



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#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 und nicht mit vorgefertigten Produkten. 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. Celui de 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 plutôt que des produits déjà préparés. Nos aliments proviennent de la région. Nous voulons connaître personnellement nos fournisseurs. Ainsi, vous avez l'assurance que chez nous, la qualité est correcte, au même titre que la déclaration.

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 then happily take the time to prepare them for you with fresh ingredients and not with processed foods. 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
Chef de cuisine



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Gebeizter «Swiss Pure Alpine» Lachs mit Spinatsalat und Senf-Honig-Dressing <i>Saumon mariné «Swiss Pure Alpine» salade d'épinards et dressing miel-moutard</i> Marinated salmon «Swiss Pure Alpine» spinach salad and honey mustard dressing	22.—
<small>Lachs aus alpiner Zucht in Lostalio (Schweiz) ohne Antibiotika und Chemikalien. <i>Saumon de l'élevage alpin de Lostalio (Suisse), sans antibiotiques et produits chimiques.</i> Salmon from alpine farming in Lostalio (Switzerland) without antibiotics and chemicals.</small>	
Alpen-Tapas mit Gstaad Käseschnitte, Wurstsalat, Ochsenmaul und Kabis-Salat <i>Tapas alpines, croûte au fromage de Saanenland, salade de cervelas, salade de museau de bœuf et chou</i> Alpine Tapas, cheese on toast from the Saanenland, sausage salad, ox muzzle and cabbage salad	16.—
Bernerhof-Salatschüssel mit Champignons, Croûtons und Ei <i>Bernerhof saladier aux champignons, croûtons et œuf</i> Bernerhof salad bowl with mushrooms, bread croutons and egg	14.—
Bunter Blattsalat in der Schüssel <i>Saladier de salade multicolore</i> Colorful salad bowl	8.50
Gemischter Salat in der Schüssel <i>Saladier de salade mêlée</i> Mixed salad bowl	9.50
Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat <i>Salade de cervelat de Kabier garnie</i> Garnished Kabier-cervelat salad mit Greyerzer Käse / <i>au fromage de Gruyère</i> / with cheese from Gruyère	18.— 21.—
1 Spreewaldgurke in Originalverpackung <i>Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.</i> <i>1 concombre du Spreewald dans son emballage d'origine</i> 1 Spreewald pickle in its original packaging	9.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Rinds-Tatar - Mischen Sie Ihr Tatar selber nach Ihrem Geschmack	Portion	45.—
<i>Tartare de steak préparé à table selon votre choix</i>	1/2 Portion	35.—
Beef tatar prepared at the table at your choice		
Das Original: Bernerhof-Teller		28.—
(Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Käse)		
<i>Assiette Bernerhof</i>		
<i>(Jambon cru, saucisse séchée, viande séchée, lard cru, fromage à rebibes et fromage régional)</i>		
Bernerhof plate		
(Raw ham, dried sausage, dried meat, raw bacon, chipped cheese and regional cheese)		
Hobelkäse von der Alp Seeberg, ob dem Arnensee		26.—
auf 1712 MüM mit Feigensenf		
<i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et moutarde à la figue</i>		
Chipped cheese from the alp Seeberg with fig mustard		
Trockenfleisch aus Gstaad	Portion	29.—
<i>Viande séchée de Gstaad</i>	1/2 Portion	23.—
Dried meat from Gstaad		
Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot		8.—
<i>Cervelat Kabier de l'Appenzell, servi en pièce avec du pain</i>		
Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread		
Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH		13.—
Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt		
kalt serviert zum selber schneiden		
<i>Buureschüblig de la charcuterie Müller, Schleithem/SH</i>		
<i>servi froid à couper vous-même</i>		
Buureschüblig from the butcher Müller, Schleithem/SH		
cold served to cut by yourself		



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Suppen – Potages – Soups

Spargelcremesuppe mit Rohschinken <i>Crème d'asperges et jambon cru</i> Creamy asparagus soup and raw ham	12.—
Bouillon mit Mark <i>Bouillon d'os à moelle</i> Bone marrow soup	12.—
Rinderkraftbrühe <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé	10.—
mit Sherry / <i>au Xéres</i> / with Sherry	12.—
mit Flädli und Schnittlauch / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	12.—
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	8.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Teigwaren – Pâtes – Pasta

Spaghetti an Tomaten-Basilikum Sauce	Portion	18.—
<i>Spaghetti à la sauce de tomate et basilic</i>	1/2 Portion	15.—
Spaghetti with tomato-basil sauce		
Spaghetti an aromatischer Sauce mit gehacktem Rindfleisch	Portion	20.—
<i>Spaghetti à la sauce aromatique et bœuf hachée</i>	1/2 Portion	17.—
Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef		
Penne an pikanter Tomatensauce	Portion	19.—
<i>Penne à la sauce tomate piquante</i>	1/2 Portion	16.—
Penne with hot tomato sauce		
Spaghetti an Rahmsauce mit Speck und Ei	Portion	22.—
<i>Spaghetti, sauce à la crème, lard et œuf</i>	1/2 Portion	19.—
Spaghetti with a cream sauce, bacon and egg		

