



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.

Wenn Sie vegan, laktose- oder glutenfrei essen möchten, fragen Sie uns. Niemand kennt unsere Gerichte und ihre Zutaten so gut wie wir. 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.

Si vous préférez des mets végétaliens, exempts de lactose ou de gluten, faites-en nous part. Car personne ne connaît aussi bien que nous les mets et leurs ingrédients.

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.

If you wish to adhere to a vegan, lactose- or gluten-free diet, please don't hesitate to ask. Nobody knows our dishes and their ingredients as well as we do. Enjoy your meal!

Marcel Reist
Küchenchef
Chef de cuisine



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Tageshit – Suggestion du jour – Daily special

Am Mittwoch:

Mercredi

Wednesday

Gebackener Fleischkäse mit Senf und Schmarren
Fromage d'Italie au four à la moutarde et « Schmarren »
Baked meat loaf with mustard and "Schmarren"

26.—

Am Freitag:

Vendredi

Friday

Siedfleisch mit Meerrettich
Salzkartoffeln und Sauerkraut
Viande de bœuf bouillie et raifort
pommes de terre nature et choucroute
Boiled beef and horseradish
potatoes and sauerkraut

36.-



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Salat – Salade – Salad

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons 14.—
Salade doucette aux lardons, œuf et croûtons
Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

Gemischter Salat in der Schüssel 9.50
Salade mêlée
Mixed salad

Gemischter Blattsalat in der Schüssel 8.50
Mélange de feuilles de salade
Mixed leaf salad

Bernerhof Salatschüssel mit 14.—
gemischtem Salat, gebratene Pilzen und Croûtons
Saladier de
salade mêlée, champignons sautés et croûtons
Salad bowl
Mixed salad, sautéed mushrooms and croûtons

Salat vom einzigartigen Kabier-Cervelat aus Appenzell 18.—
garniert mit buntem Blattsalat
Salade de cervelat de Kabier de l'Appenzell garnie
Garnished Kabier cervelat salad from the Appenzell

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

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

Rinds-Tatar mischen Sie Ihr Tatar selber nach Ihrem Geschmack
Tartare de boeuf préparé à table selon votre choix Portion 45.—
Beef tatar prepared at the table at your choice 1/2 Portion 35.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

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</i> <i>et fromage régional</i>) Bernerhof plate (Raw ham, dried sausage, dried meat, raw bacon, chipped cheese and regional cheese)	28.—
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.—
Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad	29.— 23.—
Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot <i>Cervelat Kabier de l'Appenzell, servi en pièce avec du pain</i> Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread	8.—
Junker Bier der Felsenau Brauerei aus der Stadt Bern Junker bière Junker beer	4.50
Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt kalt serviert zum selber schneiden <i>Buureschüblig de la charcuterie Müller, Schleithem/SH</i> <i>servi froid à couper vous-même</i> Buureschüblig from the butcher Müller, Schleithem/SH cold served to cut by yourself	13.—



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.—
Rinderkraftbrühe <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé	9.—
mit Weissm Portwein / <i>au Porto blanc</i> / with white Port	11.—
mit Flädli und Schnittlauch / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	11.—
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	
Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse gratiniert mit Gstaader Taleggio	24.—
<i>Poêlée de spaetzle aux champignons et légumes gratiné de Taleggio de Gstaad</i>	
Pan-fried spaetzli with mushrooms and vegetables gratinated with Taleggio from Gstaad	



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Käse-Spezialitäten – Spécialités au fromage – Cheese specialities

Bernerhof Fondue* <i>Rezentes Käsefondue mit Greyerzer (15 Mt. alt) und Freiburger Vacherin</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Fondue Moitié-Moitié* <i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenem Geschmack</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Moitié-Moitié: Raclette & BBQ 100 gr. Raclette „Combe 23 & 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH) Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwelli, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz	pro Portion	38.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Supplément Fleisch/vinande/meat	pro Portion	12.—
Raclette von der Combe 23 mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Essiggurken	200 gr	22.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Käseschnitte mit Raclettekäse* 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, Taleggio cheese from Gstaad and egg		25.—
Rösti mit gemischten Pilzen und Raclettekäse von der Combe 23 gratiniert <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		26.—

