

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

<p>Saisonaler Salat von Daniel von Siebenthal aus Gstaad mit hausgemachte Kräuter-Vinaigrette <i>Salade de saison de Daniel von Siebenthal de Gstaad avec vinaigrette aux herbes aromatiques faite maison</i> Seasonal salad by Daniel von Siebenthal's garden in Gstaad with homemade herb dressing</p>	14
<p>Bunter Blattsalat <i>Salade multicolore</i> Colorful salad</p>	8.50
<p>Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat <i>Salade de cervelas de Kabier garnie</i> Garnished Kabier-cervelat salad</p>	18
<p>mit Käse aus Abländschen <i>au fromage de Abländschen</i> with cheese from Abländschen</p>	21

Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

<p>Das Original: Bernerhof-Teller (Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Bergkäse) <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)</p>	28				
<p>Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad</p>	<table> <tr> <td style="text-align: right;">Portion</td> <td style="text-align: right;">29</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">1/2 Portion</td> <td style="text-align: right;">23</td> </tr> </table>	Portion	29	1/2 Portion	23
Portion	29				
1/2 Portion	23				
<p>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</p>	26				

Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

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

Rinderkraftbrühe <i>Consommé de boeuf</i> <i>Beef consommé</i>	10
mit Sherry / <i>au Xéres</i> / with Sherry	12
mit Flädli und Schnittlauch / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	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 tomate et basilic</i>	1/2 Portion	15
Spaghetti with tomato-basil sauce		
Spaghetti an aromatischer Sauce	Portion	20
mit gehacktem Rindfleisch	1/2 Portion	17
<i>Spaghetti à la sauce aromatique</i> <i>et bœuf hachée</i> Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef		

Käse-Spezialitäten – Spécialités au fromage – Cheese specialities

Fondue Moitié-Moitié* <i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenen Geschmack</i>	200 gr	26
Supplément Fondue	pro Portion	+ 9
Rohmilch Raclette Käse aus Abländschen – 6 Monate gereift <i>mit „Gschwelli“ aus Abländschen, Perlzwiebeln und Essiggurken</i>	200 gr	22
Supplément Raclette	pro Portion	+ 9
Berner Oberländer Rösti mit «Berg Mutschli» aus Gstaad, Speck und Spiegelei <i>Rösti Bernois Oberland au lard, fromage «Berg Mutschli» de Gstaad et œuf au plat</i> Bernese Oberland Rösti with bacon, «Berg Mutschli» cheese from Gstaad and sunny side up egg		25

* wird mit Weisswein zubereitet

* préparée avec du vin blanc

* prepared with white wine

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

- Kayserbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad** **26**
Statt den üblichen 50% enthält sie 100% Kalbfleisch
(ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel)
Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende und Bernerhof Freund André Jaeger
Saucisse de veau rôtie – concoctée par notre ami André Jaeger
Veal sausage – made by our friend André Jaeger
- Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse,** **46**
hausgemachtes Ketchup und Preiselbeeren
La vrai Escalope viennoise, frites et légumes,
Ketchup fait maison et airelles rouge
The real Viennese steak, french fries and vegetables,
homemade ketchup and cowberries
- Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, mt hausgemachtem Brot,** **24**
Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Wasabi Senf
«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

Bernerhof Klassiker – Bernerhof classiques – Bernerhof classics

1/2 Portion Portion

Frischer Fruchtsalat <i>Salade de fruits</i> Fruit salad	10	12
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
Karamellköpfler mit Schlagrahm <i>Flan caramel et chantilly</i> Caramel custard with whipped cream		9
Meringue Cappuccino <i>Meringue Cappuccino</i> Meringue Cappuccino		12

Eisbecher – Coupes – Coupes

	1/2 Portion	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)	9	12
Coupe Äpler (Vanille- und Alpen-Karamell-Glace), Meringue und Schlagrahm) <i>Coupe Äpler (glace vanille et glace caramel meringue et chantilly)</i> Coupe Äpler (vanilla and caramel ice cream meringue and whipped cream)	9	12
Eiskaffee <i>Café glacé</i> Ice-coffee		11
mit Amaretto / avec amaretto / 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 Sorbet à la pomme et Calvados Apple sorbet with Calvados	14
Zwetschensorbet mit Vieille Prune Sorbet aux pruneau et Vieille Prune Plum sorbet with Vieille Prune	14

Glacen – Glaces – Ice cream

Saanen Premium Ice Cream von der Molkerei Saanen.

Glacen

Vanille Bourbon / <i>vanille bourbon</i> / bourbon vanilla	pro Kugel	4
Mokka / <i>café</i> / coffee	<i>la boule</i>	
Schokolade / <i>chocolat</i> / chocolate	per scoop	
Stracciatella / <i>Stracciatella</i> / Stracciatella		
Erdbeer / <i>fraise</i> / strawberry	mit Rahm	+2
Alpen Karamell / <i>caramel</i> / caramel	<i>avec chantilly</i>	
Pistazien / <i>pistache</i> / pistachio	with whipped cream	

Sorbets

Zitrone / <i>citron</i> / lemon	pro Kugel	4
Apfel / <i>pomme</i> / apple	<i>la boule</i>	
Mango / <i>mangue</i> / mango	per scoop	
Zwetschgen / <i>pruneaux</i> / plum		

Frappé / Milkshake

Verschiedene Sorten	10
<i>Différentes variétés</i>	
Different varieties	

Für die Kinder – pour les enfants – for the kids

Schokoladenküchelein mit Vanilleglace	7
<i>Gâteau au chocolat et glace à la vanille</i>	
Chocolate cake with vanilla ice cream	
Smartiescoupe	6
<i>Coupe smarties</i>	
Smarties coupe	

Deklaration – Déclaration – Declaration

Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Rind	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Schinken	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Rohschinken	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Salami	Italien	Buure Metzg Gstaad
Wurstwaren	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Geflügel	Schweiz	Bianchi Zufikon
Wild	Österreich	Bianchi Zufikon

Beziehen wir von

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter	Lauenen
Reichenbach Renato	Lauenen
Bach Ueli	Feutersoey

Allergene Lebensmittel:

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

Lieber Gast

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

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.