



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.

Guten Appetit!

ET SI AVANT DE MANGER

Le temps et l'envie

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

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.

Enjoy your meal!

Marcel Reist
Küchenchef

Chef de cuisine



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

Gebeizter Swiss Pure Alpine Lachs aus Lostallo mit Süsskartoffel und Ahornsirup <i>Saumon mariné de Lostallo Swiss Pure Alpine, pommes douces et sirop d'érable</i> Marinated saumon « Swiss Pure Alpine » from Lostallo, sweet potatoes, maple syrup	22.-
Alpen-Tapas mit Gstaad-Käseschnitte Wurstsalat Ochsenmaul und Kabis-Salat <i>Tapas alpines, croûte au fromage de Saanenland, salade de cervelas, salade de museau et chou</i> Alpine Tapas, cheese on toast from the Saanenland, sausage salad, oz muzzle and cabbage salad	16.-
Bernerhof-Salatschüssel mit Champignons, Croûtons und Ei <i>Bernerhof saladier aux champignons, croûtons et œuf</i> Bernerhof salad bowl with mushrooms, bread croutons and egg	14.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons <i>Salade doucette aux lardons, œuf et croûtons</i> Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons	14.50
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
Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat <i>Salade de cervelat de Kabier garnie</i> Garnished Kabier-cervelat salad	18.—
mit Greyerzer Käse / au fromage de Gruyère / 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.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

Rinds-Tatar - Mischen Sie Ihr Tatar selber nach Ihrem Geschmack	Portion	45.—
<i>Tartare de steak préparé à table selon votre choix</i>	1/2 Portion	35.—
Beef tataré prepared at the table at your choice		
Das Original: Bernerhof-Teller		28.—
(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)		
Hobelkäse von der Alp Seeberg ob dem Arnensee auf 1712 MüM mit Feigensenf		26.—
<i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et moutarde à la figue</i>		
Chipped cheese from the alp Seeberg with fig mustard		
Trockenfleisch aus Gstaad		29.—
<i>Viande séchée de Gstaad</i>		23.—
Dried meat from Gstaad		
Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot		8.—
<i>Cervelat Kabier de l'Appenzell, servi en pièce avec du pain</i>		
Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread		
Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH		13.—
Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt kalt serviert zum selber schneiden		
<i>Buureschüblig de la charcuterie Müller, Schleithem/SH servi froid à couper vous-même</i>		
Buureschüblig from the butcher Müller, Schleithem/SH cold served to cut by yourself		



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

SUPPEN – POTAGES – SOUPS

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum <i>Crème de courge à la mousse d'Amaretto</i> Pumpkin cream soup with Amaretto foam	12.—
Bouillon mit Mark <i>Bouillon d'os à moelle</i> Bone marrow soup	9.—
Rinderkraftbrühe <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé	10.—
mit Sherry / <i>au Xéres</i> / with Sherry	12.—
mit Flädli und Schnittlauch / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	12.—
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	Portion	18.—
<i>Spaghetti à la sauce de tomate et basilic</i>	1/2 Portion	15.—
Spaghetti with tomato-basil sauce		
Spaghetti an aromatischer Sauce mit gehacktem Rindfleisch	Portion	20.—
<i>Spaghetti à la sauce aromatique et bœuf hachée</i>	1/2 Portion	17.—
Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef		
Penne an pikanter Tomatensauce	Portion	19.—
<i>Penne à la sauce tomate piquante</i>	1/2 Portion	16.—
Penne with hot tomato sauce		
Spaghetti an Rahmsauce mit Speck und Ei	Portion	22.—
<i>Spaghetti, sauce à la crème, lard et œuf</i>	1/2 Portion	19.—
Spaghetti with a cream sauce, bacon and egg		

VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

Rotes Curry mit Gemüse und gebratenem Reis	25.—
<i>Curry rouge aux légumes et riz poêlé</i>	
Red curry with vegetables and sautéed rice	
Hummus mit Ziegenkäse Karotten-Sauce	
Rucola geröstete Nüsse	24.—
<i>Hummus avec fromage de chèvre, sauce de carottes</i>	
<i>Rucola, noix grillées</i>	
Hummus with goat cheese, carrot sauce	
Rocket salad, roasted nuts	