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



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fisch – Poisson – 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:
Truite au bleu ou à la meunière, pommes de terre nature
Freshly caught in our own river Saane:
Blue trout or style „meunière“ with boiled potatoes

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

Wildgerichte – nos gibiers – our venison

Rehpfeffer mit Speck und Champignons 39.—
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni
Civet de chevreuil au lard et champignons
spaetzle, chou rouge, chou de Bruxelles et marrons glacés
Jugged venison with bacon and mushrooms
spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts and glazed chestnuts

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce 46.—
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni
Escalope de chevreuil à la sauce de champignons
spaetzle, chou rouge, chou de Bruxelles et marrons glacés
Venison escalope with a creamy mushroom sauce
spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts and glazed chestnuts

Medaillon vom Rehrücken mit Preiselbeerjus 54.—
Marronipüree und Rosenkohl
Médaille de chevreuil au jus d'airelles rouges
Purée de marrons et chou de Bruxelles
Roast saddle of venison medallion with cranberry gravy
sweet chestnut puree and Brussels sprouts

Ab 2 Personen
Pour 2 personnes
For 2 persons

Rehrücken mit Pilzen pro Person 68.—
Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl
und Apfel mit Preiselbeeren
Selle de chevreuil aux champignons
spaetzle, chou rouge aux marrons, chou de Bruxelles
et pommes aux airelles rouges
Roast saddle of venison with mushrooms
spaetzle, red cabbage with chestnuts, Brussels sprouts
and apple with cranberries



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Bratwürste – saucisses rôties – Bratwurst

Einzigartige Würste, die nur im Bernerhof erhältlich sind:

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

300 gr Kalbsbratwurst, Metzgerei Peduzzi, Savognin, Wartezeit 15' 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 24.—
„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 Rösti serviert 24.—
grillée et servie avec du rösti
grilled and served with rösti

Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Rösti und 4.—
saisonalem Gemüse, nach Wunsch mit Zwiebelsauce zum Aufpreis von
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 46.—
mit Rösti und saisonalem Gemüse
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 46.—
Pommes Frites und Gemüse
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, 45.—
Rösti und saisonalem Gemüse
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 1 Pastetli 19.—
und Champignons an einer Cremesauce, Mischgemüse 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 49.—
Strohkartoffeln und Gemüse
Entrecôte « Café de Paris »
pommes de terre allumettes et légumes
Sirloin steak "Café de Paris"
straw potatoes and vegetables

Rindsfilet mit geschmorten Schalotten 59.—
gebackenen Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf aux échalotes braisées
pommes de terre au four et légumes
Beef fillet with braised shallots
baked potatoes and vegetables

Rotes Thaicurry mit Poulet 34.—
gebratener Reis mit Gemüse
Curry thaïlandais au poulet
riz sauté avec légumes
Red thai curry with chicken
sautéed rice and vegetables



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte <i>Chateaubriand à la sauce Béarnaise pommes de terre croquettes et légumes</i> Chateaubriand with Béarnaise sauce potato croquettes and vegetables	pro Person	74.—
Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl <i>Fondue chinoise (bœuf & veau) sauces diverses fait maison et garniture à choix</i> Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces and choice of side dish	200g/Pers.	62.—
Supplément Zusätzliches Supplément	100g/Pers. inklusive pro Portion	+ 12.—
Fondue Bourguignonne (Rindfleisch), mit Hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl <i>sauces diverses fait maison et garniture à choix</i> Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces and choice of side dish	200g/Per.	60.—
Supplément Zusätzliches Supplément	100g pro Portion	inklusive + 10—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

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

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.