



# 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

<b>Gebeizter «Swiss Pure Alpine» Lachs Wasabi-Creme und Mönchsbart</b>	<b>22.—</b>
<i>Saumon mariné «Pure Alpine Salmon» crème de wasabi et barbe de moine</i> Marinated salmon «Pure Alpine Salmon» wasabi cream and opposite-leaved saltwort	
<small>Lachs aus alpiner Zucht in Lostallo (Schweiz) ohne Antibiotika und Chemikalien. <i>Saumon de l'élevage alpin de Lostallo (Suisse), sans antibiotiques et produits chimiques.</i> Salmon from alpine farming in Lostallo (Switzerland) without antibiotics and chemicals.</small>	
<b>Alpen-Tapas mit Gstaad Käseschnitte Wurstsalat Ochsenmaul und Kabis-Salat</b>	<b>16.—</b>
<i>Tapas alpines, croûte au fromage de Saanenland, salade de cervelas, salade de museau et chou</i> Alpine Tapas, cheese on toast from the Saanenland, sausage salad, oz muzzle and cabage salad	
<b>Bernerhof-Salatschüssel mit Champignons, Croûtons und Ei</b>	<b>14.—</b>
<i>Bernerhof saladier aux champignons, croûtons et œuf</i> Bernerhof salad bowl with mushrooms, bread croutons and egg	
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei aus Gstaad und Croutons</b>	<b>14.50</b>
<i>Salade doucette aux lardons, œuf et croûtons</i> Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons	
<b>Bunter Blattsalat in der Schüssel</b>	<b>8.50</b>
<i>Saladier de salade multicolore</i> Colorful salad bowl	
<b>Gemischter Salat in der Schüssel</b>	<b>9.50</b>
<i>Saladier de salade mêlée</i> Mixed salad bowl	
<b>Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat</b>	<b>18.—</b>
<i>Salade de cervelat de Kabier garnie</i> Garnished Kabier-cervelat salad	
<b>mit Greyerzer Käse   au fromage de Gruyère   with cheese from Gruyère</b>	<b>21.—</b>
<b>1 Spreewaldgurke in Originalverpackung</b>	<b>9.—</b>
<i>Berühmtheit erlangte die Gurke im Jahr 2003 mit dem mehrfach preisgekrönten Film „Good Bye, Lenin!“ von Wolfgang Becker.</i> <i>1 cornichon du Spreewald dans son emballage d'origine</i> 1 Spreewald pickle in its original packaging	



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

<b>Rinds-Tatar - Mischen Sie Ihr Tatar selber nach Ihrem Geschmack</b>	<b>Portion</b>	<b>45.—</b>
<i>Tartare de steak préparé à table selon votre choix</i>	<b>1/2 Portion</b>	<b>35.—</b>
Beef tatar prepared at the table at your choice		
<b>Das Original: Bernerhof-Teller</b>		<b>28.—</b>
<b>(Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Käse)</b>		
<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)		
<b>Hobelkäse von der Alp Seeberg ob dem Arnensee auf 1712 MüM mit Feigensenf</b>		<b>26.—</b>
<i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et moutarde à la figue</i>		
Chipped cheese from the alp Seeberg with fig mustard		
<b>Trockenfleisch aus Gstaad</b>		<b>29.—</b>
<i>Viande séchée de Gstaad</i>		<b>23.—</b>
Dried meat from Gstaad		
<b>Einzigartiger Kabier-Cervelat aus Appenzell am Stück, serviert mit Brot</b>		<b>8.—</b>
<i>Cervelat Kabier de l'Appenzell, servi en pièce avec du pain</i>		
Kabier cervelat from Appenzell, served in one piece with bread		
<b>Buureschüblig der Metzgerei Müller in Schleithem / SH</b>		<b>13.—</b>
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

<b>Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Trockenwurst aus Gstaad</b> <i>Velouté de racines de persil, saucisse sec de Gstaad</i> Parsley root cream soup with dry sausage from Gstaad	<b>12.—</b>
<b>Bouillon mit Mark</b> <i>Bouillon d'os à moelle</i> Bone marrow soup	<b>12.—</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé	<b>10.—</b>
<b>mit Sherry</b> / <i>au Xéres</i> / with Sherry	<b>12.—</b>
<b>mit Flädli und Schnittlauch</b> / <i>Célestine et ciboulette</i> / with Celestine and chive	<b>12.—</b>
<b>Tagessuppe</b> <i>Soupe du jour</i> Soup of the day	<b>8.—</b>



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## TEIGWAREN – PÂTES – PASTA

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

## VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

<b>Rotes Curry mit Gemüse und gebratenem Reis</b>	<b>25.—</b>
<i>Curry rouge aux légumes et riz poêlé</i>	
Red curry with vegetables and sautéed rice	
<b>Gemüse von Daniel von Siebenthal aus Gstaad pochiertes Ei aus Gstaad mit Kräuter-Hollandaise nappiert</b>	<b>26.—</b>
<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

