



Basta by Dalsass
Bernerhof | CH 3780 Gstaad +41 33 7488844
info@bernerhof-gstaad.ch

Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, St. Moritz, 18/20 GM-Punkte, 1* Guide Michelin), Südtiroler Spitzenkoch und bekannt für seine mediterrane Küche, gibt dem **BASTA** seinen Namen.

Die Philosophie seines Küchenstils beruht in erster Linie auf der Qualität des Produktes, seiner unverfälschten Umsetzung, der Bewahrung des Eigengeschmacks und der Verwendung reiner Olivenöle.

Für die Umsetzung der Küche verantwortlich und Chefkoch im **BASTA** ist der von Dalsass ausgebildete Andrea Gaia.

Zum Essen servieren wir Ihnen hausgemachte Grissini und Focaccia mit Olivenöl und Baguette der Bäckerei Dubi.

Das Olivenöl auf den Tischen ist von bester Qualität aus Viterbo und Perugia.

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. **BASTA**



Martin Dalsass



Andrea Gaia

Weisser Alba Trüffel

Kartoffelcremesuppe, Spiegelei und Trüffel.	28
Hausgemachte Tagliolini und Trüffel.	45
Risotto Motta und Trüffel.	45
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Taleggio aus Bergamo, Jungspinatcreme und Trüffel.	55

Vorspeisen oder Hauptgang, kalt

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern, Croutons, Sonnenblumen- und Pinienkernen.	10
Vitaminreicher Wintersalat mit gemischten Rüben, Kürbis, Kastanien, Granatapfel an Haselnuss-Kürbisöl Dressing.	25
Gebratener Oktopus, Borlotti Bohnencreme, grüne katalanische Chicorée.	26 35
Tatar vom Piemonteser Fassone Rind von Hand geschnitten mit Burrata und Spitzkohlsalat.	26 33

Als Vorspeise oder als Hauptgang zu geniessen

Minestrone.	15	19
Kürbisgnocchi, Rosmarin, Kastanien, Taleggio fondue. Ein norditalienischer Käse mit weichem Teig.	26	33
Risotto Motta, Safranfäden, Artischocken und hausgemachte Bauernbratwurst.	32	
Plin Ravioli („Plin“ nennt man den kleinen Kniff, um die Ravioli zu verschliessen) gefüllt mit einem Kalbsschulterbraten, an Winterpilze und Kalbsjus Sauce.	28	35
Hausgemachte Tagliatelle aus Bohnenmehl mit Miesmuscheln und aromatisierte Bottarga. Eine Spezialität aus Süditalien. Der Meeräschenrogen ist gesalzen, getrocknet und in Form gepresst. Köstlich frisch über Nudeln gerieben.	26	33
Olivengnocchi mit frische Datteltomaten und Gambas aus den kalten Gewässern bei Argentinien.	29	38
Gulaschsuppe mit geröstetem Brot.		30

Basta by Dalsass „Signature Dishes“

Unseren Hamburger by Dalsass servieren wir in zwei Teilen. Das Fleisch ist von einheimischem Rind, welches mit hausgemachtem Brot, Avocados und sautierten Zwiebeln serviert wird. Die hausgemachten Pommes frites werden frisch in Olivenöl frittiert. Dazu reichen wir hausgemachtes Ketchup und Wasabi Senf.	35
Cavatelli mit Meeresfrüchten, Olivenöl und Datterini Tomaten. Für den besseren Genuss empfehlen wir die Speise mit dem Löffel zu essen. Die süditalienische Teigwaren-Spezialität Cavatelli wird aus Weizenmehl hergestellt.	29 38

Nachspeisen

Den Eiskaffee BASTA servieren wir in verschiedenen Lagen u.a. einer Mascarpone Crème. Wir empfehlen Ihnen den Eiskaffee mit einem langen Löffel durch alle Schichten hindurch zu essen.	15
Wer hat's erfunden? Olivenöl König Martin Dalsass: Das Olivenöl-Schokoladenmousse welches mit Felchlin Arriba 73% Schokolade zubereitet wird. Dazu servieren wir Orangen Filets mit Rosmarin. <ul style="list-style-type: none">Dazu passend: 1 Glas Dessertwein	18 26
Pasticciotto mit Schokoladencreme Füllung und Karamellbirne. Der Pasticciotto ist ein Symbol der Konditorei der südapulischen Salento Region und besteht aus einer knusprigen Mürbeteig Schale und einer Füllung aus verschiedenen Cremes.	15
Creme Brulee mit Bourbon Vanille, eine Gewürzvanille von der Insel la Réunion im indischen Ozean, serviert mit hausgemachtem Sauerrahmeis.	12
Hausgemachtes Sorbet von Aprikosen aus Saxon (Wallis), pro Kugel <ul style="list-style-type: none">Dazu passend: 1 Flüte Franciacorta	4 18
Hausgemachtes Erdbeertraubensorbet, pro Kugel <ul style="list-style-type: none">Dazu passend: 1 Glas Grappa Amorosa di Dicembre von Jacopo Poli, 40% Vol.	4 16
Hausgemachtes Heidelbeersorbet, pro Kugel	4

Bei Gluten- oder Laktoseintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

#BastaGstaad