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

Rotes Curry mit Gemüse und gebratenem Reis	25.—
<i>Curry rouge aux légumes et riz poêlé</i>	
Red curry with vegetables and sautéed rice	
Gemüse von Daniel von Siebenthal aus Gstaad pochiertes Ei aus Gstaad mit Kräuter-Hollandaise nappiert	26.—
<i>Légumes de Daniel von Siebenthal de Gstaad, œuf poché et sauce hollandaise aux herbes</i>	
Vegetables of Daniel von Siebenthal from Gstaad, poached egg and hollandaise sauce with herbs	



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Käse-Spezialitäten – Spécialités au fromage – Cheese specialities

Das einzigartige Fondue** Bellavista im Brot serviert Gruyère AOP und Gstaad Bergkäse <i>L'unique fondue** Bellavista servit dans un pain Gruyère AOP et fromage de montagne de Gstaad</i> One of a kind fondue** Bellavista served in a bread Gruyère AOP and Gstaad mountain cheese	200 gr	29.—
Supplément Fondue	pro Portion	12.—
Fondue Moitié-Moitié* <i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenen Geschmack</i>	200 gr	24.—
Supplément Fondue	pro Portion	9.—
Moitié-Moitié : Raclette & BBQ 100 gr. Raclette „Combe 23 & 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH), Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwelli, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz	pro Portion	38.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Supplément Fleisch/viande/meat	pro Portion	12.—
Raclette von der Combe 23 mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Essiggurken	200 gr	22.—
Supplément Raclette	pro Portion	9.—
Käseschnitte mit Raclettekäse von der Combe 23 <i>Croûte au fromage Raclette de la Combe 23</i> Cheese crust with Raclette cheese from the Combe 23		20.—
mit Schinken / <i>au jambon</i> / with ham		4.—
mit Ei / <i>à l'œuf</i> / with egg		2.—
Berner Oberländer Rösti mit Gstaader Taleggio, Speck und Spiegelei <i>Rösti Bernois Oberland au lard, Taleggio de Gstaad et œuf au plat</i> Bernese Oberland Rösti with bacon, Taleggio cheese from Gstaad and egg		25.—
Rösti mit gemischten Pilzen und Raclettekäse von der Combe 23 gratiniert <i>Rösti aux champignons gratinés au fromage Raclette de la Combe 23</i> Rösti with mixed mushrooms gratinated with Raclette cheese from the Combe 23		26.—

* wird mit Weisswein zubereitet – *préparé avec du vin blanc* – prepared with white wine

** wird mit Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée zubereitet - *préparé avec du Franciacorta
Bellavista Alma Gran Cuvée* - prepared with Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fisch – Poisson – Fish dishes

Frisch aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane 35.—
Forelle blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln
Fraîchement pêché dans la Sarine:
Truite au bleu ou à la meunière, pommes de terre nature
Freshly caught in our own river Saane:
Blue trout or style „meunière“ with boiled potatoes

Unsere Forellen beziehen wir von der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane von René Schopfer.
Nos truites sont élevées à la pisciculture à Gstaad Grund de René Schopfer.
Our trouts come from the fish farm in Gstaad Grund from René Schopfer.

Sanft pochierter «Swiss Pure Alpine» Lachs aus Lostalio 39. —
Weinbutter mit Reis und Gemüse
Saumon «Swiss Pure Alpine » poché,
beurre blanc, riz et légumes
Poached «Swiss Pure Alpine» salmon,
wine-butter, rice and vegetables

Lachs aus alpiner Zucht in Lostalio (Schweiz) ohne Antibiotika und Chemikalien.
Saumon de l'élevage alpin de Lostalio (Suisse), sans antibiotiques et produits chimiques.
Salmon from alpine farming in Lostalio (Switzerland) without antibiotics or other chemicals.



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Bratwürste – saucisses rôties – sausages

Einzigartige Würste, die nur im Bernerhof erhältlich sind:

Kaiserbratwurst von der Metzgerei Peduzzi, Savognin 26.—
Statt den üblichen 50% enthält sie 100% Kalbfleisch.
(ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel.)
Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende André Jaeger
Saucisse de veau rôtie – concoctée par notre ami André Jaeger
Veal sausage – made by our friend André Jaeger

300 gr Kalbsbratwurst, Metzgerei Peduzzi, Savognin 32.—
(80% Schweizer Kalbfleisch, Speck, Frischmilch, Schweinefleisch)
300 gr Saucisse de veau rôtie, période d'attente 15 minutes
300 gr veal sausage, waiting time 15 minutes

Bernerhof Bauernbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad 26.—
„Bernerhof“ saucisse de porc paysanne rôtie
„Bernerhof“ pork sausage farmer's style

Kalbs-Bratwurst mit Alpkäse von der Pernet Comestibles 26.—
Saucisse de veau au fromage d'alpage de Saanen
Veal sausage with alpine cheese from Saanen

Original St. Galler Olma-Bratwurst von der Metzgerei Schmid, St. Gallen 26.—
Saucisse „Olma“ de St-Gall originale de la boucherie Schmid, St-Gall
Original „Olma“ sausage from the butchery Schmid, St. Gallen

