



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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.



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Tageshit – Suggestion du jour – Daily special

Immer Mittwoch:

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.



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Rauchlachs mit Blinis und Wakame <i>Saumon fumé, blinis et wakame</i> Smoked salmon, blinis and wakame	26.—
Melone mit Rohschinken Melon et jambon crû Melon and smoked ham	19.—
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
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.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Bernerhof Klassiker – Classiques Bernerhof – Bernerhof Classic

Von Hand gehacktes Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet <i>Tatara 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.—
Das Original: Bernerhof-Teller (Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Speck, Hobelkäse und regionaler Käse)		28.—
<i>Assiette Bernerhof</i> <i>(Jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard, fromage à rebibes et fromage régional)</i>		
Bernerhof plate (Raw ham, dried sausage, dried meat, bacon, chipped cheese and regional cheese)		



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Suppen – Potages – Soups

Fenchel-Vichyssoise mit Crevette <i>Vichyssoise de fenouil et crevette</i> Fennel-Vichyssoise and shrimp	14.—
Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>Crème de tomates et basilic</i> Tomato cream soup with basil	12.—
Kräftige Rindskraftbrühe <i>Consommé de boeuf</i> Beef consommé	9.—
mit Sherry / <i>au Xéres</i> / with Sherry	11.—
mit Flädli / <i>Célestine</i> / Celestine	11.—
mit Ei / <i>avec oeuf</i> / with egg	11.—
Unsere Tagessuppe <i>Notre soupe du jour</i> Our soup of the day	8.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

Rotes Curry mit Gemüse von unserem Chef Marcel Reist rezeptiert und gebratenem Reis <i>Curry rouge aux légumes selon la façon de notre Chef Marcel Reist et riz poêlé</i> Red curry with vegetables created by our own Chef Marcel Reist and sautéed rice	25.—
Gemüsetempura mit Sweet-Chili Sauce und Gemüsesalat <i>Tempura de légumes, sauce « sweet-chili » et salade de légumes</i> Vegetable tempura with sweet-chili sauce and vegetable salad	24.—
Risotto mit Pilzen und Sbrinz <i>Risotto aux champignons et Sbrinz</i> Risotto with mushrooms and Sbrinz	24.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Unsere Fische – Nos poissons – Our 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.



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Der Bernerhof Hit:

Cordon Bleu gefüllt mit Gstaader Bergtaleggio und Hinterschinken,
Bratkartoffeln und Gemüse

*Cordon bleu farci au Taleggio des Alpes de Gstaad et jambon,
légumes et pommes de terre rissolées*

Cordon bleu filled with mountain Taleggio from Gstaad and ham,
with vegetables and roasted potatoes

Schwein / *porc* / pork

36.—

Kalb / *veau* / veal

52.—

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

45.—

Rösti und saisonales Gemüse

Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons

rösti et légumes de saison

Sliced veal with mushroom cream sauce

roesti and seasonal vegetables

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

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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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 à la façon de notre Chef Marcel Reist</i> <i>riz sauté et légumes</i> Red thai curry with chicken created by our own Chef Marcel Reist sautéed rice and vegetables	36.—
Gebraatenes Schweinskotelett mit Bratkartoffeln Artischocken und Cherrytomaten <i>Côtelette de porc rôti et pommes de terre sautées</i> <i>artichauts et tomates cerises</i> Pork chop and fried potatoes artichokes and cherry tomatoes	34.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Flambierte Fleischgerichte – Nos viandes flambées– our meat dishes flambé

Rindsentrecôte oder Rindsfilet am Tisch flambiert mit Pfeffersauce
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl
*Entrecôte de bœuf ou filet de bœuf à la sauce au poivre vert, flambé à table,
légumes et garniture au choix*
Sirloin steak or filet of beef with green pepper sauce, flambé at the table
Vegetables and choice of side dish

Entrecôte <i>Entrecôte</i> Sirloin steak	200g	55.—
Rindsfilet <i>Filet de boeuf</i> Beef tenderloin	150g 200g	55.— 59.—

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten und Gemüse
*Châteaubriand à la sauce Béarnaise
croquettes de pommes de terre et légumes*
Châteaubriand with sauce Béarnaise
potato croquettes and vegetables

pro Pers. 68.—

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch)
mit hausgemachten Sauce und Stärkebeilage 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

200g/Pers. 55.—

Supplément
Zusätzliches Supplément

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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Fleisch & Salat – Viande & salade – Meat & Salad

Bunter gemischter Sommersalat mit:

Schweinskotelett	32.-
Schweinssteak	32.-
Entrecôte	46.-
Pouletbrust	32.-
Cordonbleu vom Kalb	49.-
Cordonbleu vom Schwein	32.-

Dazu Kräuterbutter oder Pfeffersauce oder BBQ Sauce

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Rösti, Tagliatelle, Reis, Risotto 6.-

Mélange de salade d'été avec :

<i>Côtelette de porc</i>	32.-
<i>Steak de porc</i>	32.-
<i>Entrecôte</i>	46.-
<i>Suprême de poulet</i>	32.-
<i>Cordon-bleu de veau</i> 49.-	
<i>Cordon-bleu de porc</i>	32.-

Mixed summer salad with:

Pork chop	32.-
Pork steak	32.-
Entrecôte	46.-
Chicken breast	32.-
Veal Cordonbleu	49.-
Pork Cordonbleu	32.-

avec / with :

Beurre « Café de Paris » ou sauce au poivre ou sauce BBQ
Butter „Café de Paris“ or pepper sauce or BBQ sauce

Pommes de terre sautées, pommes frites, croquettes de pommes de terre, roesti, tagliatelle, riz, risotto 6.-
Fried potatoes, French fries, potatoes croquettes, rösti, tagliatelle, rice, risotto 6.-



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland - Schweiz
Rind	Saanenland - Schweiz
Kalb	Saanenland - Schweiz
Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch	Gstaad - Schweiz
Schinken	Schweiz
Rohschinken	Gstaad - Schweiz
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz
Lamm	Australien
Wildhasen	Argentinien
Hirsch Entrecôte	Spanien
Hirsch Trockenfleisch	Gstaad – Schweiz
Reh	Österreich

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 die Mitarbeitenden oder fragen Sie Marcel Reist, unseren 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.