



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

WILDGERICHTE – NOS GIBIERS – OUR VENISON

Rehpfeffer mit Speck und Champignons 39.—
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni
Civet de chevreuil au lard et champignons
spaetzle, chou rouge, chou de Bruxelles et marrons glacés
Jugged venison with bacon and mushrooms
spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts and glazed chestnuts

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce 46.—
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni
Escalope de chevreuil à la sauce de champignons
spaetzle, chou rouge, chou de Bruxelles et marrons glacés
Venison escalope with a creamy mushroom sauce
spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts and glazed chestnuts

Medaillon vom Rehrücken mit Preiselbeerjus 54.—
Steinpilze aus der Region
Marronipüree und Rosenkohl
Médaillon de chevreuil au jus d'airelles rouges
puré de marron et chou de Bruxelles
Roast saddle of venison medallion with cranberry gravy
sweet chestnut puré and Brussels sprouts

AB 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PERSONS

Rehrücken mit Steinpilze aus der Region pro Person/ 68.—
Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl
und Apfel mit Preiselbeeren
Selle de chevreuil aux champignons
spaetzle, chou rouge aux marrons, chou de Bruxelles
et pommes aux airelles rouges
Roast saddle of venison with mushrooms
spaetzle, red cabbage with chestnuts, Brussel sprouts
and apple with cranberries



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

SALAT – SALADE – SALAD

Bunter Blattsalat in der Schüssel <i>Saladier de salade multicolore</i> Colorful salad bowl	8.50
Gemischter Salat in der Schüssel <i>Saladier de salade mêlée</i> Mixed salad bowl	9.50
Bernerhof-Salatschüssel mit gebratenen Champignons, Ei und Croûtons <i>Saladier de salade mêlée, champignons sautés, oeuf et croûtons</i> Mixed salad bowl, sautéed mushrooms, egg and croûtons	14.—

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

BERNERHOF KLASSIKER – CLASSIQUES BERNERHOF – BERNERHOF CLASSIC

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 1/2 Portion	45.— 35.—
Burrata mit Radicchio und Bergkräuter-Vinaigrette <i>Burrata, radicchio et vinaigrette aux herbes de montagne</i> Burrata, radicchio and mountain herbs vinaigrette		18.—
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

Creme von frischem Knoblauch mit gebackenen Milken	12.—
<i>Potage à l'ail frais et au ris de veau</i>	
Fresh garlic soup with calf sweetbread	
Rindskraftbrühe mit Ei	12.—
<i>Bouillon de bœuf à l'oeuf</i>	
Beef broth with egg	
Tagessuppe	8.—
<i>Soupe du jour</i>	
Soup of the day	

VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

Gemüse-Käse-Nuggets mit Cherrytomaten und Salat	18.—
<i>Nuggets aux légumes et fromage, tomates cerises et salade</i>	
Vegetable and cheese nuggets, cherry tomatoes and salad	
Rotes Curry mit Gemüse nach dem Rezept unseres Küchenchefs Marcel Reist und Basmatireis	25.—
<i>Curry rouge aux légumes selon la recette de notre chef Marcel Reist et riz basmati</i>	
Red curry with vegetables according to the recipe of our chef Marcel Reist and basmati rice	



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

UNSERE FISCHE – NOS POISSONS – OUR FISH DISHES

**Frisch aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane
Forelle blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln** 35.—

Fraîchement pêché dans la Sarine:

Truite au bleu ou à la meunière, pommes de terre nature

Freshly caught in our own river Saane:

Blue trout or style „meunière“ with boiled potatoes

**Marinierter Lachs, Limetten-Koriander-Vinaigrette
Quionasalat und Avocadocreme** 38.—

Saumon mariné à la vinaigrette au citron vert et coriandre

salade de quinoa et crème d'avocat

Marinated salmon with lime and cilantro vinaigrette

quinoa salad and avocado cream

Unsere Forellen beziehen wir von der Fischzucht in Gstaad Grund

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 Waldhonig-Jus Süsskartoffel und Wurzelspinat <i>Poitrine de porc croustillante au jus de miel de forêt patates douces et épinards</i> Crispy pork belly with forest honey jus sweet potatoes and spinach	34.—
Kalbs-Paillard mit Morcheln und jungen Zwiebeln <i>Paillarde de veau aux morilles et oignons nouveaux</i> Veal paillard with morels and onions	48.—
Rindsfilet mit Zucchini-Spaghetti, Datteltomaten und Grünkohl-Pistazien-Pesto <i>Filet de bœuf, spaghetti de courgettes, tomates dattes et pesto au chou frisé et aux pistaches</i> Beef fillet with zucchini spaghetti, datterini tomatoes, served with kale and pistachio pesto	56.—
Rotes Thaicurry mit Poulet nach dem Rezept unseres Küchenchefs Marcel Reist gebratener Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet selon la recette de notre chef Marcel Reist riz sauté avec légumes</i> Red thai curry with chicken according to the recipe of our chef Marcel Reist fried rice and vegetables	34.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES KLASSIKER

**Saftiges Rinder-Entrecote mit Kräuterbutter
Strohkartoffeln und Gemüse** **49.—**

*Entrecôte de bœuf juteuse au beurre aux herbes
pommes de terre allumettes et légumes*
Juicy beef sirloin steak with herb butter
straw potatoes and vegetables

**Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Rösti und saisonales Gemüse** **46.—**

*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,
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



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	200g	55.—
<i>Entrecôte</i>		
Sirloin steak		

Rindsfilet	150g	55.—
<i>Filet de boeuf</i>	200g	59.—
Beef tenderloin		

AB 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PERSONS

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise	pro Person	74.—
Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte		
<i>Chateaubriand à la sauce Béarnaise</i>		
<i>pommes de terre croquettes et légumes</i>		
Chateaubriand with Béarnaise sauce		
potato croquettes and vegetables		

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch)	200g/Pers.	62.—
mit hausgemachten Sauce und Stärkebeilage nach Wahl		
<i>Fondue chinoise (bœuf & veau),</i>		
<i>sauces diverses fait maison et garniture au choix</i>		
Chinese fondue (beef & veal)		
with homemade sauces and choice of side dish		

Zusätzliches Supplément	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.