



**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

## SALAT – SALADE – SALAD

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

## VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

### BERNERHOF KLASSIKER – CLASSIQUES BERNERHOF – BERNERHOF CLASSIC

<b>Von Hand gehacktes Rinds-Tatar</b>		
<b>nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet</b>	<b>Portion</b>	<b>45.—</b>
<i>Tartare de bœuf préparé à table selon votre choix</i>	<b>1/2 Portion</b>	<b>35.—</b>
Beef tartare prepared at the table at your choice		
<b>Burrata mit Radicchio und Bergkräuter-Vinaigrette</b>		<b>18.—</b>
<i>Burrata, radicchio et vinaigrette aux herbes de montagne</i> Burrata, radicchio and mountain herbs vinaigrette		
<b>Trockenfleisch aus Gstaad</b>	<b>Portion</b>	<b>29.—</b>
<i>Viande séchée de Gstaad</i>	<b>1/2 Portion</b>	<b>23.—</b>
Dried meat from Gstaad		
<b>Das Original: Bernerhof-Teller</b>		<b>28.—</b>
<b>(Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Speck, Hobelkäse und regionaler Käse)</b>		
<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)		



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

## SUPPEN – POTAGES – SOUPS

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

## VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

<b>Gemüse-Käse-Nuggets mit Cherrytomaten und Salat</b>	<b>18.—</b>
<i>Nuggets aux légumes et fromage, tomates cerises et salade</i>	
<b>Vegetable and cheese nuggets, cherry tomatoes and salad</b>	
<b>Rotes Curry mit Gemüse nach dem Rezept unseres Küchenchefs Marcel Reist und Basmatireis</b>	<b>25.—</b>
<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** **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**

*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 GESUNDE KÜCHE.....

**Knuspriger Schweinebauch mit Waldhonig-Jus  
Süsskartoffel und Wurzelspinat** **34.—**

*Poitrine de porc croustillante au jus de miel de forêt  
patates douces et épinards*

Crispy pork belly with forest honey jus  
sweet potatoes and spinach

**Kalbs-Paillard mit Morcheln und jungen Zwiebeln** **48.—**

*Paillarde de veau aux morilles et oignons nouveaux*

Veal paillard with morels and onions

**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

**Marinierter Lachs, Limetten-Koriander-Vinaigrette** **38.—**

**Quionasalat und Avocado-creme**

*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



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

## FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES KLASSIKER

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

*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** **46.—**  
**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



**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

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

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

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

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

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

<b>Zusätzliches Supplément</b>	<b>pro Portion</b>	<b>+ 12.—</b>
--------------------------------	--------------------	---------------



**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.