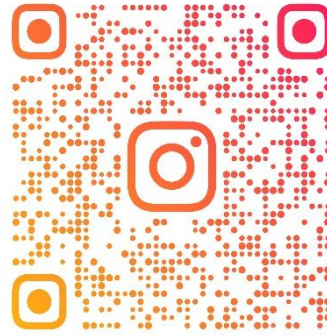


## Benvenuti in Italia a Gstaad!



Hier geht es auf der Instagram Seite.

*Ici pour aller sur la page Instagram.*

Go to the Instagram page here.

Die besten 150 italienischen Küchen der Schweiz ausgezeichnet von GaultMillau-Führer „Bella Italia“.

Und wir konnten stolz die entsprechende Auszeichnung an unseren Türen anbringen...  
Der Bernerhof ist gleich zweimal dabei! Mit unserer „Locanda Dalsass“  
und mit unserem „Pizza.Basta.“

*Les 150 meilleures cuisines italiennes de Suisse distinguées par le guide GaultMillau « Bella Italia ».*

*Et nous avons pu fièrement apposer la distinction correspondante sur nos portes...  
Le Bernerhof en fait deux fois partie ! Avec notre « Locanda Dalsass »,  
et avec notre "Pizza.Basta."*

The best 150 Italian kitchens in Switzerland honoured by the GaultMillau guide 'Bella Italia'.

And we were proud to display the corresponding award on our doors...  
The Bernerhof is included twice! With our 'Locanda Dalsass'  
and with our 'Pizza.Basta.'



## **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 unseren «Sfilatino Salentino», die Spezialität aus Apulien. Nicht zu vergessen sind unsere knackigen Salate, unsere Alpen Tapas und die Pizza mit unsere hausgemachte Salsiccia.

En Guete, Luca und Marco

*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 « Sfilatino Salentino », la spécialité des Pouilles. A ne pas oublier nos salades croquantes, nos tapas alpestres et la pizza avec notre Salsiccia maison.*

*Bon Appétit, Luca et Marco*

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 "Sfilatino Salentino", the specialty from Apulia. Not to be forgotten are our crunchy salads, our alpine tapas and the pizza with our homemade Salsiccia.

Enjoy your meal, Luca and Marco

*Bernerhof Gstaad*

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

## Apero

Negroni		22
Negroni sbagliato		18
Aperol Spritz		15
Hugo		12
Crodino	17.5 cl	5.30

## Finger Food

<b>Alpen Tapas</b>		14
<i>Tapas d'alpage</i>		
Alps tapas		
<b>Bruschetta mit Tomaten</b>		10
<i>Bruschetta avec tomates</i>		
Bruschetta with tomatoes		
<b>Parmaschinken DOP, mindestens 18 Monate gereift, Büffelmozzarella</b>		36
<i>Jambon cru de Parme, affiné au moins 18 mois, mozzarella de bufflonne</i>		
Parma raw ham, aged for at least 18 months, buffalo mozzarella		
<b>La Bolognina</b>		32
Mortadella DOP, Burrata, warmes Pizza Brot mit Fleur de Sel und Rosmarin		
<i>La Bolognina,</i>		
<i>Mortadelle DOP, burrata, pain pizza chaud, fleur de sel et romarin</i>		
La Bolognina,		
Mortadella DOP, burrata, warm pizza bread with fleur de sel and rosemary		

## Unser Pizzaiolo Luca

### empfiehlt - recommande - suggests

<p><b>Sfilatino Salentino</b></p> <p>Pizza Sandwich          gefüllt mit Parmaschinken DOP 18 Monate, Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola  <i>Pizza sandwich</i>  <i>farci avec Jambon de Parme DOP 18 mois, tomates, roquette, mozzarella de bufflonne</i>          Pizza sandwich          filled with Parma ham DOP 18-month, rocket, buffalo mozzarella, tomatoes</p>	29
<p><b>Sfilatino Veggie</b></p> <p>Pizza Sandwich gefüllt mit Büffelmozzarella, Rucola, Tomaten  <i>Pizza sandwich farci avec mozzarella de bufflonne, rucola, tomates</i>          Pizza sandwich filled with Buffalo mozzarella, rocket salad, tomatoes</p>	26
<p><b>Sfilatino Goloso</b></p> <p>Pizza Sandwich gefüllt mit Burrata, Mortadella, Pistazienkörner  <i>Pizza sandwich farci avec burrata, mortadella DOP, grains de pistache</i>          Pizza sandwich filled with burrata, mortadella DOP, pistachio grains</p>	32
<p><b>Sfilatino Rustico</b></p> <p>Pizza Sandwich          gefüllt mit geräucherte Scamorza, Porchetta, Auberginen in Olivenöl  <i>Pizza sandwich</i>  <i>farci de scamorza fumée, porchetta, aubergines à l'huile d'olive</i>          Pizza sandwich          filled with smoked scamorza cheese, porchetta, eggplant in olive oil</p>	32

