



Gstaad, le 12 mai 2022

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

Okrochka, croustillant à l'ail noir

Okrochka, schwarzer Knoblauchkrokant
Okrochka, black garlic brittle

Fraicheur de Langouste Tristan marinées aux agrumes, extraction des carapaces, colrave et cresson

Wilde Tristan Langustine mariniert mit Zitrusfrucht, Bisque, Kohlrabi und Kresse
Wilde spiny Tristan lobster marinated with citrus fruits, bisque, kohlrabi and cress

ou

Vichyssoise glacée, poireaux brûlés, petits pois, allumettes d'Agria, huile fumée

Geeiste Vichyssoise, gebrannter Lauch, Erbsen, Agria Strohkartoffel, geräuchertes Öl
Iced Vichyssoise, burned leek, peas, Agria straw potatoes, smoked oil

Filet d'Agneau de Saanen, ravioles d'épaule braisée, morilles, petits pois et basilic

Filet vom Saaner Lamm, Ravioli mit geschmorter Schulter, Morcheln, Erbsen und Basilikum
Lamb filet from Saanen, raviolis with braised shoulder, morels, peas and basil

Croquant aux fraises Cléry, glace basilic avec huile d'olive

Cléry Erdbeeren Krokant und Basilikum Eis mit Olivenöl
Cléry strawberries croquant and basil ice cream with olive oil

Menü mit Langustine 128

Menü mit Vichyssoise 102

La Carte n° VI

Les Entrées

Burrata crémeuse, taboulé assaisonné aux concombre, coriandre et tomates confites <i>Cremige Burrata, Taboulé mit Gurke, Koriander und confierten Tomaten</i> Creamy Burrata, taboulé with cucumber, cilantro and tomato confit	28
Fraicheur de Langouste Tristan marinées aux agrumes, extraction des carapaces, colrave et cresson <i>Wilde Tristan Langustine mariniert mit Zitrusfrucht, Bisque, Kohlrabi und Kresse</i> Wilde spiny Tristan lobster marinated with citrus fruits, bisque, kohlrabi and cress	48
Concassé de veau du Saanenland, copeaux de Seeberg, laitue mimosa <i>Concassé vom Saanenländer Kalb, Alp Seeberg Hobelkäse, Lattich Mimosa</i> Veal concassé from Saanenland, chipped cheese from the alp Seeberg, mimosa lettuce	38
Délicat finger de foie gras de canard, acidulé de figes, pommes et truite fumée <i>Finger von Entenleber, Feigen-Confit, Apfel und geräucherte Forelle</i> Delight finger of foie gras, fig confit, apple and smoked trout	38
Vichyssoise glacée, poireaux brûlés, petits pois, allumettes d'Agria, huile fumée <i>Geeiste Vichyssoise, gebrannter Lauch, Erbsen, Agria Strohkartoffel, geräuchertes Öl</i> Iced Vichyssoise, burned leek, peas, Agria straw potatoes, smoked oil	22
Saumon d'Écosse fumé à Château-d'Œx et coupé à table <i>Lachs aus Schottland, geräuchert in Château-d'Œx und tranchiert am Tisch</i> Scottish salmon smoked in Château-d'Œx and carved at the table	100 gr 34
Surprise du Moment 6 escargots de Gurmels, mouillettes de tresse au poivre noir <i>6 Schnecken aus Gurmels, Zopf mit schwarzem Pfeffer</i> 6 snails from Gurmels, peppered sweet braided bread	23

La Carte n° VI

Les Plats

- Fines lasagnes végétales aux légumes de saison, velouté de poivrons confits** 34
Lasagne mit saisonalem Gemüse, samtige Suppe aus confierten Pepperoni
Lasagna with seasonal vegetables, velouté of bell pepper confit
- Courgette garnie de ratatouille, tempura de la fleur, vierge à l'estragon** 32
Mit Ratatouille gefüllte Zucchini, Blüte in Tempura, Vierge mit Estragon
Ratatouille stuffed Zucchini, crispy flower, tarragon vierge
- Dos de sandre des Alpes à la peau croustillante, émulsion briochée, Dauphines à la Grenobloise et Bimi** 54
Alpenzander mit knuspriger Haut, Brioche-Emulsion, Dauphine-Kartoffeln nach Grenobler-Art und Bimi Brokkoli
Pikeperch from the Alpes with crispy skin, emulsion of Brioche, dauphine potatoes Grenoble style and Bimi broccoli
- Entrecôte flambée à l'Armagnac et poivre vert, champignons, pommes Pont-Neuf** 62
Flambiertes Entrecôte mit Armagnac, grüner Pfeffer, Champignons, Pont-Neuf Kartoffeln
Flambéed Armagnac rib steak, green pepper, mushrooms, pont-neuf potatoes
- Filet d'Agneau de Saanen, ravioles d'épaule braisée, morilles, petits pois et basilic** 58
Filet vom Saaner Lamm, Ravioli mit geschmorter Schulter, Morcheln, Erbsen und Basilikum
Lamb filet from Saanen, raviolis with braised shoulder, morel, peas and basil
- Volaille de la Gruyère : Suprême poché au beurre de foin, cuisse laquée aux épices, asperges** 56
Geflügel von Greyerz: In Heubutter pochierte Suprême, gewürzte Keule, Spargeln
Poultry from Gruyères: Suprême poached in hay butter, flavoured joint, asparagus

La Carte n° VI

Les 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

Arlettes caramélisées et baies d'été, mousseux citron et sorbet myrtille 22
Karamellisiertes Arlettes und Sommerbeeren, Zitronen-Schaum und Sorbet aus Heidelbeere
Caramelised Arlettes and summer berries, lemon foam and blueberry sorbet

Tube au Maracaïbo Classificado, mousse légère au chocolat blanc et rhubarbe, yaourt glacé 22
Tube aus Maracaïbo Classificado, gefüllt mit weisser Schokoladenmousse, Rhabarber und Jogurt Eis
Tube from Maracaïbo Classificado, filled with white chocolate mousse, rhubarb and yogurt ice cream

Crêpes flambées aux framboises, glace vanille bleue de la Réunion 26
Flambierte Crêpes mit Himbeeren, Eis mit blauer Vanille aus la Reunion
Crêpes flambés with raspberries, ice cream of blue vanilla from Réunion

Croquant aux fraises Cléry, glace basilic avec huile d'olive 22
Cléry Erdbeeren Krokant und Basilikum Eis mit Olivenöl
Cléry strawberries croquant and basil ice cream with olive oil

Mignardises

Bonbon Gianduja-Maracaïbo, Madeleine au thé vert, Tartelette au citron avec meringue et zestes confits, Pâte d'abricot
Bonbon Gianduja-Maracaïbo, Madeleine aus Grüntee, Zitronen Törtchen mit Meringue und confierten Zesten, Aprikosen-Gelee
Bonbon Gianduja-Maracaïbo, green tea madeleine, lemon tartlet with meringue and zest confit, apricot jelly

Deklaration – déclaration – declaration

Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Entenleber	Frankreich
Schnecken	Schweiz
Languste	Südostatlantik
Zander	Schweiz

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.

Jahrgangswechsel und Änderungen vorbehalten.