



# 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 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*



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## 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



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## SPEZIALITÄTEN VOM ALPSCHWEIN AUS LAUENEN – SPÉCIALITÉS DE PORC DE L'ALPE DE LAUENEN – SPECIALITIES FROM THE ALP PORK FROM LAUENEN

<b>Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce</b> <i>Saucisse de porc rôtie, rösti et sauce à l'oignon</i> Roasted pork sausage with rösti and onion sauce	CHF	26.00
<b>Saucisson mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln</b> <i>Saucisson, poireaux et pommes de terre nature</i> Sausage, leek and boiled potatoes	CHF	26.00
<b>Leberwurst mit Linsen</b> <i>Saucisse de foie et lentilles</i> Liver sausage with lentils	CHF	26.00
<b>Grümpelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</b> <i>Saucisse de ménage, choucroute et pommes de terre nature</i> Mixed sausage, sauerkraut and boiled potatoes	CHF	26.00
<b>Gebratenes Kotelett mit Senfsauce Bratkartoffeln und Gemüse</b> <i>Côtelette de porc sautée à la sauce à la moutarde pommes de terre sautées et légumes</i> Roasted pork chop with mustard sauce fried potatoes and vegetables	CHF	34.00
<b>Gebratenes Schweinsteak mit Steinpilzen aus der Region Risotto und Gemüse</b> <i>Steak de porc sauté, bolets de la région risotto et légumes</i> Roasted pork steak with boletus from the region risotto and vegetables	CHF	36.00



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## SALAT – SALADE – SALAD

<b>Gemischter Salat in der Schüssel</b> <i>Saladier de salade mêlée</i> Mixed salad bowl	<b>9.50</b>
<b>Gemischter Blattsalat in der Schüssel</b> <i>Saladier de mélange de feuilles de salade</i> Mixed leaf salad bowl	<b>8.50</b>
<b>Bernerhof Salatschüssel mit gemischtem Salat, gebratene Pilze und Croûtons</b> <i>Saladier de salade mêlée, champignons sautés et croûtons</i> Mixed salad bowl, sautéed mushrooms and croûtons	<b>14.—</b>
<b>Salat vom einzigartigen Kabier-Cervelat aus Appenzell garniert mit buntem Blattsalat</b> <i>Salade de cervelat de Kabier de l'Appenzell garnie</i> Garnished Kabier cervelat salad from the Appenzell	<b>18.—</b>
<b>mit Greyerzer Käse</b> / <i>au fromage de Gruyère</i> / with cheese from Gruyère	<b>21.—</b>
<b>1 Spreewaldgurke in Originalverpackung</b> <i>Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.</i> <i>1 cornichon du Spreewald dans son emballage d'origine</i> 1 Spreewald pickle in its original packaging	<b>9.—</b>
<b>Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet</b> <i>Tartare de boeuf préparé à table selon votre choix</i> Beef tartare prepared at the table at your choice	<b>Portion 45.— 1/2 Portion 35.—</b>



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

<b>Das Original: Bernerhof-Teller</b> <b>(Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Käse)</b> <i>Assiette Bernerhof</i> <i>(jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard cru, fromage à rebibes et fromage régional)</i> Bernerhof plate (Raw ham, dried sausage, dried meat, raw bacon, chipped cheese and regional cheese)	<b>28.—</b>
<b>Hobelkäse von der Alp Seeberg ob dem Arnensee auf 1712 MüM mit Öl vom wildem Kümmel</b> <i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et huile au cumin sauvage</i> Chipped cheese from the alp Seeberg with wild cumin oil	<b>26.—</b>
<b>Trockenfleisch aus Gstaad</b> <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad	<b>Portion 29.— 1/2 Portion 23.—</b>
<b>Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot</b> <i>Cervelat Kabier de l'Appenzell, servi en pièce avec du pain</i> Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread	<b>8.—</b>
<b>Junker Bier der Felsenau Brauerei aus der Stadt Bern</b> Junker bière Junker beer	<b>4.50</b>
<b>Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH</b> Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt kalt serviert zum selber schneiden <i>Buureschüblig de la charcuterie Müller, Schleithem/SH</i> <i>servi froid à couper vous-même</i> Buureschüblig from the butcher Müller, Schleithem/SH served cold, sliced on your own	<b>13.—</b>



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## SUPPEN – POTAGES – SOUPS

<b>Creme von frischem Knoblauch mit gebackenen Milken</b> <i>Potage à l'ail frais et au ris de veau</i> Fresh garlic soup with calf sweetbread	<b>12.—</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé	<b>9.—</b>
<b>mit weissem Portwein</b> / <i>au Porto blanc</i> / with white Port	<b>11.—</b>
<b>mit Flädli und Schnittlauch</b> / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	<b>11.—</b>
<b>Tagessuppe</b> <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	<b>8.—</b>



