



# 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.

Wenn Sie vegan, laktose- oder glutenfrei essen möchten, fragen Sie uns. Niemand kennt unsere Gerichte und ihre Zutaten so gut wie wir. 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.*

*Si vous préférez des mets végétaliens, exempts de lactose ou de gluten, faites-en nous part. Car personne ne connaît aussi bien que nous les mets et leurs ingrédients.*

*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.

If you wish to adhere to a vegan, lactose- or gluten-free diet, please don't hesitate to ask. Nobody knows our dishes and their ingredients as well as we do. Enjoy your meal!

Marcel Reist  
Küchenchef  
*Chef de cuisine*



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Tageshit – Suggestion du jour – Daily special

Immer mittwochs:

*Mercredi*

Wednesday

Backhändel mit Kartoffelsalat  
*Poulet frit à la viennoise et  
salade de pommes de terre*  
Fried chicken Vienna style with potato salad

34.—

Am Freitag wird gefeuert...

*tous les vendredis*

Every Friday

### The Green Egg

Suchen Sie ein exklusives Stück Fleisch oder Fisch nach dem Tagesangebot aus, das wir für Sie im Green Egg zubereiten.

Das qualitativ hochstehende Fleisch zeichnet eine lange und sorgfältige Lagerung aus. Dafür bürgt unser Lieferant, die Buure Metzg in Gstaad. Das Green Egg sorgt dafür, dass die Zubereitung schonend und somit das Fleisch zart und saftig wird.

*Choisissez une pièce exclusive de viande ou de poisson selon notre offre de jour que nous vous préparons dans le Green Egg*

*Dû au soin et à la longue durée du stockage, la qualité de la viande est très haute. Ceci est garanti par notre fournisseur, la « Buure Metzg » à Gstaad. Le Green Egg assure la préparation en douceur et que la viande soit tendre et juteuse.*

Choose an exclusive piece of meat or fish according to our daily offer which we prepare for you in the Green Egg.

Due to a long and careful storage, the quality of the meat stands out. Our supplier, the “Buure Metzg” in Gstaad, vouches for this. The Green Egg ensures that the preparation is gentle and the meat is tender and juicy.



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Bernerhof-Salatschüssel mit Champignons, Croûtons und Ei <i>Bernerhof saladier aux champignons, croûtons et œuf</i> Bernerhof salad bowl with mushrooms, bread croutons and egg		14.—
Gemischter Salat in der Schüssel <i>Salade mêlée</i> Mixed salad bowl		9.50
Knackiger, gemischter Blattsalat <i>Croquante mélange de feuilles de salade</i> Crispy mixed leaf salad		8.50
Salat vom einzigartigen Kabier-Cervelat aus Appenzell garniert mit buntem Blattsalat <i>Salade de cervelat Kabier d'Appenzell garnie</i> Garnished Kabier cervelat salad from Appenzell		18.—
mit Greyerzer Käse / <i>au fromage de Gruyère</i> / with cheese from Gruyère		21.—
1 Spreewaldgurke in Originalverpackung <i>Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.</i> <i>1 cornichon du Spreewald dans son emballage original</i> 1 Spreewald pickle in its original packaging		9.—
Von Hand gehacktes Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet <i>Tartare de bœuf préparé à table selon votre choix</i> Beef tatar prepared at the table at your choice	Portion 1/2 Portion	45.— 35.—
Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad	Portion 1/2 Portion	29.— 23.—



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Das Original: Bernerhof-Teller (Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Käse) <i>Assiette Bernerhof</i> ( <i>Jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard cru, fromage à rebibes</i> <i>et fromage régional</i> ) Bernerhof plate (Raw ham, dried sausage, dried meat, raw bacon, chipped cheese and regional cheese)	28.—
Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot <i>Cervelat Kabier d'Appenzell, servi en pièce avec du pain</i> Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread	8.—
Die Spreewaldgurke dazu kostet <i>Cornichon du Spreewald</i> Spreewald pickle	9.—
Ein kleiner, grüner Salat zum Cervelat kostet <i>Petite salade verte</i> Little green salad	5.—
Junker Bier der Felsenau Brauerei aus der Stadt Bern <i>Junker bière</i> Junker beer	4.50
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	25.—
Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt kalt serviert zum selber schneiden <i>Buureschüblig de la charcuterie Müller, Schleithem/SH</i> <i>servi froid à couper vous-même</i> Buureschüblig from the butcher Müller, Schleithem/SH cold served to cut by yourself	13.—



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Suppen – Potages – Soups

Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>Crème de tomates et basilic</i> Tomato cream soup with basil	12.—
Kräftige Rinderkraftbrühe <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé	9.—
mit weissem Portwein / <i>au Porto blanc</i> / with white Port	11.—
mit Flädli und Schnittlauch / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	11.—
Unsere Tagessuppe <i>Notre soupe du jour</i> Our soup of the day	8.—