## MAXI PIZZA-MAXI GENUSS

Wählen Sie selber eine maxi Pizza aus unserer Speisekarte  
*Choisissez vous-même une pizza maxi dans notre menu*  
 Choose your own maxi pizza from our menu

Für 2 Personen – *pour 2 persons* – for 2 people

<b>Maxi Margherita</b>	36
Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, origan, basilic</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano, basil	
<b>Pizza 2 Sorten nach Wahl</b>	54
<i>Pizza au 2 choix</i> Pizza 2 flavours of your choice	
<b>Pizza 4 Sorten nach Wahl</b>	69
<i>Pizza au 4 choix</i> Pizza 4 flavours of your choice	
<b>Pizza nach Luca's Phantasie</b>	78
<i>Pizza à la fantaisie de Luca</i> Pizza according to Luca's fantasy	
<b>Salat</b>	
<b>Bunter Blattsalat</b>	9.50
<i>Salade multicolore</i> Colorful leaf salad	
<b>Saisonaler Salat von Daniel von Siebenthal aus Gstaad mit hausgemachte Kräuter-Vinaigrette</b>	16
<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>Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum</b>	16
<i>Mozzarella de bufflonne avec tomates et basilic</i> Buffalo Mozzarella with tomatoes and basil	
<b>Warmes Pizza Brot mit Fleur de Sel und Rosmarin</b>	6
<i>Pain pizza chaud à la fleur de sel et au romarin</i> Warm pizza bread with fleur de sel and rosemary	

Pasta vom Tag / Pasta du jour / Pasta of the Day

*Bernerhof Gstaad*

## Pizza...

### Margherita

18

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, origan, basilic*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, oregano, basil

### Napoletana

24

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, capres, anchois, origan*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, capers, anchovies, oregano

### Inferno

26

Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami (Ventricina Calabrese)  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, salami piquante (ventricina calabrese)*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, hot salami (ventricina calabrese)

### Cotto e Funghi

26

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, jambon, champignons*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, ham, mushrooms

### Ortolana

28

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, courgettes, aubergines, poivron, oignons*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, zucchini, eggplants, sweet pepper, onions

### Braccio di Ferro

27

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Ricotta, Spinat  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, ricotta, epinards*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, ricotta, spinach

### Parmense

29

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Parmaschinken DOP 18Mt, Rucola, Abländschen Käse  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, jambon cru de Parma DOP 18 mois, rucola, fromage d'Abländschen*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, Parma raw ham DOP 18 month, rocket salad, cheese from Abländschen

### Calzone

28

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, jambon, champignons de Paris, ricotta*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, ham, mushrooms, ricotta cheese

## Pizza...

### **Burrata, Crudo e Rucola**

31

Tomatensauce, Parmaschinken DOP 18Mt, Rucola, Burrata  
*Sauce tomate, jambon de Parme DOP 18 mois, roquette, burrata*  
Tomato sauce, Parma ham DOP 18-month, rocket, burrata

### **Tonno e Cipolla**

32

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebeln  
Der Thunfisch Santa Catarina ist ein handwerkliches Spitzenprodukt der Azoren (Portugal), das auf der Insel São Jorge nach traditionellen Methoden hergestellt wird  
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, thon, oignons*  
*Le thon Santa Catarina est un produit artisanal d'excellence des Açores (Portugal), produit sur l'île de São Jorge selon des méthodes traditionnelles*  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, tuna, onions  
Santa Catarina tuna is an artisanal delicacy from the Azores (Portugal), produced on the island of São Jorge using traditional methods

### **Crudité**

26

Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Kapern, Knoblauch, Oliven  
*Sauce tomate, roquette, tomates cerise, mozzarella de bufflonne, câpres, parfum d'ail, olives*  
Tomato sauce, rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, capers, garlic aroma, olives