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

Das einzigartige Fondue** Bellavista im Brot serviert Gruyère AOP und Gstaad Bergkäse	200 gr	29.—
<i>L'unique fondue** Bellavista servit dans un pain Gruyère AOP et fromage de montagne de Gstaad</i> One of a kind fondue** Bellavista served in a bread Gruyère AOP and Gstaad mountain cheese		
Supplément Fondue	pro Portion	12.—
Fondue Moitié-Moitié*	200 gr	24.—
<i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenen Geschmack</i>		
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Moitié-Moitié : Raclette & BBQ	pro Portion	38.—
100 gr. Raclette „Combe 23 & 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH) Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwellti, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz		
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Supplément Fleisch/vinande/meat	pro Portion	12.—
Raclette von der Combe 23	200 gr	22.—
mit „Gschwellti“, Perlzwiebeln und Essiggurken		
Supplément Raclette	pro Portion	9.—

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

** wird mit Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée zubereitet - *préparé avec du Franciacorta
Bellavista Alma Gran Cuvée* - prepared with Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

Käseschnitte mit Raclettekäse* von der Combe 23	20.—
<i>Croûte au fromage Raclette de la Combe 23</i>	
Cheese crust with Raclette cheese from the Combe 23	
mit Schinken / au jambon / with ham	4.—
mit Ei / à l'œuf / with egg	2.—
Berner Oberländer Rösti mit Gstaader Taleggio, Speck und Spiegelei	25.—
<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	
Rösti mit gemischten Pilzen und Raclettekäse von der Combe 23 gratiniert	26.—
<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	

FISCH – POISSON – FISH DISHES

Frisch aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane	35.—
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	
Gebratener Swiss Pure Alpine Lachs aus Lostallo	39.—
Braune Linsen mit Kartoffeln und Gemüse	
<i>Saumon rôti Swiss Pure Alpine de Lostallo</i>	
<i>Lentilles brunes, pommes de terre et legumes</i>	
Fried Swiss Pure Alpine Salmon from Lostallo	
Brown lentils with potatoes and vegetables	

**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 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 26.—

„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 den es gibt

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

chaud, bouilli à l'eau et servi avec du choucroute

warm, boiled in water and served with sauerkraut

grilliert, mit Röstli serviert 24.—

grillée et servie avec du röstli

grilled and served with rösti

**Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Röstli und
saisonalem 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'oignons 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 Strohkartoffeln und Gemüse <i>Entrecôte au Café de Paris pommes de terre allumettes et légumes</i> Sirloin steak with Café de Paris straw potatoes and vegetables	49.—
Rindsfilet mit Kräuter-Jus gebratene Kartoffeln und Gemüse <i>Filet de bœuf au jus d'herbes pommes de terre sautées et légumes</i> Beef fillet with herbs gravy sautéed potatoes and vegetables	59.—
Rotes Thaicurry mit Poulet Jasmin-Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet riz jasmin avec légumes</i> Red thai curry with chicken jasmin rice and vegetables	34.—
Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, hausgemachtes Brot und Sauce Pommes Frites <i>«Bernerhof Burger» avec bœuf de Lauenen, pain et sauce fait maison, pommes frites</i> Bernerhof Beefburger with beef from Lauenen, homemade bread and sauce and french fries	24.-



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 assiette de légumes
Chateaubriand with Béarnaise sauce
potato croquettes and vegetable plate

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

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

Supplément **pro Portion + 10.—**



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

DEKLARATION – DÉCLARATION – DECLARATION

Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland – Schweiz
Rind	Saanenland – Schweiz
Kalb	Saanenland – Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wild	Österreich
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz
Schinken	Schweiz
Rohschinken	Saanenland – Schweiz
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz

Beziehen wir von

Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Bianchi Zufikon
Bianchi Zufikon
Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter	Lauenen
Reichenbach Renato	Lauenen
Bach Ueli	Feutersoey

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 das Servicepersonal oder fragen Sie nach Marcel Reist, unserem 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.