



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Salat – Salades – Salads

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
Frühlingsalat mit Spargeln und Kräuter-Vinaigrette <i>Salade printemps aux asperges et vinaigrette aux fines herbes</i> Spring salad with asparagus and fine herbs vinaigrette	16.50
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.—

Vorspeisen – Hors d'œuvres – Appetizers

Gebeizter «Swiss Pure Alpine» Lachs Spinatsalat und Senf-Honig-Dressing <i>Saumon «Swiss Pure Alpine» mariné</i> <i>salade d'épinards et dressing miel-moutard</i> Marinated «Swiss Pure Alpine» salmon 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>	
Löwenzahn-Salat mit gebratenem Ei und Kräuter <i>Salade de dent-de-leon, œuf frit, herbes</i> Hawk bit salad, fried egg, herbs	16.—
Von Hand gehacktes Rinds-Tatar Portion nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet <i>Tartare de steak préparé à table selon votre choix</i> Beef tatar prepared at the table at your choice	Portion 45.— 1/2 Portion 35.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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.—
Rindskraftbrühe <i>Consommé de boeuf</i> Beef consommé	10.—
mit Flädli / <i>Célestine</i> / Celestine	12.—
mit Ei / avec oeuf / with egg	12.—
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	8.—

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Unsere Fische – Nos poissons – Our fish dishes

Forelle aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane 35.—
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 39.—
an 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.

Tages-Fisch / poisson du jour / fish of the day
Fragen Sie unsere Service Mitarbeiter nach dem Tages-Angebot.
Nous vous prions de demander nos serveurs pour l'offre du jour.
Please ask our waiters for the offer of the day.



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

*Bernerhof Gäste essen das besonders gern:

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

*Cordon bleu farci au Taleggio des Alpes de Gstaad et jambon,
légumes et pommes de terre rissolées*

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

Schwein / porc / pork

36.—

Kalb / veau / veal

52.—

**Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch,
Rösti und saisonalem Gemüse**

45.—

*Emincé de foie de veau à lherbes fraîches l'ail, oignons et,
rösti et légumes de saison*

Sliced veal liver with herbs, onions and garlic,
rösti and seasonal vegetables

**Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse,
hausgemachtes Ketchup und Preiselbeeren**

46.—

*La vrai Escalope viennoise, frites et légumes,
ketchup fait maison et airelles rouge*

The real Viennese steak, french fries and vegetables
homemade ketchup and cowberries

Rotes Thaicurry mit Poulet, Jasmin-Reis mit Gemüse

34.—

Curry thaïlandais au poulet, riz jasmin avec légumes

Red thai curry with chicken, jasmine rice and vegetables



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Flammierte Fleischgerichte am Tisch zubereitet– Nos viandes flambées– our meat dishes flambé

Entrecôte mit grünem Pfeffer dazu Gemüse und Beilage nach Wahl Entrecôte au poivre vert, flambé à table, légumes et garniture au choix Sirloin steak with green pepper, flambéed at the table vegetables and choice of side dish	55.—
Rindsfilet mit schwarzem Trüffel dazu Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Filet de boeuf à la truffe noire</i> Beef tenderloin with black truffle	59.—
Geschnetzelted vom Kalbsfilet an Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Beilage nach Wahl <i>Emincé de filet de veau, crème de champignons</i> légumes et garniture au choix Sliced veal filet, mushroom cream sauce vegetables and choice of side dish	62.—
Kalbsmilke mit Spargeln und Morcheln dazu Beilage nach Wahl <i>Ris de veau avec asperges et morilles,</i> <i>garniture au choix</i> Sweetbread with asparagus and morels, choice of side dish	46.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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 croquettes et assiette de légumes</i> Chateaubriand with Béarnaise sauce potato croquettes and vegetable plate	pro Person	74.—
Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit hausgemachter Sauce und Stärkebeilage nach Wahl <i>Fondue chinoise (bœuf & veau),</i> <i>saucés 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.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

Beziehen wir von

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

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter Lauenen
Reichenbach Renato Lauenen
Bach Ueli Feutersoey

Eier beziehen wir bei Lydia und Kobi Zeller, Gstaad Grund

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 die Mitarbeitenden oder fragen Sie Marcel Reist, unseren 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.