



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

SALAT – SALADE – SALAD

Gemischter Salat in der Schüssel <i>Saladier de salade mêlée</i> Mixed salad bowl	9.50				
Gemischter Blattsalat in der Schüssel <i>Saladier de mélange de feuilles de salade</i> Mixed leaf salad bowl	8.50				
Bernerhof Salatschüssel mit gemischtem Salat, gebratene Pilze und Croûtons <i>Saladier de salade mêlée, champignons sautés et croûtons</i> Mixed salad bowl, sautéed mushrooms and croûtons	14.—				
Salat vom einzigartigen Kabier-Cervelat aus Appenzell garniert mit buntem Blattsalat <i>Salade de cervelat de Kabier de l'Appenzell garnie</i> Garnished Kabier cervelat salad from the Appenzell	18.—				
mit Greyerzer Käse / <i>au fromage de Gruyère</i> / with cheese from Gruyère	21.—				
1 Spreewaldgurke in Originalverpackung <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	9.—				
Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet <i>Tartare de boeuf préparé à table selon votre choix</i> Beef tartare prepared at the table at your choice	<table><tbody><tr><td>Portion</td><td>45.—</td></tr><tr><td>1/2 Portion</td><td>35.—</td></tr></tbody></table>	Portion	45.—	1/2 Portion	35.—
Portion	45.—				
1/2 Portion	35.—				



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

Das Original: Bernerhof-Teller (Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Käse) <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)	28.—
Hobelkäse von der Alp Seeberg ob dem Arnensee auf 1712 MüM mit Öl vom wildem Kümmel <i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et huile au cumin sauvage</i> Chipped cheese from the alp Seeberg with wild cumin oil	26.—
Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad	Portion 29.— 1/2 Portion 23.—
Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot <i>Cervelat Kabier de l'Appenzell, servi en pièce avec du pain</i> Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread	8.—
Junker Bier der Felsenau Brauerei aus der Stadt Bern Junker bière Junker beer	4.50
Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH 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	13.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

SUPPEN – POTAGES – SOUPS

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



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

TEIGWAREN – PÂTES – PASTA

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

VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

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



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

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

* 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 Röstli serviert 24.—

grillée et servi avec de la rösti

grilled and served with rösti

**Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Röstli und
saisonaalem 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 **pro Person 74.—**
Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte
Chateaubriand à la sauce Béarnaise
pommes de terre croquettes et légumes
Chateaubriand with Béarnaise sauce
potato croquettes and vegetables

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit **200g/Pers. 62.—**
hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl
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 **200g/Per. 60.—**
Hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl
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.