



La Gare





Zeit und 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. 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.

Guten Appetit!

Temps de plaisir

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. Les ingrédients que nous utilisons proviennent de la région. Nous voulons connaître personnellement nos fournisseurs. Ainsi, vous avez l'assurance que chez nous, la qualité est aussi irréprochable que la déclaration accompagnant ces produits.

Bon appétit!

Time and desire

Dear guest, please take your time. We hope you enjoy browsing through the culinary compositions we have created for you. After you have made your decision, we will prepare your food from fresh regional ingredients, without any prefabricated products. We use only produce from Switzerland and we make it a point to know all of our growers and producers personally. This way we can be sure that not only the quality is right, but also the declaration.

Enjoy your meal!

Marcel Reist, Küchenchef



Vorspeisen Hors d'œuvres Appetizers

**Saisonaler Salat bei Daniel von Siebenthal,
gewachsen in Gstaad mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette** 16
*Salade de saison de Daniel von Siebenthal,
cultivée à Gstaad, avec vinaigrette maison aux herbes*
 Seasonal salad by Daniel von Siebenthal's garden in Gstaad
 with homemade herb dressing

Bunter Blattsalat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce 9.50
Salade multicolore avec sauce maison française ou italienne
 Colorful salad with french or italian homemade dressing

Bernerhof Klassiker

Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat 19
Salade de cervelas Kabier garnie de feuilles de salade multicolores
 Sausage salad made from famous Kabier Cervelat sausages

der Käse aus Abländschen, gibt dem Wurstsalat seine Würde 22
Fromage d'Abländschen relève cette préparation tout en finesse
 with cheese from the village of Abländschen

**Hobelkäse von der Alp Seeberg, ob dem Arnensee
auf 1712 m ü M. serviert mit Feigensenf** 28
*Fromage à rebibes sur le lac d'Arnen, à 1712 m d'altitude,
avec moutarde aux figues*
 Chipped cheese located above Arnensee at 1712 MASL,
thinly sliced cheese, served with figue mustard



Vorspeisen Hors d'œuvres Appetizers

Das Original seit 1904

Bernerhof-Teller

29

In Gstaad getrocknet: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse von der Alp Seeberg und Rohmilchkäse aus Abländschen

L'authentique depuis 1904

Assiette Bernerhof

Séchés à Gstaad : Jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard cru. Fromage à rebibes de l'Alp Seeberg et fromage au lait cru d' Abländschen

The Original since 1904

Bernerhof plate

Dried in Gstaad: Raw ham, dried sausage, dried meat, raw bacon. From the Alp Seeberg: chipped cheese and raw milk cheese from Abländschen

Exclusiv 120 Jahre Bernerhof

Von einer 12-jährigen Kuh geboren und aufgewachsen im Saanenland.

Hergestellt von Buure Metz in Gstaad

Provenant d'une vache de 12 ans née et élevée dans le Saanenland.

Fabriqué par Buure Metz à Gstaad

From a 12-years-old cow born and raised in the Saanenland.

Produced by Buure Metz in Gstaad

Trockenwurst, *saucisse séchée*, dried sausage

Portion 22

Trockenfleisch, *viande séchée*, dried meat

Portion 32

½ Portion 26

Sandwich

mit Hinterschinken, Salami oder Käse

9.50

Sandwich

avec jambon, salami ou fromage

Sandwich

with ham, salami or cheese



Suppen

Soups

Potages

Hausgemachte kräftige Rinderkraftbrühe

Bouillon de bœuf revigorant, fait maison

Hearty homemade Beef Consommé

12

mit Sherry / *au Xéres* / with Sherry

mit Schnittlauch-Flädli / *Célestine à la ciboulette* / with chive pancakes strips

14

14

Tagessuppe

Soupe du jour

Soup of the day

9

Teigwaren

Pâtes

Pasta

Spaghetti an Tomaten Sauce

Spaghetti à la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

Portion 24

½ Portion 19

Spaghetti an aromatischer Sauce mit gehacktem Rindfleisch Rotwein, Tomaten, Rosmarin und Thymian

*Spaghetti à la sauce aromatique et bœuf hachée
vin rouge, tomates, romarin et thym*

Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef
red wine, tomatoes, rosemary, and thyme