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Teigwaren – Pâtes – Pasta

Spaghetti an hausgemachter Tomaten-Basilikum Sauce	Portion	18.—
<i>Spaghetti à la sauce de tomate et basilic fait maison</i>	1/2 Portion	15.—
Spaghetti with housemade 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		
Penne an pikanter Tomatensauce	Portion	19.—
<i>Penne à la sauce tomate piquante</i>	1/2 Portion	16.—
Penne with hot tomato sauce		
Spaghetti an Rahmsauce mit Speck und Ei	Portion	22.—
<i>Spaghetti, sauce à la crème, lard et œuf</i>	1/2 Portion	19.—
Spaghetti with a cream sauce, bacon and egg		

## Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

Rotes Curry mit Gemüse von unserem Chef Marcel Reist rezeptiert	25.—
und gebratenem Reis	
<i>Curry rouge aux légumes selon la façon de notre Chef Marcel Reist</i>	
<i>et riz poêlé</i>	
Red curry with vegetables created by our own Chef Marcel Reist	
and sauted rice	
Risotto mit Pilzen und Sbrinz	24.—
<i>Risotto aux champignons et Sbrinz</i>	
Risotto with mushrooms and Sbrinz	



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Käse-Spezialitäten – Spécialités au fromage – Cheese specialities

Bernerhof Fondue* <i>Rezentes Käsefondue mit Greyerzer (15 Mt. alt) und Freiburger Vacherin</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Fondue Moitié-Moitié* <i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenem Geschmack</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Moitié-Moitié: Raclette & BBQ 100 gr. Raclette „Combe 23 & 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH) Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwelli, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz	pro Portion	38.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Supplément Fleisch/vinande/meat	pro Portion	12.—
Raclette von der Combe 23 mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Essiggurken	200 gr	22.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Käseschnitte mit Raclettekäse* „Combe 23“ <i>Croûte au fromage Raclette „Combe 23“</i> Cheese crust with Raclette cheese „Combe 23“		20.—
mit Schinken / <i>au jambon</i> / with ham		4.—
mit Ei / <i>à l'œuf</i> / with egg		2.—
Berner Oberländer Rösti mit Gstaader Taleggio der Molkerei Gstaad Speck und Freilande <i>Rösti Bernois Oberland au lard, Taleggio de Gstaad et œuf au plat</i> Bernese Oberland Rösti with bacon, Taleggio cheese from Gstaad and egg		25.—
Rösti mit gemischten Pilzen und Raclettekäse „Combe 23“ gratiniert <i>Rösti aux champignons gratinés au fromage Raclette „Combe 23“</i> Rösti with mixed mushrooms gratinated with Raclette cheese „Combe 23“		24.—

\* wird mit Weisswein zubereitet – préparé avec du vin blanc – prepared with white wine



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Fisch – Poisson – Fish dishes

Gebratener Zander mit Frühkartoffeln und mediterranem Gemüse 42.—  
*Sandre sauté, pommes de terre nouvelles et légumes méditerranéens*  
Sautéed pike-perch with new potatoes and Mediterranean vegetables

Fish and Chips 44.—  
gebackener Seeteufel mit Meaux-Senfsauce und Strohkartoffeln  
*Lotte de mer frite, moutarde de Meaux et pommes allumettes*  
Fried monkfish, Meaux mustard, allumettes fries

Frisch gefangen in der Saane bei Grund: 35.—  
Forelle blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln  
*Fraîchement pêché dans la Sarine:*  
*Truite au bleu ou à la meunière, avec pommes de terre à l'anglaise*  
Freshly caught in our own river Saane:  
Blue trout or style „meunière“ 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 – Bratwurst

Einzigartige Würste, die nur im Bernerhof erhältlich sind:

Kaiserbratwurst von der Metzgerei Peter, Schaffhausen 24.—  
Statt den üblichen 50% enthält sie 100% Kalbfleisch.  
(ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel.)  
Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende André Jaeger  
*Saucisse de veau rôtie – concoctée par notre ami André Jaeger*  
Veal bratwurst – made by our friend André Jaeger

300 gr Kalbsbratwurst, Metzgerei Peduzzi, Savognin, Wartezeit 15' 29.—  
(80% Schweizer Kalbfleisch, Speck, Frischmilch, Schweinefleisch)  
*300 gr Saucisse de veau roti, période d'attente 15 minutes*  
300 gr veal bratwurst, waiting periode 15 minutes

Bernerhof Bauernbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad 24.—  
*„Bernerhof“ saucisse de porc paysanne rôtie*  
„Bernerhof“ pork bratwurst farmer's style

Kalbs-Bratwurst mit Alpkäse von der Pernet Comestibles 24.—  
*Saucisse de veau au fromage d'alpage de Saanen*  
Veal bratwurst with alpine cheese from Saanen

Original St. Galler Olma-Bratwurst von der Metzgerei Schmid, St. Gallen 24.—  
*Saucisse „Olma“ de St-Gall originale de la boucherie Schmid, St-Gall*  
Original „Olma“ bratwurst from the butchery Schmid, St. Gallen

