



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!

ÉT SI AVANT DE MANGER

Le temps et l'envie

Chers hôtes, prenez tout votre temps pour feuilleter les plats que nous avons élaborées pour vous. Mon équipe et moi-même, nous 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



VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

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	18.—
mit Greyerzer Käse / <i>au fromage de Gruyère</i> / with cheese from Gruyère	21.—

KALTE GERICHTE – PLATS FROIDS – COLD DISHES

Das Original: Bernerhof-Teller (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)	28.—				
Trockenfleisch aus Gstaad <i>Viande séchée de Gstaad</i> Dried meat from Gstaad	<table> <tr> <td>Portion</td> <td>29.—</td> </tr> <tr> <td>1/2 Portion</td> <td>23.—</td> </tr> </table>	Portion	29.—	1/2 Portion	23.—
Portion	29.—				
1/2 Portion	23.—				
Hobelkäse von der Alp Seeberg ob dem Arnensee 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	26.—				



KALTE GERICHTE – PLATS FROIDS – COLD DISHES

1 Spreewaldgurke in Originalverpackung 9.—
Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.
1 cornichon du Spreewald dans son emballage d’origine
1 Spreewald pickle in its original packaging

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

SUPPEN – POTAGES – SOUPS

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum 12.—
Crème de courge à la mousse d’Amaretto
Pumpkin cream soup with Amaretto foam

Rinderkraftbrühe 10.—
Consommé de boeuf
Beef consommé

mit Sherry / *au Xéres* / with Sherry 12.—

mit Flädli und Schnittlauch / *Célestine et ciboulette* / with Celestine and chive 12.—

Tagessuppe 8.—
Soupe du jour
Soup of the day



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		



KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

Das einzigartige Fondue Bellavista im Brot serviert** **200 gr** **29.—**
*L'unique fondue** Bellavista servit dans un pain*
*One of a kind fondue**Bellavista served in a bread*

Supplément Fondue **pro Portion** **+12.—**

Fondue Moitié-Moitié* **200 gr** **24.—**
mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer,
cremig mit einem ausgewogenem Geschmack

Supplément Fondue **pro Portion** **+ 9.—**

Raclette von der Combe 23 **200 gr** **22.—**
 mit „Gschwelli“, Perlzwiebeln und Essiggurken

Supplément Raclette **pro Portion** **+ 9.—**

Käseschnitte mit Raclettkäse* von der Combe 23 **20.—**
Croûte au fromage Raclette de la Combe 23
 Cheese crust with Raclette cheese from the Combe 23

mit Schinken | au jambon | with ham **+4.—**

mit Ei | à l'œuf | with egg **+2.—**

**Berner Oberländer Rösti mit Gstaader Taleggio,
Speck und Spiegelei** **25.—**
Rösti Bernois Oberland au lard, Taleggio de Gstaad et œuf au plat
 Bernese Oberland Rösti with bacon, Gstaader Taleggio cheese and egg

*** 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*



FLEISCHGERICHTE – NOS VIANDES – OUR MEAT DISHES

Kaiserbratwurst von der Metzgerei Peter, Schaffhausen 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 bratwurst – made by our friend André Jaeger

Gebratene Pouletschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse 37.—

Escalope de poulet grillée et beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Grilled chicken escalope with herb butter, french fries and vegetables

Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse 49.—

Entrecôte (200g) au beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Sirloin steak (200g) with herb butter, french fries and vegetables

Das echte Wiener Schnitzel 46.—

Pommes Frites und Gemüse

La vraie escalope viennoise

pommes frites et légumes

The real Viennese Schnitzel

french fries and vegetables

Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, hausgemachtes Brot und Sauce mit Pommes Frites 24.—

«Bernerhof Burger» avec bœuf de Lauenen, pain et sauce fait maison,

pommes frites

Bernerhof Beefburger with beef from Lauenen, homemade bread and sauce and french fries



UNSERE KLASSIKER – NOS CLASSIQUES – OUR CLASSICS

	1/2 Portion	Portion
Frischer Fruchtsalat <i>Salade de fruits</i> Fruit salad	8.—	10.—
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.—
Karamellköpfler mit Schlagrahm <i>Flan caramel et chantilly</i> Caramel custard with whipped cream		9.—
Vanille Crème Brûlée <i>Crème brûlée à la vanille</i> Vanilla crème brûlée		10.—
Meringue mit Schlagrahm <i>Meringue avec crème chantilly</i> Meringue with whipped cream		11.—
mit Doppelrahm / <i>crème double</i> / with double cream		12.—
mit Vanilleglace, Schlagrahm <i>avec glace à la vanille, crème chantilly</i> with vanilla ice cream, whipped cream		14.—
Vermicelles mit Meringue und Rahm <i>Vermicelles, meringue et crème chantilly</i> Vermicelles with meringue and whipped cream		12.—
mit Vanilleglace <i>avec glace à la vanille</i> with vanilla ice cream		14.—



COUPES – COUPES – COUPES

	Portion
Coupe Dänemark (Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm)	12.—
<i>Coupe Danemark (glace vanille à la sauce au chocolat chaude et chantilly)</i>	
Coupe Denmark (vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)	
Coupe Äpler (Vanille- und Doppelrahmglace, Meringue und Schlagrahm)	12.—
<i>Coupe Äpler (glace vanille et glace double crème meringue et crème chantilly)</i>	
Coupe Äpler (vanilla and double cream ice cream meringue and whipped cream)	
Eiskaffee	11.—
<i>Café glacé</i>	
Ice-coffee	
mit Amaretto / <i>avec amaretto</i> / with amaretto	+2.—



SORBET MIT ALKOHOL – SORBET AVEC ALCOOL –

SORBET WITH ALCOHOL

Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)

14.—

Colonel (sorbet citron à la Vodka)

Colonel (lemon sorbet with Vodka)

Apfelsorbet mit Calvados

14.—

Sorbet à la pomme et Calvados

Apple sorbet with Calvados



GLACEN – GLACES – ICE CREAM

Mountain Ice Cream wird von Pernet Comestibles mit natürlichen Produkten hergestellt.

GLACEN

Vanille Bourbon / <i>vanille bourbon</i> / bourbon vanilla	pro Kugel	3.50
Mokka / <i>café</i> / coffee	<i>la boule</i>	
Schokolade / <i>chocolat</i> / chocolate	per scoop	
Stracciatella / <i>Stracciatella</i> / Stracciatella		
Doppelrahm / <i>double crème</i> / double cream	mit Rahm	+2.—
Kokosnuss / <i>noix de coco</i> / coconut	<i>avec chantilly</i>	
	with whipped cream	
Pistazien / <i>pistache</i> / pistachio		
Zimt / <i>cannelle</i> / cinammon		

SORBETS

Zitrone / <i>citron</i> / lemon	pro Kugel	3.50
Apfel / <i>pomme</i> / apple	<i>la boule</i>	
Litschi / <i>litchi</i> / lychee	per scoop	
Mango / <i>mangue</i> / mango		

FRAPPÉ / MILKSHAKE

Verschiedene Sorten	10.—
<i>Différentes variétés</i>	
Different varieties	

FÜR DIE KINDER – POUR LES ENFANTS – FOR THE KIDS

Schokoladenküchelein mit Vanilleglace	6.—
<i>Gâteau au chocolat et glace à la vanille</i>	
Chocolate cake with vanilla ice cream	
Smartiescoupe	5.50
<i>Coupe smarties</i>	
Smarties coupe	



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

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, 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.