Portion 28

½ Portion 21



Käse Spezialitäten Spécialités au fromage

Cheese specialities

Abländschen Fondue* 200 gr 28
mit unserem würzigen Rohmilchkäse aus Abländschen und Vacherin Fribourgeois.
à base de notre goûteux fromage au lait cru d'Abländschen et de vacherin fribourgeois
 made with aromatic raw milk cheese from the village of Abländschen and Vacherin Fribourgeois

dazu hausgemachtes Essiggemüse +7
avec légumes au vinaigre maison
 with homemade pickled vegetables
 Supplément Fondue pro Portion 11

Rohmilch Raclette Käse aus Abländschen – 8 Monate gereift 200 gr 26
mit «Gschwellti», Perlzwiebeln und hausgemachtes Essiggemüse
Fromage à raclette au lait cru d'Abländschen, affiné 8 mois
avec pommes de terre en robe des champs, oignons grelots et légumes au vinaigre maison
 Raclette made with raw milk cheese from the village of Abländschen, aged 8 month,
 served with potatoes boiled in their jackets and pickles
 Supplément Raclette pro Portion 11

Bernerhof Klassiker
Rösti mit «Gstaader Berg Mutschli», 28
Speck und Spiegelei mit Eiern von Kobi Zeller aus Gstaad Grund
Rösti et «mutschli» de montagne de Gstaad,
lard et œuf au plat de Kobi Zeller de Gstaad Grund
 Rösti with «Gstaad Berg Mutschli Cheese»,
 with bacon and a fresh fried egg from Kobi Zeller's chicken farm in Gstaad Grund

Käseschnitte, mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen 24
Croûte au fromage, à raclette au lait cru d'Abländschen
 Swiss Cheese Toast, made with raw milk raclette cheese from the village of Abländschen
mit Schinken, *avec jambon,* with ham +4
mit Ei, *avec œuf,* with fried egg +2

* ist mit Weisswein zubereitet

* préparée avec du vin blanc

* prepared with white wine



Fleischgerichte Nos viandes

Our meat dishes

Exclusiv Bernerhof

Kayserbratwurst

32

von der Buure Metzg in Gstaad, 100% Kalbfleisch

(ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel)

Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende und Bernerhof Freund André Jaeger

Saucisse de veau rôtie de la Buure Metzg à Gstaad, 100% viande de veau

La recette est signée André Jaeger, cuisinier légendaire et ami du Bernerhof

(sans nitrates & sel de saumure, sans agents conservateurs)

Veal sausage from «Buure Metzg» butcher shop in Gstaad, 100% Swiss veal, a very special sausage created by the legendary chef and Bernerhof-friend André Jaeger, (without nitrate & pickling salt, without preserving agent)

Bernerhof Klassiker

Wiener Schnitzel

52

mit Pommes Frites und Gemüse, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren

Escalope viennoise,

pommes frites et légumes, ketchup fait maison et airelles rouges

«Wiener Schnitzel» (breaded pan-fried veal cutlet),

french fries and seasonal vegetables, homemade ketchup and cowberries

Bernerhof Klassiker

Bernerhof-Burger

34

mit regionalem Rindfleisch und hausgemachtem Brot, Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Wasabi Senf

«Bernerhof Burger»

à la viande de bœuf de la région, pain maison, frites,

ketchup et moutarde au wasabi maison

Bernerhof Beefburger

with beef from the region, homemade bread, french fries,

homemade ketchup and wasabi mustard

Entrecôte «Café de Paris»

56

Garstufe nach Ihrer Wahl, hausgemachte Strohkartoffeln und saisonales Gemüse

niveau de cuisson à votre choix, pommes allumettes maison et légumes de saison

done to your taste and served with homemade straw potatoes and seasonal vegetables



Deklaration

Schwein	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Rind	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Schinken	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Rohschinken	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Salami	Italien	Buure Metzg Gstaad
Wurstwaren	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Geflügel	Schweiz	Bianchi Zufikon
Saibling	Schweiz	Bianchi Zufikon
Wild	Österreich	Bianchi Zufikon

Zusätzlich haben wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Landwirten:

Würsten Hanspeter	Lauenen
Reichenbach Renato	Lauenen
Bach Ueli	Feutersoey

Sofern nicht anders vermerkt, stammen unsere Brot- und Backwaren aus der Schweiz.

Allergene Lebensmittel

Glutenhaltiges Getreide	Lupinen
Erdnüsse	Sojabohnen
Eier	Krebstiere
Milch (einschliesslich Laktose)	Fische
Senf	Weichtiere
Hartschalenobst (Nüsse)	
Sellerie	
Sesamsamen	
Schwefeldioxid und Sulfite	

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

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.