



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 pour feuilleter les plats que nous avons élaborés 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 / <i>au fromage de Gruyère</i> / 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 <i>Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.</i> <i>1 concombre du Spreewald dans son emballage d'origine</i> 1 Spreewald pickle in its original packaging	9.—
Sandwich mit Hinterschinken, Salami oder Käse <i>Sandwich</i> <i>avec jambon, salami ou fromage</i> Sandwich with ham, salami or cheese	9.50

Suppen – Potages – Soups

Spargelcremesuppe mit Rohschinken <i>Crème d'asperges et jambon cru</i> Creamy asparagus soup and raw ham	12.—
Rinderkraftbrühe <i>Consommé de boeuf</i> <i>Beef consommé</i>	10.—
mit Sherry / au Xéres / with Sherry mit Flädli und Schnittlauch / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	12.— 12.—
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	8.—



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 <i>L'unique fondue** Bellavista servie 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 ausgewogenen Geschmack</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	+ 9.—
Raclette von der Combe 23 mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Essiggurken	22.—	
Supplément Raclette	pro Portion	+ 9.—
Käseschnitte mit Raclettkäse 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 / <i>au jambon</i> / with ham		+4.—
mit Ei / <i>à l'œuf</i> / 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, Gstaader Taleggio cheese and egg		25.—

* 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 statt den üblichen 50% enthält sie 100% Kalbfleisch (ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel) Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende André Jaeger <i>Saucisse de veau rôtie – concoctée par notre ami André Jaeger</i> Veal bratwurst – made by our friend André Jaeger	26.—
Gebratene Pouletschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Escalope de poulet grillée et beurre aux herbes, pommes frites et légumes</i> Grilled chicken escalope with herb butter, french fries and vegetables	37.—
Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Entrecôte (200g) au beurre aux herbes, pommes frites et légumes</i> Sirloin steak (200g) with herb butter, french fries and vegetables	49.—
Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse, hausgemachtes Ketchup und Preiselbeeren <i>La vrai Escalope viennoise, frites et légumes,</i> <i>Ketchup fait maison et airelles rouge</i> The real Viennese steak, french fries and vegetables homemade ketchup and cowberries	46.—
Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, hausgemachtes Brot, Pommes Frites, hausgemachtes Ketchup und Wasabi Senf <i>«Bernerhof Burger» avec bœuf de Lauenen, pain fait maison,</i> <i>pommes frites, ketchup et moutarde au wasabi fait maison</i> Bernerhof Beefburger with beef from Lauenen, homemade bread, french fries, homemade ketchup and wasabi mustard	24.—



Unsere Klassiker – Nos classiques – Our classics

	1/2 Portion	Portion
Frischer Fruchtsalat <i>Salade de fruits</i> Fruit salad	8.—	10.—
mit Rahm / avec chantilly / with whipped cream		+2.—
mit Maraschino / au marasquin / with maraschino		+4.—
mit Kirsch / au Kirsch / with Kirsch		+4.—
Karamellköpfler mit Schlagrahm <i>Flan caramél et chantilly</i> Caramel custard with whipped cream		9.—
Vanille Crème Brûlée <i>Crème brûlée à la vanille</i> Vanilla crème brûlée		10.—
Meringue Cappuccino <i>Meringue Cappuccino</i> Meringue Cappuccino		12.—



Coupes – Coupes – Coupes

	Portion
Coupe Dänemark (Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm) <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)	12.—
Coupe Äpler (Vanille- und Doppelrahmglace, Meringue und Schlagrahm) <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)	12.—
Eiskaffee <i>Café glacé</i> Ice-coffee	11.—
mit Amaretto / <i>avec amaretto</i> / with amaretto	+2.—

Sorbet mit Alkohol – Sorbet avec alcool –

Sorbet with alcohol

Colonel (Zitronensorbet mit Wodka) <i>Colonel (sorbet citron à la Vodka)</i> Colonel (lemon sorbet with Vodka)	14.—
Apfelsorbet mit Calvados <i>Sorbet à la pomme et Calvados</i> Apple sorbet with Calvados	14.—



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>	
Pistazien / <i>pistache</i> / pistachio	with whipped cream	
Erdbeer / <i>fraise</i> / strawberry		

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		
Himbeer / <i>framboise</i> / raspberry		

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

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.