



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!

ÉT SI AVANT DE MANGER

Le temps et l'envie

Chers hôtes, prenez tout votre temps pour feuilleter les plats 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 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



VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

| | |
|--|-------------|
| 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.— |
| 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.— |

KALTE GERICHTE – PLATS FROIDS – COLD DISHES

| | |
|--|--|
| 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.— |
| Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad | Portion 29.— 1/2 Portion 23.— |
| Hobelkäse von der Alp Seeberg ob dem Arnensee auf 1712 MüM mit Feigensenf <i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et moutarde à la figue</i> Chipped cheese from the alp Seeberg with fig mustard | 26.— |



KALTE GERICHTE – PLATS FROIDS – COLD DISHES

- 1 Spreewaldgurke in Originalverpackung** **9.—**
Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.
1 cornichon du Spreewald dans son emballage d’origine
1 Spreewald pickle in its original packaging
- Sandwich** **9.50**
mit Hinterschinken, Salami oder Käse
Sandwich
avec jambon, salami ou fromage
Sandwich
with ham, salami or cheese

SUPPEN – POTAGES – SOUPS

- Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Gstaader Trockenwurst** **12.—**
Velouté de racines de persil, saucisse sec de Gstaad
Parsley root cream soup with dry sausage from Gstaad
- Rinderkraftbrühe** **10.—**
Consommé de boeuf
Beef consommé
- mit Sherry** / *au Xéres* / with Sherry **12.—**
mit Flädli und Schnittlauch / *Célestine et ciboulette* / with Celestine and chive **12.—**
- Tagessuppe** **8.—**
Soupe du jour
Soup of the day



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 | | |



KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

Das einzigartige Fondue Bellavista im Brot serviert** **200 gr** **29.—**
*L'unique fondue** Bellavista servie dans un pain*
*One of a kind fondue** Bellavista served in a bread*

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

Fondue Moitié-Moitié* **200 gr** **24.—**
mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer,
cremig mit einem ausgewogenen Geschmack

Supplément Fondue **pro Portion** **+ 9.—**

Raclette von der Combe 23 **200 gr** **22.—**
 mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Essiggurken

Supplément Raclette **pro Portion** **+ 9.—**

Käseschnitte mit Raclettkäse* von der Combe 23 **20.—**
Croûte au fromage Raclette de la Combe 23
 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.—**
Rösti Bernois Oberland au lard, Taleggio de Gstaad et œuf au plat
 Bernese Oberland Rösti with bacon, Gstaader Taleggio cheese and egg

*** 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*



FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

Kaiserbratwurst von der Metzgerei Peter, Schaffhausen 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

Gebratene Pouletschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse 37.—

Escalope de poulet grillée et beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Grilled chicken escalope with herb butter, french fries and vegetables

Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse 49.—

Entrecôte (200g) au beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Sirloin steak (200g) with herb butter, french fries and vegetables

**Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse,
hausgemachtes Ketchup und Preiselbeeren** 46.—

La vrai Escalope viennoise, frites et légumes,

ketchup fait maison et airelles rouge

The real Viennese steak, french fries and vegetables

homemade ketchup and cowberry

**Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, hausgemachtes Brot,
Pommes Frites, hausgemachtes Ketchup und Wasabi Senf** 24.—

