



# 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!

Marcel Reist  
Bernershof Küchenchef

Die Illustrationen in dieser Karte sind von Andrea Caprez.



## Vorspeisen

<b>Saisonaler Salat</b>		16
bei Daniel von Siebenthal, aus Gstaad mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette		
<b>Bunter Blattsalat</b>		10
mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce		
<b>Kabier-Cervelat-Salat</b>		19
garniert mit buntem Blattsalat		
der Käse aus Abländschen, gibt dem Wurstsalat seine Würde		
<b>Handgeschnittenes Rinder-Tatar</b>		49
wird an Ihrem Tisch nach Ihrem Geschmack zubereitet	150 g	
serviert mit hausgemachtem Toastbrot	100 g	37
<b>Bernerhof-Teller</b>		29
in Gstaad getrocknet: Rohschinken, Trockenfleisch, Rohessspeck, Käse aus dem Saanenland		
<b>Hobelkäse von der Alp Seeberg</b>		28
ob dem Arnensee, 1712 m ü. M.		
<b>Trockenfleisch</b>		32
von Rindern aus dem Saanenland	Portion	
	½ Portion	26
<b>Lachs aus Schottland</b>		29
geräuchert in Château-d'Œx,	100 g	
serviert mit hausgemachtem Toast, Sauerrahm und Kapern Blätter		
<b>Käseschnitte Malakoff</b>		19.5
hausgemacht mit Käse aus Abländschen, gepickelte Zwiebeln und Chasselas Gelée		



## Suppen

<b>Hausgemachte Kraftbrühe</b>	12
mit Mark	16
mit Sherry	16
mit Flädli	14
Schmackhafte <b>Spargelcremesuppe</b>	16
mit Rohschinken und Grissini	
<b>Tagessuppe</b>	10

## Teigwaren

<b>Spaghetti alla Nerano</b>	Portion	22
Zucchini, Pecorino, Basilikum und Minze	½ Portion	19
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b>	Portion	34
	½ Portion	31



## Vegetarische Gerichte

<b>Rotes Thai Curry mit Gemüse,</b> nach Art Marcel Reist, weisser Reis	32
<b>Blätterteig Pastetli</b> mit Pilzragout und Gemüse	32

## Fisch

Pochierter <b>Lachs</b> mit Reis, Spargeln und Sauce Hollandaise	46
<b>Wolfsbarsch</b> mit Bratkartoffeln, Frühlingszwiebeln, kalt gepresstem Olivenöl	52



## Käse Spezialitäten

<b>Abländschen Fondue*</b>	300 g	28
mit unserem würzigen Rohmilchkäse aus Abländschen und Vacherin Fribourgeois		
<b>Fondue Moitié-Moitié*</b>	300 g	28
der Schweizer Klassiker nach Friburger Art, eine harmonische Mischung aus 50% würzigem Gruyère AOP und 50% cremigem Vacherin Fribourgeois AOP		
Supplément Fondue	pro Portion	11
<b>Rohmilch Raclette</b>	200g	26
Käse aus Abländschen, 8 Monate gereift mit «Gschwellti», Perlzwiebeln und Essiggurken		
Supplément Raclette	pro Portion	11
<b>Käseschnitte</b>		24
mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen		
mit Schinken		+4
mit Ei		+2
<b>Rösti mit «Gstaader Berg Mutschli»</b>		28
Speck und Spiegelei mit Bio Eiern aus Gstaad		
<b>Rösti mit gemischten Pilzen</b>		28
Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen gratiniert		

\* wird mit Weisswein zubereitet



# Fleischgerichte

<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	46
mit Salbei, Butter, Schalotten, Rösti und Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel</b>	52
mit Pommes Frites und Gemüse, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren	
<b>Kalbsgeschnetzelttes</b>	52
an Champignonrahmsauce, Rösti und saisonales Gemüse	
<b>Cordon Bleu</b>	
gefüllt mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen, 8 Monate gereift und Hinterschinken, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	
Schwein	39
Kalb	56
<b>Entrecôte</b>	56
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	
<b>Bernerhof-Burger</b>	34
mit regionalem Rindfleisch, hausgemachtem Brot, Speck, Pommes frites, hausgemachtem Ketchup und Wasabi Senf	
<b>Rotes Thai Curry mit Poulet,</b>	42
weisser Reis mit Gemüse	



## Bratwürste

<b>Kayserbratwurst</b>	32
von der Buure Metzg in Gstaad, 100% Kalbfleisch Das Rezept dazu ist von Kochlegende und Bernerhof Freund André Jaeger (ohne Nitrate und Pökelsalz, keine Konservierungsmittel)	
<b>Bernerhof Bauernbratwurst</b>	29
von der Buure Metzg in Gstaad	
<b>Zwiebelsauce</b>	5

## Ab 2 Personen

<b>Fondue Chinoise</b>	200g/Person	69
mit von Hand geschnittenem Rindfleisch und Kalbfleisch, hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl		
Supplément Fleisch	pro Portion	+ 18
<b>Fondue Bourguignonne</b>	200g/Person	68
mit von Hand geschnittenem Rindfleisch, hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl		
Supplément Fleisch	pro Portion	+ 18
<b>Chateaubriand,</b>	p.Person	76
hausgemachte Béarnaise Sauce und Beilage nach Wahl		
Supplément Gemüse	pro Portion	+ 6



# 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
Wolfsbarsch	Zucht-Griechenland	Bianchi Zufikon
Lachs	Schottland	Bianchi Zufikon

Zusätzlich haben wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Landwirten:

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)	Schwefeldioxid und Sulfite
Sellerie	Sesamsamen

## 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.