



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.

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.

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



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Saisonaler Salat von Daniel von Siebenthal aus Gstaad mit hausgemachte Kräuter-Vinaigrette			14
<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			
Knackiger Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons			16
<i>Salade de mache avec speck, œuf et croutons</i>			
Lamb's lettuce salad with bacon, egg and croutons			
Bunter Blattsalat			9.50
<i>Salade multicolore</i>			
Colorful salad			
Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat			19
<i>Salade de cervelats de Kabier garnie</i>			
Garnished Kabier-cervelat salad			
mit Käse aus Abländschen			22
<i>au fromage de Abländschen</i>			
with cheese from Abländschen			
Rinds-Tatar - Mischen Sie Ihr Tatar selber nach Ihrem Geschmack	Portion	45	
Serviert mit hausgemachtem Toastbrot	1/2 Portion	35	
<i>Tartare de steak préparé à table selon votre choix servie avec Toast fait maison</i>			
Beef tatar prepared at the table at your choice			
Served with homemade Toastbread			
Das Original: Bernerhof-Teller			28
(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)			
Hobelkäse von der Alp Seeberg, ob dem Arnensee auf 1712 MüM mit Feigensenf			26
<i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et moutarde à la figue</i>			
Chipped cheese from the alp Seeberg with fig mustard			
Lachs aus Schottland, geräuchert in Château-d'Œx, tranchiert am Tisch 100 gr			26
<i>Saumon d'Écosse fumé à Château-d'Œx et coupé à table</i>			
Scottish salmon smoked in Château-d'Œx and carved at the table			
Trockenfleisch aus Gstaad	Portion	29	
<i>Viande séchée de Gstaad</i>	1/2 Portion	23	
Dried meat from Gstaad			



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Suppen – Potages – Soups

Kürbis-Cremesuppe <i>Soupe au potiron</i> Pumpkin cream soup		14
Bouillon mit Mark <i>Bouillon d'os à moelle</i> Bone marrow soup		14
Rinderkraftbrühe <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé		11
mit Sherry / au Xéres / with Sherry		12
mit Flädli und Schnittlauch / Célestine et ciboulette / 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	19
<i>Spaghetti à la sauce tomate et basilic</i>	1/2 Portion	15
Spaghetti with tomato-basil sauce		
Spaghetti an aromatischer Sauce	Portion	24
mit gehacktem Rindfleisch	1/2 Portion	18
<i>Spaghetti à la sauce aromatique et bœuf hachée</i>		
Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef		

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

Rotes Curry mit Gemüse, weisser Reis	28
<i>Curry rouge aux légumes, riz blanc</i>	
Red curry with vegetables, white rice	



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Käse Spezialitäten – Spécialités au fromage – Cheese specialities

Abländschen Fondue* mit unserem würzigen Rohmilchkäse aus Abländschen und Vacherin Fribourgeois. <i>avec notre fromage au lait cru épicié d'Abländschen et le vacherin fribourgeois</i> with our spicy raw milk cheese from Abländschen and Vacherin Fribourgeois	200 gr	26
Supplément Fondue	pro Portion	9
Moitié-Moitié : Raclette & BBQ 100 gr. Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen, 6 Mt. gereift 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH), Pouletbrust (CH), Cervelat, «Gschwelli», Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz	pro Portion	38
Supplément Raclette	pro Portion	9
Supplément Fleisch/viande/meat	pro Portion	12
Rohmilch Raclette Käse aus Abländschen – 6 Monate gereift mit «Gschwelli», Perlzwiebeln und Essiggurken	200 gr	22
Supplément Raclette	pro Portion	9
Käseschnitte mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen <i>Croûte au fromage Raclette de Abländschen</i> Cheese crust with Raclette cheese from Abländschen		20
mit Schinken / au jambon / with ham		4
mit Ei / à l'œuf / with egg		2
Berner Oberländer Rösti mit «Berg Mutschli» Käse 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 egg		25
Rösti, gemischte Pilze, Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen gratiniert <i>Rösti aux champignons gratinés au fromage Raclette de Adländschen</i> Rösti with mixed mushrooms gratinated with Raclette cheese from Abländschen		26

* wird mit Weisswein zubereitet – *préparée 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

Forelle blau oder Müllerin Art, mit Salzkartoffeln

39

*Fraîchement pêchée dans la Sarine:
Truite au bleu ou à la meunière,
pommes de terre nature*