«Bernerhof Burger» avec bœuf de Lauenen, pain fait maison,

pommes frites, ketchup et moutarde au wasabi fait maison

Bernerhof Beefburger with beef from Lauenen, homemade bread,

french fries, homemade ketchup and wasabi mustard



UNSERE KLASSIKER – NOS CLASSIQUES – OUR CLASSICS

| | 1/2 Portion | Portion |
|--|-------------|---------|
| Frischer Fruchtsalat <i>Salade de fruits</i> Fruit salad | 8.— | 10.— |
| mit Rahm / <i>avec chantilly</i> / with whipped cream | | +2.— |
| mit Maraschino / <i>au marasquin</i> / with maraschino | | +4.— |
| mit Kirsch / <i>au Kirsch</i> / with Kirsch | | +4.— |
| Karamellköpfl mit Schlagrahm <i>Flan caramel et chantilly</i> Caramel custard with whipped cream | | 9.— |
| Vanille Crème Brûlée <i>Crème brûlée à la vanille</i> Vanilla crème brûlée | | 10.— |
| Meringue mit Schlagrahm <i>Meringue avec crème chantilly</i> Meringue with whipped cream | | 11.— |
| mit Doppelrahm / <i>crème double</i> / with double cream | | 12.— |
| mit Vanilleglace, Schlagrahm <i>avec glace à la vanille, crème chantilly</i> with vanilla ice cream, whipped cream | | 14.— |
| Vermicelles mit Meringue und Rahm <i>Vermicelles, meringue et crème chantilly</i> Vermicelles with meringue and whipped cream | | 12.— |
| mit Vanilleglace <i>avec glace à la vanille</i> with vanilla ice cream | | 14.— |



COUPES – COUPES – COUPES

| | Portion |
|--|----------------|
| Coupe Dänemark (Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm) | 12.— |
| <i>Coupe Danemark (glace vanille à la sauce au chocolat chaude et chantilly)</i> | |
| Coupe Denmark (vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream) | |
| | |
| Coupe Äpler (Vanille- und Doppelrahmglace, Meringue und Schlagrahm) | 12.— |
| <i>Coupe Äpler (glace vanille et glace double crème meringue et crème chantilly)</i> | |
| Coupe Äpler (vanilla and double cream ice cream meringue and whipped cream) | |
| | |
| Eiskaffee | 11.— |
| <i>Café glacé</i> | |
| Ice-coffee | |
| mit Amaretto / <i>avec amaretto</i> / with amaretto | +2.— |



SORBET MIT ALKOHOL – SORBET AVEC ALCOOL –

SORBET WITH ALCOHOL

Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)

14.—

Colonel (sorbet citron à la Vodka)

Colonel (lemon sorbet with Vodka)

Apfelsorbet mit Calvados

14.—

Sorbet à la pomme et Calvados

Apple sorbet with Calvados



GLACEN – GLACES – ICE CREAM

Mountain Ice Cream wird von Pernet Comestibles mit natürlichen Produkten hergestellt.

GLACEN

| | | |
|---|-----------------------|-------------|
| Vanille Bourbon / <i>vanille bourbon</i> / bourbon vanilla | pro Kugel | 3.50 |
| Mokka / <i>café</i> / coffee | <i>la boule</i> | |
| Schokolade / <i>chocolat</i> / chocolate | per scoop | |
| Stracciatella / <i>Stracciatella</i> / Stracciatella | | |
| Doppelrahm / <i>double crème</i> / double cream | mit Rahm | +2.— |
| Kokosnuss / <i>noix de coco</i> / coconut | <i>avec chantilly</i> | |
| | with whipped cream | |
| Pistazien / <i>pistache</i> / pistachio | | |
| Zimt / <i>cannelle</i> / cinammon | | |

SORBETS

| | | |
|---|------------------|-------------|
| Zitrone / <i>citron</i> / lemon | pro Kugel | 3.50 |
| Apfel / <i>pomme</i> / apple | <i>la boule</i> | |
| Litschi / <i>litchi</i> / lychee | per scoop | |
| Mango / <i>mangue</i> / mango | | |

FRAPPÉ / MILKSHAKE

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Verschiedene Sorten | 10.— |
| <i>Différentes variétés</i> | |
| Different varieties | |

FÜR DIE KINDER – POUR LES ENFANTS – FOR THE KIDS

| | |
|---|-------------|
| Schokoladenküchelein mit Vanilleglace | 6.— |
| <i>Gâteau au chocolat et glace à la vanille</i> | |
| Chocolate cake with vanilla ice cream | |
| Smartiescoupe | 5.50 |
| <i>Coupe smarties</i> | |
| Smarties coupe | |



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 |

Eier stammen aus Gstaad Grund von GoldenEi, Lydia & Kobi Zeller

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, 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.