



Bernerhof Gstaad

Das Genuss- und Gourmet-Hotel
am schönsten Ort der Schweiz

Süsse Versuchung

Liebe Gäste,

Ich freue mich, dass ich Ihnen meine hausgemachte Patisserie anbieten darf. Ich bin ein leidenschaftlicher Pâtissier und Bäcker und habe grosse Freude, Ihnen meine Desserts zu empfehlen. Gerne mache ich Ihnen auf Vorbestellung Geburtstagskuchen oder was immer Sie sich wünschen.

Ans Herz lege ich Ihnen unsere neuen Eissorten. Gefroren in Olten. Dazu haben wir eine runde Sache. Unsere Glacekarte.

Marcel Mayor, Bernerhof Pâtissier & Bäcker

Une douce tentation

Chers invités,

Je suis heureux de pouvoir vous proposer ma pâtisserie maison. Je suis un pâtissier passionné et avec grand plaisir je vous recommande mes desserts. Je suis à votre disposition pour élaborer des gâteaux d'anniversaire et tout ce que vous souhaitez si vous les commandez à l'avance.

Je vous recommande vivement nos nouvelles glaces. Congelées à Olten. En plus, nous avons une chose ronde. Notre carte des glaces.

Marcel Mayor, le Pâtissier du Bernerhof

A sweet temptation

Dear guests,

I am happy to be able to offer you my homemade patisserie. I am a passionate pastry chef and baker and I will be delighted to recommend you, my desserts. If you order in advance, with pleasure I will make birthday cakes or anything you wish.

I would like to recommend our new ice creams to you. Frozen in Olten. We also have a round thing. Our ice cream menu.

Marcel Mayor, Bernerhof Pâtissier & Baker



Bernerhof Gstaad

Das Genuss- und Gourmet-Hotel
am schönsten Ort der Schweiz

Bernerhof Klassiker und Eisbecher

	1/2 Portion	Portion
Saisonaler Fruchtsalat <i>Salade de fruit saisonal</i> Seasonal fruit salad	12	14
mit Rahm / <i>avec chantilly</i> / with whipped cream		+2
mit Maraschino / <i>au marasquin</i> / with maraschino		+4
mit Kirsch / <i>au Kirsch</i> / with Kirsch		+4
Hausgemachtes Karamellköpflli mit Schlagrahm <i>Flan caramel fait maison et chantilly</i> Homemade caramel custard with whipped cream		12
Hausgemachte Schokoladenmousse mit Himbeerkern <i>Mousse au chocolat maison avec cœur de framboise</i> Homemade Chocolate mousse with raspberry heart		14
Meringue Cappuccino <i>Meringue Cappuccino</i> Meringue Cappuccino		12
Gerührter Eiskaffee <i>Café glacé brassé</i> Mixed Ice-coffee		14
mit Amaretto / <i>avec Amaretto</i> / with Amaretto		+2
Crème brûlée mit Zitronengras <i>Crème brûlée à la citronnelle</i> Crème brûlée with lemongrass		14
Trifle Rhabarber - Beeren - Joghurt <i>Trifle rhubarbe - baies - yaourt</i> Trifle rhubarb - berries - yoghurt		14



Bernerhof Gstaad

Das Genuss- und Gourmet-Hotel
am schönsten Ort der Schweiz

	1/2 Portion	Portion
Coupe Dänemark (Vanilleglace mit warmer, hausgemachter Schokoladensauce und Schlagrahm)	10.5	14
<i>Coupe Danemark (glace vanille à la sauce au chocolat chaude maison et chantilly)</i> Coupe Denmark (vanilla ice cream with homemade hot chocolate sauce and whipped cream)		
Äpler Eisbecher (Vanille- und Alpen Karamell-Glace, Meringue und Schlagrahm)	10.5	14
<i>Coupe Äpler (glace vanille et glace caramel, meringue et crème chantilly)</i> Coupe Äpler (vanilla and caramel ice cream, meringue and whipped cream)		
SENSAZIONE BASTA		
mit Kaffee-Eis, Mascarponecreme, Spekulatius und Tia Maria		18
<i>avec glace moka, crème au mascarpone, spekulatius et Tia Maria</i> with coffee ice cream, mascarpone cream, spekulatius and Tia Maria		
Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)		16
<i>Colonel (sorbet citron à la Vodka)</i> Colonel (lemon sorbet with Vodka)		
Apfelsorbet mit Calvados		16
<i>Sorbet à la pomme et Calvados</i> Apple sorbet with Calvados		
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		16
<i>Sorbet aux pruneau et Vieille Prune</i> Plum sorbet with Vieille Prune		
Kalte Lust		
100% Genuss mit Gutem Gewissen und Pure Liebe für alle Sinne. Gefroren in Olten.		
Glace und Sorbet		
Pro Kugel		5.5
Becher 120 ml		9.5
Portion Rahm		2
Frappé / Milkshake		14