



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.



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
Nüsslisalat		17
garniert mit Kobi-Zellers Hühnerei aus Gstaad, geräucherter Speck von der Duroc-Sau und Croûtons von hausgemachtem Toastbrot		
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		
Rinderfleisch		
		Portion 32
von alten Simmentaler Kühen, getrocknet in Gstaad		½ Portion 26
Lachs aus Schottland		
		100 g 29
geräuchert in Château-d'Œx, tranchiert am Tisch, serviert mit hausgemachtem Toast und Meerrettich-Schaum		



Suppen

Kürbissuppe mit Kurkuma	16
Hausgemachte Kraftbrühe mit Mark	16
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Sherry, mit Schnittlauch-Flädli	12 14
Suppe des Tages	9

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	21



Vegetarische Gerichte

Rotes Curry mit Gemüse

nach der Rezeptur Marcel Reist, weisser Reis

32

Gemüse Teller mit Linsen-Quinoa-Burger

nach der Rezeptur Ralph Pietsch

29

Fisch

Pochierter Saibling

mit Weinbutter, Bratkartoffeln und Sommergemüse

48



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)

300g 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 Röstli
und saisonalem Gemüse oder Käsereibutter-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 «Café de Paris» Garstufe nach Ihrer Wahl, hausgemachte Strohkartoffeln und saisonales Gemüse		56
Bernerhof Klassiker Bernerhof-Burger mit regionalem Rindfleisch, mit hausgemachtem Brot, Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Wasabi Senf		34
Rotes Thaicurry mit Poulet nach Art Marcel Reist, weisser Reis mit Gemüse		42



Ab 2 Personen

Fondue Chinoise

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

Supplément

200 g/Person 69

pro Portion + 18

Fondue Bourguignonne

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

Supplément

200 g/Person 68

pro Portion + 18



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
Saibling	Schweiz	Bianchi Zufikon
Wild	Östereich	Bianchi Zufikon

Zusätzlich haben wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Landwirten:

Würsten Hanspeter	Lauenen
Reichenbach Renato	Lauenen
Bach Ueli	Feutersoey

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