



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.

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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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.-



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Bernerhof Klassiker – Classiques Bernerhof – Bernerhof Classic

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

Trockenfleisch aus Gstaad Portion 29.—
Viande séchée de Gstaad 1/2 Portion 23.—
Dried meat from Gstaad

Das Original: Bernerhof-Teller 28.—
(Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Speck,
Hobelkäse und regionaler Käse)
Assiette Bernerhof
(*Jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard, fromage à rebibes*
et fromage régional)
Bernerhof plate
(Raw ham, dried sausage, dried meat, bacon, chipped cheese
and regional cheese)



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Suppen – Potages – Soups

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum <i>Crème de courge à la mousse d'Amaretto</i> Pumpkin cream soup with Amaretto foam	12.—
Pilzcremesuppe mit Crostini <i>Crème de champignons et crostini</i> Mushroom cream soup with crostini	12.—
Rindskraftbrühe <i>Consommé de boeuf</i> Beef consommé	9.—
mit Sherry / <i>au Xéres</i> / with Sherry	11.—
mit Flädli / <i>Célestine</i> / Celestine	11.—
mit Ei / <i>avec oeuf</i> / with egg	11.—
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	8.—

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

Rotes Curry mit Gemüse und gebratenem Reis <i>Curry rouge aux légumes</i> <i>et riz poêlé</i> Red curry with vegetables and sautéed rice	25.—
Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse gratiniert mit Gstaader Taleggio <i>Poêlée de spaetzle aux champignons et légumes</i> <i>gratiné de Taleggio de Gstaad</i> Pan-fried spaetzli with mushrooms and vegetables gratinated with Taleggio from Gstaad	24.—



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:
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.



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Wildgerichte – nos gibiers – our venison

Rehpfeffer mit Speck und Champignons 39.—
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni
Civet de chevreuil au lard et champignons
spatzle, chou rouge, chou de Bruxelles et marrons glacés
Jugged venison with bacon and mushrooms
spatzli, 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
spatzle, chou rouge, chou de Bruxelles et marrons glacés
Venison escalope with a creamy mushroom sauce
spatzli, red cabbage, Brussels sprouts and glazed chestnuts

Medaillon vom Rehrücken mit Preiselbeerjus 54.—
Marronipüree und Rosenkohl
Médaille de chevreuil au jus d'oreilles rouges
puré 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
spatzle, chou rouge aux marrons, chou de Bruxelles
et pommes aux oreilles rouges
Roast saddle of venison with mushrooms
spatzle, red cabbage with chestnuts, Brussels sprouts
and apple with cranberries



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.—

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

46.—

Rösti und saisonales Gemüse

Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons

rösti et légumes de saison

Sliced veal with mushroom cream sauce

roesti and seasonal vegetables

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

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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Entrecote mit Café de Paris Strohkartoffeln und Gemüse <i>Entrecôte » Café de Paris »</i> <i>pommes de terre allumettes et légumes</i> Sirloin steak "Café de Paris" straw potatoes and vegetables	49.—
Rindsfilet mit geschmorten Schalotten gebackenen Kartoffeln und Gemüse <i>Filet de bœuf aux échalotes braisées</i> <i>pommes de terre au four et légumes</i> Beef fillet with braised shallots baked potatoes and vegetables	59.—
Rotes Thaicurry mit Poulet gebratener Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet</i> <i>riz sauté avec légumes</i> Red thai curry with chicken sautéed rice and vegetables	34.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Flambierte Fleischgerichte – Nos viandes flambées– our meat dishes flambé

Rindsentrecôte oder Rindsfilet am Tisch flambiert mit Pfeffersauce
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl
*Entrecôte de bœuf ou filet de bœuf à la sauce au poivre vert, flambé à table,
légumes et garniture au choix*
Sirloin steak or filet of beef with green pepper sauce, flambé at the table
vegetables and choice of side dish

Entrecôte <i>Entrecôte</i> Sirloin steak	200g	55.—
Rindsfilet <i>Filet de boeuf</i> Beef tenderloin	150g 200g	55.— 59.—

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte
*Chateaubriand à la sauce Béarnaise
pommes de terre croquettes et légumes*
Chateaubriand with Béarnaise sauce
potato croquettes and vegetables

pro Person 74.—

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch)
mit hausgemachten Sauce und Stärkebeilage nach Wahl
*Fondue chinoise (bœuf & veau),
sauces diverses fait maison et garniture à choix*
Chinese fondue (beef & veal)
with homemade sauces and choice of side dish

200g/Pers. 62.—

Supplément
Zusätzliches Supplément

100g/Pers. inklusive
pro Portion + 12.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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 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.