Freshly caught in our own river Saane:
Blue trout or „meunière“ style,
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

Bratwürste – saucisses rôties – sausages

Einzigartige Würste, die nur im Bernerhof erhältlich sind:

- | | |
|--|-----------|
| Kayserbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad,
100% Kalbfleisch
(ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel)
Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende und Bernerhof Freund André Jaeger
<i>Saucisse de veau rôtie – concoctée par notre ami André Jaeger</i>
Veal sausage – made by our friend André Jaeger | 28 |
| 300 gr Kalbsbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad
(80% Schweizer Kalbfleisch, Speck, Frischmilch, Schweinefleisch)
<i>300 gr Saucisse de veau rôtie, période d'attente 15 minutes</i>
300 gr veal sausage, waiting time 15 minutes | 34 |
| Bernerhof Bauernbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad
<i>„Bernerhof“ saucisse de porc paysanne rôtie</i>
<i>„Bernerhof“ pork sausage farmer's style</i> | 26 |
| Original St. Galler Olma-Bratwurst von der Metzgerei Schmid, St. Gallen
<i>Saucisse „Olma“ de St-Gall originale de la boucherie Schmid, St-Gall</i>
Original “Olma” sausage from the butchery Schmid, St. Gallen | 26 |
| Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Rösti und
saisonaalem Gemüse, nach Wunsch mit Zwiebelsauce zum Aufpreis von
<i>Nos plats de saucisses rôties sont servis avec roesti et légumes de saison,
sauce à l'oignon sur demande</i>
Our sausage dishes are served with rösti and seasonal vegetables,
on demand with onion sauce | 4 |



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei, Rösti und Gemüse 42
Emincé de foie de veau avec sauge, rösti et légumes
Sliced veal liver with sage, rösti and vegetables

Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren 48
La vrai Escalope viennoise, frites et légumes, ketchup fait maison et airelles rouges
The real Viennese steak, french fries and vegetables, homemade ketchup and cowberries

Blätterteig Pastetli, gefüllt mit Kalbfleisch, Milken und Champignons an einer Cremesauce, Mischgemüse 1 Pastetli 19
2 Pastetli 34
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

Kalbsgeschnetztes an Champignonrahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse 46
Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons, rösti et légumes de saison
Sliced veal with mushroom cream sauce, rösti and seasonal vegetables

Kalbs-Paillard mit Dörrfrüchten, Tagliatelle und Gemüse 52
Paillard de Veau avec fruits séchés, tagliatelle et légumes
Veal Paillard with dried fruits, tagliatelle and vegetables

Im Bernerhof besonders beliebt:
Cordon Bleu gefüllt mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen - 6 Monate gereift - und Hinterschinken, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse
Cordon bleu farci au fromage à Raclette au lait cru de Abländschen – affinée 6 mois – et jambon, servi avec légumes et pommes de terre sautées
Cordon bleu filled with raw milk Raclette cheese from Abländschen – aged 6 month – and ham, served with vegetables and sautéed potatoes

Schwein / porc / pork 36
Kalb / veau / veal 52



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Entrecôte « Café de Paris », Strohkartoffeln und Gemüse	52
<i>Entrecôte « Café de Paris », pommes de terre allumettes et légumes</i>	
Sirloin steak "Café de Paris", straw potatoes and vegetables	
Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, mit hausgemachtem Brot, Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Wasabi Senf	28
<i>«Bernerhof Burger» avec bœuf de Lauenen, pain fait maison, pommes frites, ketchup fait maison et moutarde au wasabi</i>	
Bernerhof Beefburger with beef from Lauenen, homemade bread, french fries, homemade ketchup and wasabi mustard	
Rotes Thaicurry mit Poulet, weisser Reis mit Gemüse	39
<i>Curry thaïlandais au poulet, riz jasmin avec légumes</i>	
Red thai curry with chicken, jasmine rice and vegetables	

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch), hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl	200g/Pers.	66
<i>Fondue chinoise (bœuf & veau), sauces diverses faites maison et garniture au choix</i>		
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces and choice of side dish		
Supplément	pro Portion	+ 16
Fondue Bourguignonne (Rindfleisch), hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl	200g/Per.	64
<i>Fondue Bourguignonne (bœuf), sauces diverses faites maison et garniture au choix</i>		
Chinese fondue (beef), homemade sauces and choice of side dish		
Supplément	pro Portion	+ 16



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

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
Ente	Frankreich	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 auf Anfrage gerne.

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.