Buureschüblig der Metzgerei Müller, Schleithem/SH  
Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt  
warm, im Wasser gesotten und mit Sauerkraut serviert 24.—  
*chaud, bouilli à l'eau et servi avec du choucroute*  
warm, boiled in water and served with sauerkraut

grilliert, mit Rösti serviert 24.—  
*grillée et servie avec du rösti*  
grilled and served with rösti

Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Rösti und  
saisonaalem Gemüse, nach Wunsch mit Zwiebelsauce zum Aufpreis von 4.—  
*Nos plats de saucisses rôties sont servis avec roesti et légumes de saison,*  
*sauce à l'oignons sur demande*  
Our sausage dishes are served with roesti and seasonal vegetables,  
on demand with onion sauce



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 45.—  
mit Rösti und saisonalem Gemüse  
*Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons*  
*rösti et légumes de saison*  
Sliced veal with mushroom cream sauce, rösti and seasonal vegetables

Das echte Wiener Schnitzel 46.—  
Pommes Frites und Gemüse  
*La vraie escalope viennoise*  
*pommes frites et légumes*  
The real Viennese Schnitzel  
french fries and vegetables

“La Gare” Hit:

Cordon Bleu gefüllt mit Gstaader Bergtaleggio und Hinterschinken,  
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse  
*Cordon bleu farci au taleggio des Alpes de Gstaad et jambon,*  
*servi avec légumes et pommes de terre rissolées*  
Cordon bleu filled with mountain taleggio from Gstaad and ham,  
served with vegetables and roasted potatoes

Schwein / *porc* / pork 36.—  
Kalb / *veau* / veal 52.—

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, 45.—  
Rösti und saisonalem Gemüse  
*Emincé de foie de veau à l'ail, oignons et herbes fraîches,*  
*rösti et légumes de saison*  
Sliced veal liver with herbs, onions and garlic,  
roesti and seasonal vegetables

Blätterteig Pastetli, gefüllt mit Kalbfleisch, Milken 1 Pastetli 16.—  
und Champignons an einer Cremesauce, Mischgemüse 2 Pastetli 24.—  
*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



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Entrecote tagliata mit Kräuterbutter, Strohkartoffeln, Gemüse <i>Tagliata d'entrecôte et Café de Paris, pommes allumettes et légumes</i> Tagliata from sirloin steak with "Café de Paris", allumettes fries, vegetables	48.—
Rindsfilet mit Steinpilzen Risotto-Zigarre und Gemüse <i>Filet de bœuf aux bolets</i> <i>cigare de risotto et légumes</i> Beef fillet with boletus risotto cigar and vegetables	58.—
Perlhuhnbrust mit Tomaten und Mozzarella gefüllt, Kartoffelgnocchi und Gemüse <i>Suprême de pintade farcie aux tomates et mozzarella,</i> <i>gnocchi de pommes de terre et légumes</i> Guinea fowl breast stuffed with tomatoes and mozzarella, potato gnocchi and vegetables	36.—
Rotes Thaicurry mit Poulet von unserem Chef Marcel Reist rezeptiert gebratener Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet selon la façon de notre Chef Marcel Reist</i> <i>riz sauté avec légumes</i> Red thai curry with chicken created by our own Chef Marcel Reist sautéed rice and vegetables	36.—



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise pro Person 68.—  
Bunte Gemüseplatte, sautierte Pilze, Stärkebeilage nach Wahl  
*Chateaubriand à la sauce Béarnaise*  
*légumes, champignons sautés, garniture au choix*  
Chateaubriand with Béarnaise sauce  
vegetables, sautéed mushrooms, choice of side dish

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit 200g/Pers. 55.—  
hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl  
*Fondue chinoise (bœuf & veau) sauces diverses fait maison*  
*et garniture à choix*  
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces  
and choice of side dish

Supplément 100g/Pers. inklusive  
Zusätzliches Supplément pro Portion + 12.—

Fondue Bourguignonne (Rindfleisch), mit 200g/Per. 60.—  
Hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl  
*sauces diverses fait maison*  
*et garniture à choix*  
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces  
and choice of side dish

Supplément 100g inklusive  
Zusätzliches Supplément pro Portion + 10.—



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## Deklaration – déclaration – declaration

### Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland - Schweiz
Rind	Saanenland - Schweiz
Kalb	Saanenland - Schweiz
Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch	Saanenland - Schweiz
Schinken	Schweiz
Rohschinken	Saanenland - Schweiz
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz

Folgende Produkte werden in unserer Küche verarbeitet:

Glutenhaltiges Getreide	Sellerie
Weizen	Pilze
Eier	Soja
Milch	Krebstiere
Senf	Fische
Diverse Nüsse und Mandeln	Kiwi
Erdnussöl	Erdbeeren
Sesamsamen	Äpfel
Sulfite	

Sollten Sie auf eine der hier aufgeführten oder auf andere Zutaten eine Intoleranz haben oder allergisch reagieren, informieren Sie bitte das Servicepersonal oder fragen Sie nach Marcel Reist, unserem Küchenchef.

### 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.