## Pizza ohne Tomatensauce...

### **Formaggi**

26

Büffelmozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Abländschen Käse  
*Mozzarella de bufflonne, gorgonzola, ricotta, fromage d'Abländschen*  
Buffalo mozzarella, gorgonzola, ricotta, cheese from Abländschen

### **Panna e Salmone**

29

Büffelmozzarella, Rauchlachs, Gstaader Sahne  
*Mozzarella de bufflonne, saumon fumé, crème de Gstaad*  
Buffalo mozzarella, smoked salmon, cream from Gstaad

### **Valtellina**

31

Büffelmozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Kirschtomaten, Abländschen Käse  
*Mozzarella de bufflonne, viande séchée, rucola, tomates cerise, fromage d'Abländschen*  
Buffalo mozzarella, dried meat, rocket salad, cherry tomatoes, cheese from Abländschen

## Pizza ohne Tomatensauce

<b>Fondue di Abländschen</b>	28
Einzigartige Pizza mit unserem würzigen Rohmilchkäse aus Abländschen und Vacherin Fribourgeois	
<i>Pizza unique avec notre fromage au lait cru aromatique d'Abländschen et Vacherin Fribourgeois.</i>	
Unique pizza with our aromatic raw milk cheese from Abländschen and Vacherin Fribourgeois	
<b>La Rustica</b>	32
Büffel Burrata, geräucherte Scamorza, Porchetta, Auberginen in Olivenöl	
<i>Burrata de bufflonne, scamorza fumée, porchetta, aubergines à l'huile d'olive</i>	
Buffalo burrata, smoked scamorza cheese, porchetta, eggplant in olive oil	
<b>Della Casa</b>	24
Büffelmozzarella, hausgemachte «Salsiccia». Ohne Nitrate, ohne Pökelsalz, ohne Konservierungsmitteln	
<i>Mozzarella de bufflonne, «salsiccia» maison. Sans nitrates, sans sel de salaison, sans conservateurs.</i>	
Buffalo mozzarella, homemade "Salsiccia". No nitrates, no curing salt, no preservatives mit, avec, with...	
Gorgonzola	30
Friarelli (cime di rape)	33
Cheese Fondue	35
<b>Ventricina Calabrese e Scamorza</b>	32
Büffelmozzarella, Ventricina (scharfe Salami), geräucherte Scamorza	
<i>Mozzarella de bufflonne, ventricina (salami piquant), scamorza fumée</i>	
Buffalo mozzarella, ventricina (spicy salami), smoked scamorza cheese	
<b>Carbonara</b>	28
Büffelmozzarella, Speck, Ei, Abländschen Käse, Gstaader Sahne	
<i>Mozzarella de bufflonne, lard, œuf, fromage d'Abländschen, crème de Gstaad</i>	
Buffalo mozzarella, bacon, egg, cheese from Abländschen, cream from Gstaad	

## Dessert

### Tiramisù 14

mit hausgemachten Löffelbiskuits und Mascarponecreme  
*avec des biscuits à la cuillère faits maison et de la crème au mascarpone*  
 with homemade ladyfingers and mascarpone cream

### SENSAZIONE BASTA 18

mit Kaffee-Eis, Mascarponecreme, Spekulatius  
*avec glace moka, crème au mascarpone, spekulatius*  
 with coffee ice cream, mascarpone cream, spekulatius

### Panna Cotta 12

Natur oder mit Schokosauce  
*Panna cotta nature ou avec sauce chocolat*  
 Panna cotta plain or with chocolate sauce

Tagesdessert

*Dessert du jour*

Dessert of the Day

## Kaffee

Amici Kaffee – Der echte italienische Espresso!

Der echte italienische Espresso zeichnet sich durch eine dichte und getigerte Crema, einen kräftigen Körper, eine starke Süße und eine leichte Bitterkeit aus. Die Aromen sollten voluminös und blumig sein und unsere Sinne zwei Stunden lang mit einem intensiven, retronasalen Duft verwöhnen.

