



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Ein Schuss Küchenphilosophie

Zeit & 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!

Et si avant de manger

Le temps et l'envie.

Chers hôtes, prenez tout votre temps pour feuilleter les compositions que nous avons élaborées pour vous.

Mon équipe et moi-même nous réjouissons de consacrer tout le temps nécessaire pour apprêter à votre intention des mets à base d'ingrédients frais. Les ingrédients que nous utilisons proviennent de la région. Nous voulons connaître personnellement nos fournisseurs. Ainsi, vous avez l'assurance que chez nous, la qualité est aussi irréprochable que la déclaration accompagnant ces produits.

Bon appétit!

A pinch of kitchen principles

Whatever takes your fancy.

Dear Guests, please take a few moments to glance leisurely through the menu and decide which dishes appeal to you.

My team and I will happily take the time to prepare them for you with fresh ingredients. We purchase our foodstuffs locally. We prefer suppliers who are known to us personally. We can thus be certain not only of quality but also of origin.

Enjoy your meal!

Marcel Reist
Küchenchef



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Saisonaler Salat bei Daniel von Siebenthal, gewachsen in Gstaad mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette	16
<i>Salade de saison de Daniel von Siebenthal, cultivée à Gstaad, avec vinaigrette aux herbes aromatiques maison</i> Seasonal salad by Daniel von Siebenthal's garden in Gstaad with homemade herb dressing	
Bunter Blattsalat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce	9.50
<i>Salade multicolore avec sauce maison française ou italienne</i> Colorful salad with french or italian homemade dressing	
«BERNERHOF KLASSIKER»	
Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat	19
<i>Salade de cervelas Kabier garnie de feuilles de salade multicolores</i> Sausage salad made from famous Kabier Cervelat sausages	
der Käse aus Abländschen, gibt dem Wurstsalat seine Würde	22
<i>Fromage d'Abländschen relève cette préparation tout en finesse</i> with cheese from the village of Abländschen	
«Das Original seit 1904»	
Bernerhof-Teller	29
In Gstaad getrocknet: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck. Von der Alp rund um Gstaad: Hobelkäse von der Alp Seeberg und Rohmilchkäse aus Abländschen	
<i>« L'Original depuis 1904 »</i> <i>Assiette Bernerhof</i> <i>Séchés à Gstaad : Jambon cru, saucisse séche, viande séchée, lard cru. De l'Alp autour de Gstaad : fromage à rebibes de l'Alp Seeberg et fromage au lait cru d' Abländschen</i> "The Original since 1904": Bernerhof plate Dried in Gstaad: Raw ham, dried sausage, dried meat, raw bacon. From the Alp around Gstaad: chipped cheese and raw milk cheese from Abländschen	
Rinderfleisch von alten Simmentaler Kühen, getrocknet in Gstaad	Portion 32
<i>Viande de bœuf d'anciennes génisses du Simmental, séchée à Gstaad</i>	½ Portion 26
Dried cured beef from old Simmenthal cows, dried in Gstaad	
Hobelkäse von der Alp Seeberg, ob dem Arnensee auf 1712 m ü M. serviert mit Kümmel-Rapsöl	28
<i>Fromage à rebibes sur le lac d'Arnen, à 1712 m d'altitude, accompagné d'huile de colza maison au cumin</i> Chipped cheese located above Arnensee at 1712 MASL, thinly sliced cheese, served with homemade cumin oil	



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

Sandwich	9.50
mit Hinterschinken, Salami oder Käse	
<i>Sandwich</i>	
<i>avec jambon, salami ou fromage</i>	
Sandwich	
with ham, salami or cheese	

Suppen – Potages – Soups

Hausgemachte kräftige Rinderkraftbrühe	12
<i>Bouillon de bœuf revigorant, fait maison</i>	
Hearty homemade Beef Consommé	
mit Sherry / au Xéres / with Sherry	14
mit Schnittlauch-Flädli / Célestine à la ciboulette / with chive pancakes strips	14
Tagessuppe	9
<i>Soupe du jour</i>	
Soup of the day	

Teigwaren – Pâtes – Pasta

Spaghetti an Tomaten Sauce	Portion	24
<i>Spaghetti à la sauce tomate</i>	½ Portion	19
Spaghetti with tomato sauce		
Spaghetti an aromatischer Sauce mit gehacktem Rindfleisch	Portion	28
<i>Rotwein, Tomaten, Rosmarin und Thymian</i>	½ Portion	21
<i>Spaghetti à la sauce aromatique et bœuf hachée</i>		
<i>vin rouge, tomates, romarin et thym</i>		
Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef		
red wine, tomatoes, rosemary, and thyme		



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Käse-Spezialitäten – Spécialités au fromage – Cheese specialities

