



## Pizza. Basta.

Schön, sind Sie bei uns im Basta. Sie werden spüren, dass selbst die traditionellsten Pizza Klassiker eine besondere Note haben. Diese Note von Lust und Liebe, diese Note Bernerhof.

Unser Pizzateig wird mit Mehl aus Dittligmühle, Gantrisch hergestellt und mindestens 36 Stunden gegart.

Zum Aperitif servieren wir Ihnen kleine Köstlichkeiten wie Negroni und eine feine Auswahl an Gin Tonics. Dazu vielleicht eine knusprige Bruschetta?

Von unserem Pizza Angebot empfehlen wir Ihnen unsere «Puccia Bernerhof», die Spezialität aus Apulien. Nicht zu vergessen sind unsere knackigen Salate, unsere Alpen Tapas und die Pizza mit unserem Käse aus Abländschen.

*Génial vous êtes avec nous au Basta. Vous sentirez que même les pizzas classiques les plus traditionnels ont une touche spéciale. Cette note d'amour, c'est la note du Bernerhof.*

*Notre pâte à pizza est faite avec de la farine de Dittligmühle, Gantrisch et une maturation pendant au moins de 36 heures.*

*En apéritif, nous vous proposons des petites gourmandises comme le negroni et une belle sélection de gin tonics. Et pourquoi pas une bruschetta croustillante avec ?*

*Parmi nos offres de pizzas, nous vous recommandons notre « Puccia Bernerhof », la spécialité des Pouilles. A ne pas oublier nos salades croquantes, nos tapas alpestres et la pizza avec notre fromage d'Abländschen.*

Nice, you're with us at Basta. You will feel that even the most traditional pizza classics have a special touch. That note of love, that note of Bernerhof.

Our pizza dough is made with flour from Dittligmühle, Gantrisch and a maturation for at least 36 hours.

As an aperitif, we serve you small delicacies such as negroni and a fine selection of gin and tonics. Maybe a crispy bruschetta with it?

From our pizza offer, we recommend our "Puccia Bernerhof", the specialty from Apulia. Not to be forgotten are our crunchy salads, our alpine tapas and the pizza with our cheese from Abländschen.

*Bernerhof Gstaad*

Preise in CHF inkl. Mwst. und Service / Prix en CHF TVA et service incl.

## Salat und Finger Food

<b>Bunter Blattsalat</b> <i>Salade multicolore</i> Colorful leaf salad	<b>8</b>
<b>Saisonaler Salat von Daniel von Siebenthal aus Gstaad      mit hausgemachte Kräuter-Vinaigrette</b> <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	<b>14</b>
<b>Alpen Tapas</b> <i>Tapas d'alpage</i> Alps tapas	<b>14</b>
<b>Bruschetta mit Kirschtomaten</b> <i>Bruschetta avec tomates cerise</i> Bruschetta with cherry tomatoes	<b>8</b>
<b>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum</b> <i>Mozzarella de bufflonne avec tomates cerise et basilic</i> Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes and basil	<b>14</b>
<b>Hausgemachte Pasta vom Tag</b> <b>Pasta maison du jour</b> <b>Daily homemade pasta</b>	

## Pizza...

<b>Margherita</b>	<b>17</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, origan, basilic</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano, basil	
<b>Napoletana</b>	<b>21</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, capres, anchois, origan</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, capers, anchovies, oregano	
<b>Inferno</b>	<b>22</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, scharfes Salami</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, salami piquante</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, hot salami	
<b>Schinken und Champignons</b>	<b>23</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, jambon, champignons de Paris</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, ham, mushrooms	
<b>Ortolana</b>	<b>23</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, courgettes, aubergines, poivron, oignons</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, zucchini, eggplants, sweet pepper, onions	
<b>Braccio di Ferro</b>	<b>25</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Ricotta, Spinat</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, ricotta, epinards</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, ricotta, spinach	
<b>Parmense</b>	<b>29</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken aus Parma, Rucola, Abländschen Käse</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, jambon cru de Parma, Rucola, fromage d'Abländschen</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, Parma raw ham, rocket salad, cheese from Abländschen	
<b>Calzone</b>	<b>25</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, jambon, champignons de Paris, ricotta</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, ham, mushrooms, ricotta	

## ...ohne Tomatensauce

<b>Formaggi</b>	<b>25</b>
<b>Büffelmozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Abländschen Käse</b> <i>Mozzarella de bufflonne, gorgonzola, ricotta, fromage d'Abländschen</i> Buffalo mozzarella, gorgonzola, ricotta, cheese from Abländschen	
<b>Panna e Salmone</b>	<b>28</b>
<b>Büffelmozzarella, Rauchlachs, Gstaader Sahne</b> <i>Mozzarella de bufflonne, saumon fumé, crème de Gstaad</i> Buffalo mozzarella, smoked salmon, cream from Gstaad	
<b>Valtellina</b>	<b>28</b>
<b>Büffelmozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Kirschtomaten, Abländschen Käse</b> <i>Mozzarella de bufflonne, viande séchée, rucola, tomates cerise, fromage d'Abländschen</i> Buffalo mozzarella, dried meat, rocket salad, cherry tomatoes, cheese from Abländschen	
<b>Carbonara</b>	<b>28</b>
<b>Büffelmozzarella, Speck, Ei, Abländschen Käse, Gstaader Sahne</b> <i>Mozzarella de bufflonne, lard, œuf, fromage d'Abländschen, crème de Gstaad</i> Buffalo mozzarella, bacon, egg, cheese from Abländschen, cream from Gstaad	
<b>Puccia Bernerhof</b>	<b>29</b>
<b>Pizza Sandwich gefüllt mit Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten</b> <i>Pizza sandwich farci avec Mozzarella de bufflonne, jambon cru, rucola, tomates cerise</i> Pizza sandwich filled with Buffalo mozzarella, raw ham, rocket salad, cherry tomatoes	