Espresso			4.80
Kaffee			4.80
Espresso Corretto			7.40

## Sprituosen

Grappa Nonino	41.3%	2 cl	18
Grappa di Moscato, Bocchino	40%	2 cl	15
Grappa di Barolo, Bocchino	40%	2 cl	17

## Wein

### Champagner und Schaumwein

Bollinger Brut Special Cuvée <i>Bollinger, Aÿ</i> 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier	Cüpli	25
Ferrari Brut Maximum <i>Ferrari, Trento DOC</i> Blanc de Blancs	Cüpli	12

### Weiss offen

Chardonnay IGT <i>Domiziano, Cellino San Marco, Apulien</i>	2024	pro dl	8
Vermentino di Gallura DOCG <i>Silvio Carta, Zeddiani, Oristano</i>	2024	pro dl	8
Sauvignon Winkl, Alto Adige Terlaner DOC <i>Kellerei Terlan, Südtirol</i>	2024	pro dl	12

### Rosé offen

The Pale <i>Sacha Lichine, Cave d'Esclans, Côtes de Provence</i> Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Carignan	2023	pro dl	8
--	------	--------	---

### Rot offen

Chianti Classico DOCG <i>Querciabella, Greve in Chianti</i> Sangiovese. 14 Monate Barrique	2021	pro dl	10
Basta!!! <i>Cantina Gadoro, Manduria</i> Primitivo di Manduria	2022	pro dl	7
La Licorne <i>Bolle &amp; Cie, La Côte</i> Pinor Noir	2023	pro dl	8
Monsordo Langhe DOC <i>Ceretto, Alba</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. 14 Monate im Eichenfass	2022	pro dl	9

Verlangen Sie noch unsere umfangreiche Weinkarte.

*Bernerhof Gstaad*

## Bier im Offenausschank

### Chopfab Trüeb – Pale Ale

Sorgfältig gebraut und schonend gereift. Mit exklusiven Hopfensorten und bestem Malz. Naturtrüb, Bernstein Auge, kräftiger Hopfen, Zitrusbouquet in der Nase, fruchtig, feinherb am Gaumen. Für den vollendeten Genuss.

Stange	5.2%	30 cl	5.50
Humpen		50 cl	8.50

## Flaschenbiere

### Docteur Gab's, das spezielle Bier aus dem Waadtland

Die belgisch beeinflussten Biere werden allesamt obergärig mit einer zweiten Gärung in der Flasche gebraut. Diese sind authentisch, unfiltriert und unpasteurisiert sowie ohne Verwendung von Konservierungsstoffen.

Ipanema: « India Pale »	6%	33 cl	6.50
-------------------------	----	-------	------

Ipanema ist ein 6%-iges kupferfarbenes India Pale Ale mit einer kräftigen Bitternote. Nicht nur seine ausgeprägte Hopfennote mit betörenden Aromen, sondern vor allem sein malziger Körper machen das Ipanema zu einem ausgewogenen, vollmundigen Bier.

Pépîte: golden blond « Pale Ale »	4.8%	33 cl	6.50
-----------------------------------	------	-------	------

GLUTEN FREI. Beim „Pépîte“ bricht die Brauerei aus ihrem belgischen Einfluss aus, indem es ein Pale Ale in englischer Tradition anbietet. Dieses helle mit goldfarbenem Malz zubereitete Bier besitzt eine erfrischende Bitterkeit.

### Felsenau Bier. Das Hauptstadtbier

Eine kreative Kleinbrauerei, die Grosses leistet.

Bärner Müntschi	4.8%	33 cl	6
-----------------	------	-------	---

Das einzigartige Bärner Müntschi ist nur leicht gehopft. Unverfälscht in heller, trüber Farbe. Natur pur, weil es weder pasteurisiert noch filtriert ist. Ein echter Berner Biergenuss.

## Alkoholfreies Bier

Chopfab Pale Ale „Bleifrei“		33 cl	6.50
-----------------------------	--	-------	------

Der unbeschwerter Genuss. Das Alkoholfrei Pale Ale mit anregenden Hopfenaroma und sanftem Abgang.

Leermond Appenzeller Bier		33 cl	5.50
---------------------------	--	-------	------

Das vollmundige, blonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten bei Leermond gebraut.

