



Gstaad, le 8 octobre 2020

19 Punkte bei GaultMillau, und dies seit über 20 Jahren – die Qualität und Konstanz von Familie Ravet beeindruckt. Was ebenso beeindruckt: Guy Ravets Begeisterung für die Brasserie-Küche. Marcel Reist, Chef de Cuisine im Bernerhof, hat sich davon anstecken lassen. Mit seiner Küchenbrigade hat er die Spezialitäten von Bernard und Guy en détail einstudiert und freut sich: «Es sind wirklich Ravets beste Familienrezepte.»

Ihre Gerichte, Weine und ihr Esprit würden wunderbar in den Bernerhof passen, sagt Guy Ravet. «Nicht nur weil wir uns freundschaftlich verbunden sind, sondern weil die Qualität stimmt. Auch Marcel kocht unsere Rezepte nur mit Produkten, deren Erzeuger und Lieferanten er persönlich kennt, so wie wir.»

19 points GaultMillau, et cela depuis plus de 20 ans – la famille Ravet atteste d'une qualité et d'une constance impressionnantes. Un autre point mérite d'être relevé: l'enthousiasme de Guy Ravet pour la cuisine de brasserie. Marcel Reist, chef de cuisine du Bernerhof, s'est laissé gagner par celui-ci. Avec sa brigade, il a étudié en détail les fines spécialités de Bernard et de Guy et s'en félicite: «Il s'agit vraiment des meilleures recettes familiales des Ravet.»

Mets, vins et esprit s'harmoniseraient à la perfection avec le Bernerhof, affirme Guy Ravet. «Non seulement en raison de l'amitié que nous partageons, mais aussi du point de vue qualité. Comme nous, Marcel apprête nos recettes exclusivement avec des ingrédients issus de producteurs et de fournisseurs qu'il connaît personnellement.»

19 GaultMillau points – for more than 20 years. The quality and constancy of the Ravet family is remarkable. Equally impressive is Guy Ravet's passion for brasserie cuisine. Marcel Reist, Chef de Cuisine at the Bernerhof, was inspired by this passion. With his kitchen team he has rehearsed en détail the specialties of Bernard and Guy and is thrilled: «These are really the best family recipes of the Ravets".»

Their dishes, wines and spirit fit perfectly into the Bernerhof, says Guy Ravet. «Not only due to our friendship, but also because the quality is right. Just like we do, Marcel cooks our recipes only with products whose producers and suppliers he knows in person.»

Le menu, servi uniquement le soir

Velouté de courge, chantilly curcuma, graines de courge torréfiées
Kürbis-Velouté, Kurkuma-Schlagsahne, geröstete Kürbiskerne
Pumpkin velouté, curcuma whipped cream, roasted pumpkin seeds

Terrine de chamois, genévrier, moutarde de framboisier de L'Ermitage
Gams-Terrine, Wacholder, Himbeersenf von L'Ermitage
Chamois terrine, juniper, raspberry mustard from L'Ermitage

ou

Saint-Jacques de pêche durable à la plancha, fenouil, betteraves naturelles et fumées
Jakobsmuscheln à la Plancha, Fenchel und geräucherte Randen
Sustainable catch scallops a la plancha, fennel and smoked beets

Coq au vin « Bernard Ravet », garniture bourguignonne, mousseline de racine de persil, feuilles de sauge
Coq au vin " Bernard Ravet ", Burgundergarnitur, Petersilienwurzel-Püree, Salbeiblätter
Coq au vin " Bernard Ravet ", Burgundy garnish, parsley root mousseline, sage leaves

Mille-feuille chocolat, sorbet Koa
Schokoladen Millefeuille, Koa Sorbet
Chocolate mille-feuille, Koa sorbet

Menü mit Terrine 100
Menü mit Jakobsmuscheln 115

La Carte n° II

	Petite faim	Grande faim
Sashimi de saumon bio d'Irlande, crevette Obsiblué, croqu'endive, daikon, pistaches, safran <i>Sashimi von Bio-Lachs aus Irland, Obsiblué Garnelen, Endivien, Daikon-Rettich, Pistazien, Safran</i> Irish organic salmon sashimi, Obsiblué shrimp, croqu'endive, daikon, pistachios, saffron	46	54
Ravioli juteux à la joue de bœuf <i>Ravioli mit geschmorten Rindsbäggli</i> Slowly braised beef cheek juicy ravioli	28	36
Saint-Jacques de pêche durable à la plancha, fenouil, betteraves naturelles et fumées <i>Jakobsmuscheln a la Plancha, Fenchel und geräucherte Randen</i> Sustainable catch scallops a la plancha, fennel and smoked beets	42	55
Pochouse de sandre du Lac Majeur, gouttes de persil vert, champignons de couche dorés, croûtons d'aioli <i>Zander vom Lago Maggiore, Tropfen von grüner Petersilie, Pilze, Aioli Croutons</i> Pochouse of pike-perch from Lake Maggiore, drops of green parsley, mushrooms, aioli croutons	39	52
Lasagne de légumes oubliés, velouté de topinambours et lait d'amandes <i>Lasagne aus vergessenen Gemüse, Topinambur-Velouté und Mandelmilch</i> Lasagna of heirloom vegetables, Jerusalem artichoke velouté and almond milk	29	39
Dodine de foie gras d'oie, chutney mangue/passion, mesclun, pain d'épices <i>Gänseleber Dodine, Mango/Passionsfrucht Chutney, Mesclun-Salat und Lebkuchen</i> Goose Foie Gras dodine, mango/passion fruit chutney, salad sprouts and gingerbread	29	
Terrine de chamois, genévrier, moutarde de framboisier de L'Ermitage <i>Gams - Terrine, Wacholder, Himbeersenf von L'Ermitage</i> Chamois terrine, juniper, raspberry mustard from L'Ermitage	28	
Fantaisie maraîchère de l'Esprit Ravet en vinaigrette de Caméline, cubes de tofu <i>Gemüsefantasie aus Esprit Ravet in Leindotter Vinaigrette, Tofu Würfel</i> Vegetable fantasy from Esprit Ravet spirit in Camelina vinaigrette, Tofu cubes	26	

