



Herzlich willkommen bei uns im «Esprit Bernerhof»!

Sie werden auf schönste Weise erleben, dass «Esprit» mehr als der Name unseres Restaurants ist – sondern dass auch ein ganz besonderer «Esprit» unsere Kulinarik beseelt. Es ist unser Esprit und unsere Leidenschaft für das Authentische. Gewachsen aus der Überzeugung, dass wahrer Gourmet-Genuss weniger aus exotischen Spielereien und mehr aus Rückbesinnung auf das Echte entsteht.

Wir wünschen Ihnen viel «Esprit» beim Geniessen!

Soyez les bienvenus à notre restaurant « Esprit Bernerhof » !

Vous ferez l'expérience de la plus belle des manières que "Esprit" est plus que le nom de notre restaurant – mais qu'un "Esprit" très spécial inspire également notre cuisine. C'est notre esprit et notre passion pour l'authentique. Issu de la conviction que le vrai plaisir gourmand vient moins de gimmicks exotiques que d'un retour à l'authentique.

Nous vous souhaitons beaucoup "d'esprit" tout en profitant !

Welcome to our restaurant “Esprit Bernerhof”!

You will experience in the most beautiful way that "Esprit" is more than the name of our restaurant – but that a very special "Esprit" also inspires our cuisine. It is our spirit and our passion for the authentic. Stemming from the conviction that true gourmet pleasure comes less from exotic gimmicks than from a return to authenticity.

We wish you a lot of "Esprit" while enjoying

Menu Esprit

Tauchen Sie ein, in den Esprit des Bernerhof.

Geniessen in vier Gängen unser «Menü Esprit». Kein weiterer Blick in die Karte ist notwendig. Lassen Sie sich überraschen und erleben Sie unseren «Esprit». Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Kostformen. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service.

4 Gang-Menü CHF 99
Getränkebegleitung mit Alkohol CHF 66

Plongez dans l'esprit du Bernerhof.

Profitez de notre « Menu Esprit » de quatre plats. Aucun autre coup d'œil sur la carte n'est nécessaire. Laissez-vous surprendre et découvrez notre « Esprit ».
Bien sûr, nous tenons compte des exigences alimentaires. Nos collaboratrices et collaborateurs du service se feront un plaisir de vous informer.

Menu 4 plats CHF 99
Accompagnement boisson avec alcool CHF 66

Immerse yourself in the spirit of the Bernerhof.

Enjoy our four-course "Esprit Menu". No further glance at the menu is necessary. Let yourself be surprised and discover our "Esprit".
Of course, we take dietary requirements into account. Our service staff will be happy to provide you with more information.

4-course menu CHF 99
Accompaniment drink with alcohol CHF 66

Esprit von der Karte

Vorspeisen

- Ziger aus Abländschen
mit Schweizer Rapsöl welches für den Bernerhof in Uetendorf gepresst wird** 19
Sérac d'Abländschen
avec huile de colza suisse pressée pour le Bernerhof à Uetendorf
Sérac from Abländschen
with Swiss rapeseed oil which is pressed for the Bernerhof in Uetendorf
- Thunfisch mit Sesam, Ingwer und Wasabicreme** 32
Thon au gingembre, sésame et crème de wasabi
Tuna with sesame, ginger and wasabi cream
- Spargel-Erdbeersalat mit Vanille Vinaigrette** 24
Salade d'asperges et fraises avec vinaigrette à la vanille
Asparagus and strawberry salad with vanilla vinaigrette
- Schottischer Lachs, geräuchert in Château-d'Œx, Meerrettich, tranchiert am Tisch 100 gr** 39
Saumon écossais fumé à Château-d'Œx, raifort, tranché à table
Scottish salmon smoked in Château-d'Œx, horseradish, carved at the table
- Schnecken aus Gurmels, Butter** 23
Escargots de Gurmels, beurre
Snails from Gurmels, butter
- Dashi Brühe mit pochiertem Ei** 16
Bouillon dashi à l'œuf poché
Dashi broth with poached egg

Fisch

- Gebratener Wolfsbarsch mit konfierten Zitronen, Bimi und Frühkartoffeln** 56
Bar de ligne rôti avec citron confit, Bimi et pommes de terre nouvelles
Roasted sea bass with lemon confit, Bimi and spring potatoes
- Forellen-Saibling Roulade mit Weinbutter, Spinat und Venere Reis** 48
Roulade de truite et omble chevalier au beurre vigneron, épinards et riz Venere
Trout and char roll with winegrower's butter, spinach and Venere rice

Esprit von der Karte

Fleisch

Am Tisch flambiertes Entrecôte, grüner Pfeffer, Strohkartoffeln 59
Entrecôte flambée à table, poivre vert, pommes allumettes
At the table flambéed rib steak, green pepper, straw potatoes

Koteletts und Nierstück vom Simmentaler Lamm mit Thymianjus, Panisse und Ratatouille 68
Côtelettes et filet d'agneau du Simmental avec jus au thym, panisse et ratatouille
Simmental lamb chops and tenderloin with thyme jus, panisse and ratatouille

Gebratene Kalbsmilke mit frischen Morcheln weisser Spargel und Frühkartoffeln 52
Ris de veau rôtis aux morilles fraîches Asperges blanches et pommes de terre nouvelles
Roasted veal sweetbread with fresh morels, white asparagus and early potatoes from

