



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
Bernerhof Küchenchef

Die Illustrationen in dieser Karte sind von Andrea Caprez.



Spargelkarte

Spargel Salat mit hausgemachter Vinaigrette und Hüttenkäse		18
Spargel Tatar mit Wachtelei		18
Spargelcremesuppe		16
Spargel Risotto mit Seeberger Alpkäse		32
Spargel Ravioli mit Bärlauchpesto		36
Pochierte Seezunge mit Seeberger Alpkäsekruste, Spargeln und Weinbutter		59
Involtini vom Kalb, Spargeln, Eierschwämmli und Tagliatelle		56
Gebratene Kalbsmilke, Spargeln, Morcheln und Frühkartoffeln		46
Feinster Spargel aus der Schweiz	Portion	38
	½ Portion	24
serviert mit:		
Hollandaise		+ 6
Vinaigrette mit Kräutern		+ 4
Gstaader Rohschinken		+16
Gekochter Hinterschinken		+12



Vorspeisen

Saisonaler Salat		16
bei Daniel von Siebenthal, gewachsen in Gstaad mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette		
Bunter Blattsalat		9.50
mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce		
Bernerhof Klassiker		
Kabier-Cervelat-Salat		19
garniert mit buntem Blattsalat		
der Käse aus Abländschen, gibt dem Wurstsalat seine Würde		22
Kabier-Cervelat am Stück		9
Kopfsalat-Herz mit Zitronen-Vinaigrette		12
Schnecken aus Gurmels mit Butter		18
Handgeschnittenes Rinder-Tatar		
Wird an Ihrem Tisch nach Ihrem Geschmack zubereitet	Portion	49
serviert mit hausgemachtem Toastbrot	½ Portion	37
Das Original seit 1904		
Bernerhof-Teller		29
In Gstaad getrocknet: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse von der Alp Seeberg und Rohmilchkäse aus Abländschen		
Hobelkäse von der Alp Seeberg		28
ob dem Arnensee, 1712 m ü. M. serviert mit Feigensenf		



Vorspeisen

Original Spreewald Gurke am Stück

9

Exklusiv 120 Jahre Bernerhof

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

Hergestellt von Buure Metzger in Gstaad

Trockenwurst

Portion 22

Trockenfleisch

Portion 32

½ Portion 26

Lachs aus Schottland

100 g 29

geräuchert in Château-d'Œx, tranchiert am Tisch,

serviert mit hausgemachtem Toast Fischroggen, Sauerrahm und Kapern Blätter

Suppen

Hausgemachte Kraftbrühe mit Mark

16

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

12

mit Sherry, mit Schnittlauch-Flädli

14

Suppe des Tages

10



Teigwaren

Spaghetti an Tomaten Sauce

Portion	24
½ Portion	19

Spaghetti an einer Sauce mit gehacktem Rindfleisch

Rotwein, Tomaten, Rosmarin und Thymian

Portion	28
½ Portion	23

Vegetarische Gerichte

Massaman Curry mit Gemüse

nach der Rezeptur Marcel Reist, weisser Reis

32

Fisch

Gebratener Wolfsbarsch

mit Frühlingszwiebeln und Frühkartoffeln

56

Tagesfisch, Zubereitung nach Wunsch



Käse Spezialitäten

Abländschen Fondue*	200 g	28
mit unserem würzigen Rohmilchkäse aus Abländschen und Vacherin Fribourgeois		
dazu hausgemachtes Essiggemüse		+ 7
Supplément Fondue	pro Portion	11
Raclette und BBQ	pro Portion	44
100 g Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen, 8 Monate gereift		
140 g Fleisch: Entrecôte (CH), Pouletbrust (CH), Cervelat, «Gschwellti», Essiggemüse, Bernerhof Kräutersalz		
Supplément Raclette	pro Portion	11
Supplément Fleisch	pro Portion	16
Rohmilch Raclette	200 g	26
Käse aus Abländschen, 8 Monate gereift mit «Gschwellti», Perlzwiebeln und Essiggemüse		
Supplément Raclette	pro Portion	11
Käseschnitte		24
mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen		
mit Schinken		+ 4
mit Ei		+ 2
Bernerhof Klassiker		
Rösti mit «Gstaader Berg Mutschli»		28
Speck und Spiegelei mit Eiern von Kobi Zeller aus Gstaad Grund		
Rösti mit gemischten Pilzen		28
Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen gratiniert		

* wird mit Weisswein zubereitet



Bratwürste

Exklusiv Bernerhof

Kayserbratwurst

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)

300 g Kalbsbratwurst

36

von der Buure Metzg in Gstaad

(80% Schweizer Kalbfleisch, Speck, Frischmilch, Schweinefleisch)

Exklusiv Bernerhof

Bernerhof Bauernbratwurst

29

aus Duroc Alp Sau aus Abländschen

Das Original

St. Galler Olma-Bratwurst

30

von der Metzgerei Schmid, St. Gallen

Unsere Bratwürste werden Ihnen serviert mit Rösti
und saisonalem Gemüse oder Käseibutter-Brot mit Schnittlauch

Alle Wurstgerichte gibt es auch mit Zwiebelsauce

+ 4



Fleischgerichte

Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei, Rösti und Gemüse		46
Bernerhof Klassiker Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren		52
Immer wieder gut Blätterteig Pastetli gefüllt mit Kalbfleisch, Milken und Champignons an einer Cremesauce, saisonales Gemüse	1 Pastetli 2 Pastetli	24 38
Kalbsgeschnetztes an Champignonrahmsauce, Rösti und saisonales Gemüse		52
Bernerhof Klassiker Cordon Bleu gefüllt mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen, 8 Monate gereift und Hinterschinken, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse		
Schwein		39
Kalb		56
Entrecôte Tagliata mit Olivenöl, schwarzem Knoblauch, Strohkartoffeln und Gemüse		56



Fleischgerichte

Bernerhof Klassiker

Bernerhof-Burger

34

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

Massaman Curry mit Poulet

42

nach Art Marcel Reist, weisser Reis mit Gemüse

Gebratene Kalbsmilke

46

mit Spargeln, Morcheln und Frühkartoffeln

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise

200 g/Person 69

mit von Hand geschnittenem Rindfleisch und Kalbfleisch, hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl

Supplément

pro Portion + 18

Fondue Bourguignonne

200 g/Person 68

mit von Hand geschnittenem Rindfleisch, hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl

Supplément

pro Portion + 18



Deklaration

Schwein	Saenenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Rind	Saenenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saenenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Trockenfleisch	Saenenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Schinken	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Rohschinken	Saenenland – Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Salami	Italien	Buure Metzg Gstaad
Wurstwaren	Schweiz	Buure Metzg Gstaad
Geflügel	Schweiz	Bianchi Zufikon
Wolfsbarsch	Griechenland	Bianchi Zufikon
Seezunge	Atlantik	Bianchi Zufikon

Zusätzlich haben wir Fleisch aus dem Saenenland 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.