



**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.**

**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*



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

## SALAT – SALADES – SALADS

**Bernerhof-Salatschüssel mit Champignons, Croûtons und Ei** 14.—  
*Bernerhof saladier aux champignons, croûtons et œuf*  
Bernerhof salad bowl with mushrooms, bread croutons and egg

**Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons** 14.50  
*Salade doucette aux lardons, œuf et croûtons*  
Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

**Bunter Blattsalat in der Schüssel** 8.50  
*Saladier de salade multicolore*  
Colorful salad bowl

**Gemischter Salat in der Schüssel** 9.50  
*Saladier de salade mêlée*  
Mixed salad bowl

**Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat** 18.—  
*Salade de cervelat de Kabier garnie*  
Garnished Kabier-cervelat salad

**mit Greyerzer Käse** / *au fromage de Gruyère* / with cheese from Gruyère 21.—

### Vorspeisen

**Gebeizter Swiss Pure Alpine Lachs aus Lostallo mit Süsskartoffel und Ahornsirup** 22.-  
*Saumon mariné de Lostallo Swiss Pure Alpine, pommes douces et sirop d'érable*  
Marinated saumon « Swiss Pure Alpine » from Lostallo, sweet potatoes, maple syrup

**Frischkäse Terrine mit Wurzelgemüsesalat** 18.-  
*Terrine de fromage à la crème, salade des légumes-racines*  
Cream cheese terrine with root vegetable salad

**Von Hand gehacktes Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet** Portion 45.—  
1/2 Portion 35.—  
*Tartare de steak préparé à table selon votre choix*  
Beef tartare prepared at the table at your choice



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

## SUPPEN – POTAGES – SOUPS

<b>Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum</b> <i>Crème de courge à la mousse d'Amaretto</i> Pumpkin cream soup with Amaretto foam	<b>12.—</b>
<b>Bouillon mit Mark</b> <i>Bouillon d'os à moelle</i> Bone marrow soup	<b>9.-</b>
<b>Rindskraftbrühe</b> <i>Consommé de boeuf</i> Beef consommé	<b>10.—</b>
	<b>12.—</b>
<b>mit Flädli</b> / <i>Célestine</i> / Celestine	<b>12.—</b>
<b>mit Ei</b> / avec oeuf / with egg	<b>12.—</b>
<b>Tagessuppe</b> <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	<b>8.—</b>

## VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

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



**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 de la pisciculture de Gstaad Grund*

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

Freshly caught in our own river Saane in Gstaad Grund:

Blue trout or style „meunière“ with boiled potatoes

**Gebratener Swiss Pure Alpine Lachs aus Lostallo** **39.-**

**Braune Linsen mit Kartoffeln und Gemüse**

*Saumon rôti Swiss Pure Alpine de Lostallo*

*Lentilles brunes, pommes de terre et legumes*

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.



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

## FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

### Der Bernerhof Hit:

#### **Cordon Bleu gefüllt mit Gstaader Bergtaleggio und Hinterschinken, Bratkartoffeln und Gemüse**

*Cordon bleu farci au Taleggio des Alpes de Gstaad et jambon, légumes et pommes de terre rissolées*

Cordon bleu filled with mountain Taleggio from Gstaad and ham, 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

#### **Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse**

**46.—**

*La vraie escalope viennoise pommes frites et légumes*

The real Viennese Schnitzel french fries and vegetables

#### **Rotes Thaicurry mit Poulet, Jasmin-Reis mit Gemüse**

**34.—**

*Curry thaïlandais au poulet, riz jasmin avec légumes*

Red thai curry with chicken, jasmine rice and vegetables



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

## FLAMBIERTE FLEISCHGERICHTE AM TISCH ZUBEREITET— NOS VIANDES FLAMBÉES— OUR MEAT DISHES FLAMBÉ

### **Entrecôte vom Rind oder Rindsfilet mit grünem Pfeffer, flambiert am Tisch dazu Gemüse und Beilage nach Wahl**

*Entrecôte de bœuf où filet de bœuf à la sauce au poivre vert, flambé à table,  
légumes et garniture au choix*

Sirloin steak or beef tenderloin with green pepper sauce, flambéed at the table  
vegetables and choice of side dish

### **Entrecôte mit grünem Pfeffer**

*Entrecôte au poivre vert*

Sirloin steak with green pepper

**55.—**

### **Rindsfilet mit schwarzem Trüffel**

*Filet de boeuf à la truffe noire*

Beef tenderloin with black truffle

**59.—**

### **Geschnetztes vom Kalbsfilet an Pilzrahmsauce**

*Emincé de filet de veau, crème de champignons*

Sliced veal filet, mushroom cream sauce

**62. —**

### **Kalbsmilke mit Whisky und Kräuter**

*Ris de veau au whisky et aux herbes*

Calf kidney with whiskey and herbs

**46. —**



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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

<b>Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte</b> <i>Chateaubriand à la sauce Béarnaise pommes croquettes et assiette de légumes</i> Chateaubriand with Béarnaise sauce potato croquettes and vegetable plate	<b>pro Person</b>	<b>74.—</b>
<b>Fondue Chinoise (Rind- &amp; Kalbfleisch) mit hausgemachter Sauce und Stärkebeilage nach Wahl</b> <i>Fondue chinoise (bœuf &amp; veau), sauces diverses fait maison et garniture à choix</i> Chinese fondue (beef & veal) with homemade sauces and choice of side dish	<b>200g/Pers.</b>	<b>62.—</b>
<b>Supplément</b>	<b>pro Portion</b>	<b>+ 12.—</b>



**STAFEL**

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

## DEKLARATION – DÉCLARATION – DECLARATION

### Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Rind	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Geflügel	Schweiz	Bianchi Zufikon
Wild	Österreich	Bianchi Zufikon
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Schinken	Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Rohschinken	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Salami	Italien	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Wurstwaren	Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad

### Beziehen wir von

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 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.