Abländschen Fondue* mit unserem würzigen Rohmilchkäse aus Abländschen und Vacherin Fribourgeois. <i>à base de notre goûteux fromage au lait cru d'Abländschen et de vacherin fribourgeois</i> made with aromatic raw milk cheese from the village of Abländschen and Vacherin Fribourgeois	200 gr	28
dazu hausgemachtes Essiggemüse <i>avec légumes au vinaigre maison</i> with homemade pickled vegetables		+7
Supplément Fondue	pro Portion	11
Rohmilch Raclette Käse aus Abländschen – 8 Monate gereift mit «Gschwellti», Perlzwiebeln und hausgemachtes Essiggemüse <i>Fromage à raclette au lait cru d'Abländschen, affiné 8 mois</i> <i>avec pommes de terre en robe des champs, oignons grelots et légumes au vinaigre maison</i> Raclette made with raw milk cheese from the village of Abländschen, aged 8 month, served with potatoes boiled in their jackets and pickles	200 gr	26
Supplément Raclette	pro Portion	11
«BERNERHOF KLASSIKER» Rösti mit «Gstaader Berg Mutschli», Speck und Spiegelei mit Eiern von Kobi Zeller aus Gstaad Grund <i>Rösti et «mutschli» de montagne de Gstaad,</i> <i>lard et œuf au plat de Kobi Zeller de Gstaad Grund</i> Rösti with «Gstaad Berg Mutschli Cheese», with bacon and a fresh fried egg from Kobi Zeller's chicken farm in Gstaad Grund		28

* ist mit Weisswein zubereitet

* préparée avec du vin blanc

* prepared with white wine



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

«EXCLUSIV BERNERHOF»

Kayserbratwurst

32

von der Buure Metzg in Gstaad, 100% Kalbfleisch (ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel)

Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende und Bernerhof Freund André Jaeger
Saucisse de veau rôtie de la Buure Metzg à Gstaad, 100% viande de veau
La recette est signée André Jaeger, cuisinier légendaire et ami du Bernerhof
(sans nitrates & sel de saumure, sans agents conservateurs)

Veal sausage from «Buure Metzg» butcher shop in Gstaad, 100% Swiss veal,
a very special sausage created by the legendary chef and Bernerhof-friend André Jaeger,
(without nitrate & pickling salt, without preserving agent)

«BERNERHOF KLASSIKER»

Wiener Schnitzel

52

mit Pommes Frites und Gemüse, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren

Escalope viennoise,
pommes frites et légumes, ketchup fait maison et airelles rouges
«Wiener Schnitzel» (breaded pan-fried veal cutlet),

french fries and seasonal vegetables, homemade ketchup and cowberries

«BERNERHOF KLASSIKER»

Bernerhof-Burger

34

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

«Bernerhof Burger»
à la viande de bœuf de la region, pain maison, frites,
ketchup et moutarde au wasabi maison

Bernerhof Beefburger
with beef from the region, homemade bread, french fries,
homemade ketchup and wasabi mustard



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Bernerhof Klassiker – Bernerhof classiques – Bernerhof classics

	1/2 Portion	Portion
Frischer Fruchtsalat <i>Salade de fruits</i> 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 Karamellköpfli mit Schlagrahm <i>Flan caramel maison et chantilly</i> Homemade caramel custard with whipped cream		12
Meringue Cappuccino <i>Meringue Cappuccino</i> Meringue Cappuccino		12
Hausgemachte Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm <i>Vermicelles faits maison avec meringue et chantilly</i> Homemade vermicelles with meringue and whipped cream	10	16
Coupe Nesselrode, hausgemachte Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm <i>Coupe Nesselrode, vermicelles faits maison, glace vanille, meringue et chantilly</i> Coupe Nesselrode, homemade vermicelles, vanilla ice cream, meringue and whipped cream		16



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Eisbecher – Coupes – Coupes

Coupe Dänemark (Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm)	10.50	14
<i>Coupe Danemark (glace vanille à la sauce au chocolat fondu et chantilly)</i>		
Coupe Denmark (vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)		
Coupe Äpler (Vanille- und Alpen-Karamell-Glace, Meringue und Schlagrahm)	10.50	14
<i>Coupe Äpler (glace vanille et glace caramel meringue et chantilly)</i>		
Coupe Äpler (vanilla and caramel ice cream meringue and whipped cream)		
Gerührter Eiskaffee		14
<i>Café glacé brassé</i>		
Mixed ice-coffee		
mit Amaretto / avec amaretto / with amaretto		+2

Sorbet mit Alkohol – Sorbet avec alcool – Sorbet with alcohol

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

Glace und Sorbet

Pro Kugel	5.5
Portion Rahm	2
Frappé / Milkshake	14



Bernerhof Gstaad

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

#LaGareGstaad

Deklaration – Déclaration – Declaration

Fleisch Herkunft

Beziehen wir von

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

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

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 aus Anfrage

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.