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## TEIGWAREN – PÂTES – PASTA

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

## VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

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



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

<b>Das einzigartige Fondue* Bellavista im Brot serviert</b> <i>L'unique fondue* Bellavista servit dans un pain</i> <i>One of a kind fondue* Bellavista served in a bread</i>	<b>200 gr</b>	<b>29.—</b>
<b>Supplément Fondue</b>	<b>pro Portion</b>	<b>12.—</b>
<b>Fondue Moitié-Moitié*</b> <i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer,</i> <i>cremig mit einem ausgewogenem Geschmack</i>	<b>200 gr</b>	<b>24.—</b>
<b>Supplément Fondue</b>	<b>pro Portion</b>	<b>9.—</b>
<b>Moitié-Moitié: Raclette &amp; BBQ</b> 100 gr. Raclette „Combe 23 & 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH) Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwellti, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz	<b>pro Portion</b>	<b>38.—</b>
<b>Supplément Raclette</b>	<b>pro Portion</b>	<b>9.—</b>
<b>Supplément Fleisch/vinande/meat</b>	<b>pro Portion</b>	<b>12.—</b>
<b>Raclette von der Combe 23</b> mit „Gschwellti“, Perlzwiebeln und Essiggurken	<b>200 gr</b>	<b>22.—</b>
<b>Supplément Raclette</b>	<b>pro Portion</b>	<b>9.—</b>
<b>Käseschnitte mit Raclettekäse* von der Combe 23</b> <i>Croûte au fromage Raclette de la Combe 23</i> Cheese crust with Raclette cheese from the Combe 23		<b>20.—</b>
<b>mit Schinken / au jambon / with ham</b>		<b>4.—</b>
<b>mit Ei / à l'œuf / with egg</b>		<b>2.—</b>
<b>Berner Oberländer Rösti mit Gstaader Taleggio, Speck und Spiegelei</b> <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		<b>25.—</b>
<b>Rösti mit gemischten Pilzen und Raclettekäse von der Combe 23 gratiniert</b> <i>Rösti aux champignons gratinés au fromage Raclette de la Combe 23</i> Rösti with mixed mushrooms gratinated with Raclette cheese from the Combe 23		<b>26.—</b>

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





# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## FISCH – POISSON – FISH DISHES

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

**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.

#LaGareGstaad

## BRATWÜRSTE – SAUCISSES RÔTIÉS – BRATWURST

Einzigartige Würste, die nur im Bernerhof erhältlich sind:

**Kaiserbratwurst von der Metzgerei Peduzzi, Savognin** 26.—  
**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'** 32.—

(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 Metzg in Gstaad** 24.—

*„Bernerhof“ saucisse de porc paysanne rôtie*

„Bernerhof“ pork bratwurst farmer's style

**Kalbs-Bratwurst mit Alpkäse von der Pernet Comestibles** 26.—

*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** 26.—

*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 in der Schweiz

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

*chaud, bouilli à l'eau et servi avec de la choucroute*

warm, boiled in water and served with sauerkraut

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

*grillée et servi avec de la rösti*

grilled and served with rösti

**Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Rösti und  
saisonaem 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'oignon 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.

#LaGareGstaad

## FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

**Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
mit Rösti und saisonalem Gemüse** **46.—**

*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  
und Champignons an einer Cremesauce, Mischgemüse** **1 Pastetli 19.—**  
**2 Pastetli 32.—**

*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.

#LaGareGstaad

## FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

**Entrecote mit Café de Paris gratiniert  
Strohkartoffeln und Gemüse** **49.—**

*Entrecôte « Café de Paris » gratinée  
pommes de terre allumettes et légumes*  
Sirloin steak “Café de Paris” gratinated  
straw potatoes and vegetables

**Rindsfilet mit Zucchini-Spaghetti, Datteltomaten  
und Grünkohl-Pistazien-Pesto** **56.—**

*Filet de bœuf, spaghetti de courgettes, tomates dattes  
et pesto au chou frisé et aux pistaches*  
Beef fillet with zucchini spaghetti, datterini tomatoes  
served with kale and pistachio pesto

**Rotes Thaicurry mit Poulet  
nach dem Rezept unseres Küchenchefs Marcel Reist  
gebratener Reis mit Gemüse** **34.—**

*Curry thaïlandais au poulet  
selon la recette de notre chef Marcel Reist  
riz sauté avec légumes*  
Red thai curry with chicken  
according to the recipe of our chef Marcel Reist  
fried rice and vegetables



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## AB 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PERSONS

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

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

**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

**Zusätzliches Supplément** **pro Portion + 12.—**



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## 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.