Buureschüblig der Metzgerei Müller, Schleithem/SH
Einer der wohl besten Buureschüblig den es gibt
warm, im Wasser gesotten und mit Sauerkraut serviert 24.—
chaud, bouillie à l'eau et servi avec du choucroute
warm, boiled in water and served with sauerkraut

grilliert, mit Rösti serviert 24.—
grillée et servie avec du rösti
grilled and served with rösti

Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Rösti und 4.—
saisonaalem Gemüse, nach Wunsch mit Zwiebelsauce zum Aufpreis von
Nos plats de saucisses rôties sont servis avec roesti et légumes de saison,
sauce à l'oignons sur demande
Our sausage dishes are served with rösti and seasonal vegetables,
on demand with onion sauce



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 46.—
Rösti und saisonalem Gemüse
Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons
rösti et légumes de saison
Sliced veal with mushroom cream sauce, rösti and seasonal vegetables

Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse, 46.—
hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren
La vrai Escalope viennoise, frites et légumes,
ketchup fait maison et airelles rouges
The real Viennese steak, french fries and vegetables
homemade ketchup and cowberries

Im Bernerhof besonders beliebt:

Cordon Bleu gefüllt mit Gstaader Bergtaleggio und Hinterschinken,
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Cordon bleu farci au taleggio des Alpes de Gstaad et jambon,
servi avec légumes et pommes de terre rissolées

Cordon bleu filled with mountain taleggio from Gstaad and ham,
served with vegetables and roasted potatoes

Schwein / porc / pork 36.—
Kalb / veau / veal 52.—

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, 45.—
Rösti und saisonalem Gemüse
Emincé de foie de veau à l'ail, oignons et herbes fraîches,
rösti et légumes de saison
Sliced veal liver with herbs, onions and garlic,
rösti and seasonal vegetables

Blätterteig Pastetli, gefüllt mit Kalbfleisch, Milken 1 Pastetli 19.—
und Champignons an einer Cremesauce, Mischgemüse 2 Pastetli 32.—
Vol-au-vent au beurre, farci au veau, ris de veau
et champignons à la crème, sélection de légumes
Vol-au-vent with butter, filled with veal, sweetbread
and mushrooms with cream sauce, choice of vegetables



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Entrecôte mit Café de Paris Strohkartoffeln und Gemüse <i>Entrecôte au Café de Paris pommes de terre allumettes et légumes</i> Sirloin steak with Café de Paris straw potatoes and vegetables	49.—
Rindsfilet mit Kräuter-Jus gebratene Kartoffeln und Gemüse <i>Filet de bœuf au jus d'herbes pommes de terre sautées et légumes</i> Beef fillet with herbs gravy sautéed potatoes and vegetables	59.—
Rotes Thaicurry mit Poulet Jasmin-Reis mit Gemüse <i>Curry thaïlandais au poulet riz jasmin avec légumes</i> Red thai curry with chicken jasmin rice and vegetables	34.—
Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, mit hausgemachtem Brot Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Wasabi Senf <i>«Bernerhof Burger» avec bœuf de Lauenen, pain fait maison, pommes frites, ketchup fait maison et moutarde au wasabi</i> Bernerhof Beefburger with beef from Lauenen, homemade bread french fries, homemade ketchup and wasabi mustard	24.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte <i>Chateaubriand à la sauce Béarnaise</i> <i>pommes de terre croquettes et assiette de légumes</i> Chateaubriand with Béarnaise sauce potato croquettes and vegetable plate	pro Person	74.—
Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl <i>Fondue chinoise (bœuf & veau) sauces diverses fait maison et garniture à choix</i> Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces and choice of side dish	200g/Pers.	62.—
Supplément	pro Portion	+ 12.—
Fondue Bourguignonne (Rindfleisch) hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl <i>Fondue Bourguignonne (bœuf) sauces diverses fait maison et garniture à choix</i> Chinese fondue (beef) homemade sauces and choice of side dish	200g/Per.	60.—
Supplément	pro Portion	+ 10.—



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Rind	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Kalb	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Geflügel	Schweiz	Bianchi Zufikon
Wild	Österreich	Bianchi Zufikon
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Schinken	Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Rohschinken	Saanenland – Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Salami	Italien	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad
Wurstwaren	Schweiz	Robert Bratschi Buure Metzg Gstaad

Beziehen wir von

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter Lauenen
Reichenbach Renato Lauenen
Bach Ueli Feutersoey

Folgende Produkte werden in unserer Küche verarbeitet:

Glutenhaltiges Getreide	Sellerie
Weizen	Pilze
Eier	Soja
Milch	Krebstiere
Senf	Fische
Diverse Nüsse und Mandeln	Kiwi
Erdnussöl	Erdbeeren
Sesamsamen	Äpfel
Sulfite	

Sollten Sie auf eine der hier aufgeführten oder auf andere Zutaten eine Intoleranz haben oder allergisch reagieren, informieren Sie bitte das Servicepersonal oder fragen Sie nach Marcel Reist, unserem Küchenchef.

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.