüse <i>Filet de bœuf au poivre noire</i> <i>pommes fondantes et légumes</i> Beef fillet with black pepper fondant potatoes and vegetables	59.—
Rotes Thaicurry mit Poulet gebratener Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet</i> <i>riz sauté avec légumes</i> Red thai curry with chicken sautéed rice and vegetables	34.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Saftiges Rinder-Entrecote mit Kräuterbutter Strohkartoffeln und Gemüse <i>Entrecôte de bœuf juteuse au beurre aux herbes pommes de terre allumettes et légumes</i> Juicy beef sirloin steak with herb butter straw potatoes and vegetables	49.—
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Rösti und saisonales Gemüse <i>Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons rösti et légumes de saison</i> Sliced veal with mushroom cream sauce roesti and seasonal vegetables	46.—
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, Rösti und saisonalem Gemüse <i>Emincé de foie de veau à l'ail, oignons et herbes fraîches, rösti et légumes de saison</i> Sliced veal liver with herbs, onions and garlic, roesti and seasonal vegetables	45.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Flammbierte Fleischgerichte – Nos viandes flambées– our meat dishes flambé

Rindsentrecôte oder Rindsfilet am Tisch flammbiert 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

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte <i>Chateaubriand à la sauce Béarnaise pommes de terre croquettes et légumes</i> Chateaubriand with Béarnaise sauce potato croquettes and vegetables	pro Person	74.—
Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit hausgemachten Sauce und Stärkebeilage nach Wahl <i>Fondue chinoise (bœuf & veau), sauces diverses fait maison et garniture au choix</i> Chinese fondue (beef & veal) with homemade sauces and choice of side dish	200g/Pers.	62.—
Supplément Zusätzliches Supplément	100g/Pers. inklusive pro Portion	+ 12.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg, Gstaad
Rind	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg, Gstaad
Rindsfilet	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg, Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg, Gstaad
Geflügel	Schweiz	Bianchi Zürich, Pernet Comestibles
Wild	Österreich	Bianchi Zürich, Pernet Comestibles
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg, Gstaad
Schinken	Schweiz	Buure Metzg, Gstaad
Rohschinken	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg, Gstaad
Salami	Italien	
Wurstwaren	Schweiz	diverse Lieferanten

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.