Ab zwei Personen - à partir de deux personnes - from two people Preis pro Person

Kalbshaxe, 36 Stunden leicht gegart mit Oregano und hausgemachten Nudeln 79
Jarret de veau cuit à basse température pendant 36 heures, origan et pâtes maison
Veal shank cooked at a low temperature for 36 hours, oregano and homemade pasta

Vegetarisch

Gebackenes Ei mit Spargeln und Pesto vom Bärlauch aus der Region 32
Œuf poché frit avec asperges et pesto d'ail des ours de la region
Deep fried poached egg with asparagus and wild garlic pesto from the region

Orecchiette mit Fenchel, Orange und Minze, Käse von der Alp Seeberg 28
Orecchiette au fenouil, orange et menthe, fromage d'alpage Seeberg
Orecchiette with fennel, orange and mint, cheese from the Alp Seeberg

Esprit von der Karte

Dessert

Flambierte Crêpes, Himbeeren, Eis mit blauer Vanille aus la Reunion <i>Crêpes flambées, framboises, glace à la vanille bleue de la Réunion</i> Crêpes flambés, raspberries, ice cream of blue vanilla from Réunion	26
Erdbeer-Joghurt Vacherin mit Rhabarberkompott <i>Vacherin au yogourt et fraises avec compote de rhubarbe</i> Strawberry and yoghurt Vacherin with rhubarb compote	18
Blaubeeren-Sauerrahm Crème Brûlée <i>Crème brûlée aux myrtilles et crème aigre</i> Blueberry and sour cream crème brûlée	18
Praliné Parfait mit karamellisierten Haselnüssen und Cassis Sorbet <i>Parfait glacé au praliné avec noisettes caramélisées et sorbet au cassis</i> Frozen praline parfait with caramelised hazelnuts and cassis sorbet	18

Mignardises

Ursprung von unserem Esprit

Buure Metzg in Gstaad, Saanenland

Die 1996 beginnt die jüngere Geschichte der Buure Metzg AG in Gstaad unter der Leitung von Bratschis und Hauswirths. Heute ist die Metzgerei mit eigener Schlachtung und den Standorten Gstaad, Schönried und Rougemont nicht mehr aus der Region wegzudenken. Der Bernerhof ist Kunde der ersten Stunde.

Aktuelle Produkte: Rind, Kalb, Schwein, Lamm.

Stefan Romang, Château d'Oex

Unweit des Saanenlandes im Pays-d'Enhaut räuchert Stefan Romang schottischen Lachs (Qualität RedLabel). Frisch und ohne Konservierungsmittel ist das oberste Gebot von Stefan.

Aktuelle Produkte: Lachs aus Schottland, geräuchert in Château d'Oex

Schneckenpark in Gurmels

Auf 2'250 Quadratmetern Fläche züchtet Stefan Etienne seine Schnecken. Das im Kanton Freiburg gelegene und mehrfach ausgezeichnete Unternehmen zählt bereits seit mehreren Jahren zu den Bernerhof-Lieferanten.

Aktuelle Produkte: Schnecken der Art Hélix Aspersa, Gurmels

Molkerei Gstaad

Milchprodukte jeglicher Art beziehen wir von der Molkerei Gstaad. So zum Beispiel frische Bergmilch von einheimischen Bauern. Zudem wird auch der Käse von Abländschen zu Fondue in der Molkerei Gstaad verarbeitet.

Aktuelle Produkte: Milchprodukte aller Art, Saanenland

Bianchi AG in Zufikon

Das schweizweit bekannte Familienunternehmen für Fisch-Spezialitäten Bianchi AG beliefert uns, wenn immer möglich mit Schweizer Produkten. Seit 1881 ist das Unternehmen bestrebt effektiv und nachhaltige Frischprodukte zu liefern.

Aktuelle Produkte: Wolfsbarsch-Griechenland, Thunfisch-Vietnam, Saibling und Forelle-Schweiz

Swiss Lachs - Swiss Alpine Fish AG

Die Kreislaufanlage im Fischbecken in Lostallo ist die technisch fortgeschrittenste und aufwendigste Art von Aquakultur. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien, Antibiotika Parasiten- und stressfrei auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder und nachhaltiger Lachs. Und er schmeckt auch besser.

Abländschen

Mit dem Berghotel Zur Sau hat das Esprit Bernerhof einen weiteren Partner der nach Verfügbarkeit Kartoffeln, Gartengemüse und Getreide liefert. In Zusammenarbeit mit den einheimischen Bauern bekommen wir zusätzlich Duroc Schweinefleisch. Die Alpsäuli geniessen auf rund 1'500 m ü. M. die wohl schönste Aussicht überhaupt. Direkt auf die Gastlosen-Bergkette.

Ganze Tiere kaufen wir bei diesen 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 | Schwefeldioxid und Sulfite | Erdnüsse | Lupinen | Eier | Sojabohnen | Sesamsamen
Milch (einschliesslich Laktose) | Krebstiere | Senf | Fische | Hartschalenobst (Nüsse) | Weichtiere
Sellerie

Lieber Gast

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

Für den Jugendschutz:

das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Jahrgangswchsel und Änderungen vorbehalten.