La Carte n° II

Saumon bio d'Irlande mi-cuit, sabayon Pinot Blanc, choucroute naturelle adoucie aux pommes vertes, billes de pommes de terre 48
Halbgekochter irischer Bio-Lachs, Weißburgunder Sabayon, natürliches Sauerkraut mit grünem Apfel gesüsst, Kartoffelbällchen
Semi-cooked organic Irish salmon, Pinot Blanc sabayon, natural sauerkraut sweetened with green apples, potato balls

Entrecôte flambée à l'Armagnac, poivre vert, pommes gaufrettes 56
Entrecôte Flambé an Armagnac, grünem Pfeffer, Pommes gaufrettes
Flambéed Armagnac rib steak, green pepper, gaufrette potatoes

Papet de poireaux vaudois blanchis, saucisse aux choux de Bière 32
Waadtländer Saucisse aux choux, Lauchkartoffeln
Cabbage sausage, leeks and potatoes

Filet de selle d'agneau de l'Oberland bernois au thym, purée de pommes de terre 56
Lammrücken aus dem Berner Oberland mit Thymian, Kartoffelpüree
Saddle of lamb from the Bernese Oberland with thyme, mashed potatoes

Coq au vin « Bernard Ravet », garniture bourguignonne, mousseline de racine de persil, feuilles de sauge 55
Coq au vin " Bernard Ravet ", Burgundergarnitur, Petersilienwurzel-Püree, Salbeiblätter
Coq au vin " Bernard Ravet ", Burgundy garnish, parsley root mousseline, sage leaves

Filet de selle de chevreuil cuit rosé, poires à Botzi au laurier frais, spätzli, sauce marchand de vin 59
Rehrücken rosa gekocht, Poire à Botzi mit frischem Lorbeerblatt, Spätzli, Rotwein Sauce
Saddle of deer cooked pink, Poire à Botzi with fresh bay leaf, spätzli, red wine sauce

Prix par Pers.

Jarret de Veau « Ravet », scorsonère pourpre, purée mousseline 1 heure d'attente, pour 2 personnes. 79
Kalbshaxe «Ravet», lila Schwarzwurzel, Kartoffel-Püree Für 2 Personen. Wartezeit eine Stunde.
Ravet» Veal shank, purple salsifies, creamy potato purée.
Please allow one hour waiting time, for two people.

Desserts

A commander au début du repas pour éviter de trop attendre

Damit Sie keine Wartezeit beim Dessert haben, fragen wir Sie am Anfang nach Ihrem Wunsch
To be ordered at the beginning of the meal to avoid waiting too long

Pommes boskoops confites toute une nuit, sablé citron, wasabi, glace cannelle 19

Kandierte Boskoop Apfel, Zitronen-Sablé, Wasabi, Zimt Eis
Lemon shortbread, boskoops apple candied overnight, wasabi, cinnamon ice cream

Mille-feuille chocolat, sorbet Koa 19

Schokoladen Millefeuille, Koa Sorbet
Chocolate mille-feuille, Koa sorbet

Crêpes Suzette aux agrumes et Cointreau, glace à la vanille bleue de la Réunion 24

Crêpes Suzette mit Zitrusfrüchten und Cointreau, blaues Vanilleeis aus la Reunion
Crêpes Suzette with citrus fruits and Cointreau, blue vanilla ice cream from Réunion

Soufflé glacé au limoncello, mangue et fruits de la passion 19

Eissoufflé mit Limoncello, Mango und Passionsfrucht
Limoncello iced soufflé, mango and passionfruit

Mignardises

Pavé chocolat blanc thé vert, Financier romarin, Pâte de fruits de la passion

Weisse Schokolade & Grüntee Pavé, Rosmarin Financier, Gelee aus Passionsfrüchten
Green tea and white chocolate pavé, Rosemary financier, Passionfruit jelly

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

Poulet	Schweiz	I	Gams	Österreich
Rindfleisch	Schweiz	I	Reh	Österreich
Saucisson	Schweiz	I	Gänseleber	Ungarn
Kalbfleisch	Schweiz			

Fisch Herkunft

Crevetten	Pacific
Jakobsmuscheln	Holland

Allergene Lebensmittel:

Glutenhaltiges Getreide	I	Schwefeldioxid und Sulfite
Erdnüsse	I	Lupinen
Eier	I	Sojabohnen
Milch (einschliesslich Laktose)	I	Krebstiere
Senf	I	Fische
Hartschalenobst (Nüsse)	I	Weichtiere
Sellerie	I	Sesamsamen

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Für den Jugendschutz:

das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.