## Soft Drinks



BE WTR Gstaad mit/ohne Kohlensäure	50 cl	4.50
------------------------------------	-------	------

BE WTR Gstaad mit/ohne Kohlensäure	75 cl	5.50
------------------------------------	-------	------

Goba-Cola / Goba-Cola Zero / Rivella / Citro	33 cl	5
--	-------	---

OPALINE. Frisch, biologisch und schmackhaft. Ohne Zuckerzusatz. Ohne Farbstoffe. Ohne Konservierungsmittel. Ohne Konzentrat

Apfelsaft aus Walliser Äpfeln	25 cl	6.80
-------------------------------	-------	------

Tomatensaft aus Genfer Tomaten	25 cl	6.80
--------------------------------	-------	------

## Gin! Gin! Gin!

<b>Gstaad Gin</b>	<b>42%</b>	<b>16</b>
Hergestellt von Hand mit Getreidedestillat für höchste Ansprüche – für alle die Gin nicht nur trinken, sondern geniessen. Land: Bern, Schweiz		
mit Bio Herbal Organic Tonic Water		20.50
<b>Etter</b>	<b>40%</b>	<b>18</b>
Durch die heimischen Kräuter, 75 auserlesenen Botanicals, der Zugabe von Etter Kirsch sowie der einzigartigen Kirschblütenessenz erreicht der Etter Gin seinen unverwechselbaren Geschmack. Der Inhalt spricht für sich: Aromareich, erfrischender Duft nach Orangenblüten und Zitronenschale. Harmonisch eingebundene, würzige Noten, angenehm frisch und mild im Gaumen. Langanhaltend im Abgang. Land: Zug, Schweiz Land: London, England		
mit Fentimans Tonic Water		22.50
<b>Z 44 (Chief choice)</b>	<b>44%</b>	<b>16</b>
Für die Herstellung des Gin Z44 werden Wacholderbeeren, Schafgarbenkraut, Veilchenwurzel, Koriander, Enzianwurzel, Orangenschalen, Kardamomsamen und weitere alpine und mediterrane Kräuter und Blüten verwendet. Die Botanicals für den Gin werden 12 Stunden kalt mazeriert und anschließend schonend destilliert. Dem Gin Destillat wird ein bestimmter Anteil der Essenz aus Zirben Zapfen (nach einer speziellen Roner Rezeptur) hinzugefügt, was ihm seine einzigartige Note verleiht. Land: Süd Tirol, Italien		
mit Rosemary Swiss Mountain Spring Tonic		20.50
<b>Gin Mare</b>	<b>42.7%</b>	<b>16</b>
Er wird in einem kleinen Fischerdorf an der Costa Dorada, südlich von Barcelona, in Handarbeit hergestellt. Gin Mare wird mit vier typisch mediterranen Zutaten verfeinert: Rosmarin, Thymian, Basilikum und Kardamom. Das macht ihn zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis der mediterranen Art. Land: Barcelona, Spanien		
mit 1724 Extraklasse Tonic aus Argentinien		20.50
<b>Monkey 47</b>	<b>47%</b>	<b>18</b>
Schwarzwald Dry Gin. Die Besonderheit der Rezeptur ist biografischer Natur und so überrascht es nicht, dass sich neben typischen Kräutern und Beeren des Schwarzwaldes auch zahlreiche exotische Gewürze befinden. Land: Schwarzwald, Deutschland		
mit Fentimans Tonic Water		22.50
<b>Hendrick's</b>	<b>41.4%</b>	<b>18</b>
Vom Gewürzernten (Wacholder, Koriander, Iriswurzel und viele mehr) bis zum Etikettenaufkleben ist alles Handarbeit. Eine äusserst schonende Dampfdestillation und eine Gurken- Rosenblätter-Infusion verleihen diesem Gin eine unverkennbare Note. Land: Girvan, Schottland		
mit Gents Tonic Water		22.50
<b>Tanqueray</b>	<b>47.3%</b>	<b>15</b>
Tanqueray ist ein London Dry Gin, der bei Gin-Fans besonders beliebt ist. Seine eigensinnige Flasche ist einem englischen Hydranten nachempfunden. Der Name Tanqueray geht auf seinen Erfinder Charles Tanqueray zurück, der im Jahre 1740 diese Spirituose auf den Markt brachte. Er zeichnet sich durch echtes und reines Gin-Aroma aus. Kraftvoll und trotzdem mild. Land: London, England		
mit Swiss Mountain Spring Tonic Water		19.50

## Deklaration – déclaration – declaration

Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Schinken	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Salami	Italien	Buure Metzg Gstaad
Wurstwaren	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Sardellen	Italien	Pernet Comestible Gstaad
Meeresfrüchten	FAO71 Pacific, Western Central	Bianchi
Lachs	Schottland	Stefan Romang, Château d'Oex
Pizza Mehl	Italien	Pernet Comestible Gstaad
Pizza Mehl	Schweiz	Dittligmühle, Gantrisch Goldkorn

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.