<b>Das einzigartige Fondue** Bellavista im Brot serviert Gruyère AOP und Gstaad Bergkäse</b>	<b>200 gr</b>	<b>29.—</b>
<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		
<b>Supplément Fondue</b>	<b>pro Portion</b>	<b>12.—</b>
<b>Fondue Moitié-Moitié*</b>	<b>200 gr</b>	<b>24.—</b>
<i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenen Geschmack</i>		
<b>Supplément Fondue</b>	<b>pro Portion</b>	<b>9.—</b>
<b>Moitié-Moitié : Raclette &amp; BBQ</b>	<b>pro Portion</b>	<b>38.—</b>
100 gr. Raclette „Combe 23 & 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH) Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwellti, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz		
<b>Supplément Raclette</b>	<b>pro Portion</b>	<b>9.—</b>
<b>Supplément Fleisch/vinande/meat</b>	<b>pro Portion</b>	<b>12.—</b>
<b>Raclette von der Combe 23</b>	<b>200 gr</b>	<b>22.—</b>
mit „Gschwellti“, Perlzwiebeln und Essiggurken		
<b>Supplément Raclette</b>	<b>pro Portion</b>	<b>9.—</b>

\* 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

## KÄSE-SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS AU FROMAGE – CHEESE SPECIALITIES

<b>Käseschnitte mit Raclettekäse* von der Combe 23</b>	<b>20.—</b>
<i>Croûte au fromage Raclette de la Combe 23</i>	
Cheese crust with Raclette cheese from the Combe 23	
<b>mit Schinken / au jambon / with ham</b>	<b>4.—</b>
<b>mit Ei aus Gstaad / à l'œuf / with egg</b>	<b>2.—</b>
<b>Berner Oberländer Röstli mit Gstaader Taleggio, Speck und Spiegelei</b>	<b>25.—</b>
<i>Röstli Bernois Oberland au lard, Taleggio de Gstaad et œuf au plat</i>	
Bernese Oberland Röstli with bacon, Taleggio cheese from Gstaad and egg	
<b>Röstli mit gemischten Pilzen und Raclettekäse von der Combe 23 gratiniert</b>	<b>26.—</b>
<i>Röstli aux champignons gratinés au fromage Raclette de la Combe 23</i>	
Röstli with mixed mushrooms gratinated with Raclette cheese from the Combe 23	

## FISCH – POISSON – FISH DISHES

<b>Frisch aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane</b>	<b>35.—</b>
<b>Forelle blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln</b>	
<i>Fraîchement pêché dans la Sarine:</i>	
<i>Truite au bleu ou à la meunière, pommes de terre nature</i>	
Freshly caught in our own river Saane:	
Blue trout or style „meunière“ with boiled potatoes	
<b>Unsere Forellen beziehen wir von der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane von René Schopfer.</b>	
<i>Nos truites sont élevées à la pisciculture à Gstaad Grund de René Schopfer.</i>	
Our trouts come from the fish farm in Gstaad Grund from René Schopfer.	
<b>Sanft pochierter «Pure Alpine» Lachs aus Lostallos Weinbutter mit Reis und Gemüse</b>	<b>39.—</b>
<i>Saumon poché «Pure Alpine Salmon», beurre blanc, riz et légumes</i>	
Poached salmon «Pure Alpine Salmon, wine-butter, rice and vegetables	
<b>Lachs aus alpiner Zucht in Lostallos (Schweiz) ohne Antibiotika und Chemikalien.</b>	
<i>Saumon de l'élevage alpin de Lostallos (Suisse), sans antibiotiques et produits chimiques.</i>	
Salmon from alpine farming in Lostallos (Switzerland) without antibiotics or other chemicals.	



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## BRATWÜRSTE – SAUCISSES RÔTIÉS – BRATWURST

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 bratwurst – made by our friend André Jaeger

**300 gr Kalbsbratwurst, Metzgerei Peduzzi, Savognin** 32.—

(80% Schweizer Kalbfleisch, Speck, Frischmilch, Schweinefleisch)

*300 gr Saucisse de veau roti, période d'attente 15 minutes*

300 gr veal bratwurst, waiting periode 15 minutes

**Bernerhof Bauernbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad** 26.—

*„Bernerhof“ saucisse de porc paysanne rôtie*

„Bernerhof“ pork bratwurst farmer's style

**Kalbs-Bratwurst mit Alpkäse von der Pernet Comestibles** 26.—

*Saucisse de veau au fromage d'alpage de Saanen*

Veal bratwurst 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" bratwurst 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, bouilli 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  
saisonaalem Gemüse, nach Wunsch mit Zwiebelsauce zum Aufpreis von** 4.—

*Nos plats de saucisses rôties sont servis avec roesti et légumes de saison,*

*sauce à l'oignons sur demande au prix supplémentaire de*

Our sausage dishes are served with roesti and seasonal vegetables,

on demand with onion sauce for a surcharge of





# 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 canneberges*

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

**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,  
roesti 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

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



# La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

## AB 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PERSONS

**Chateaubriand mit Sauce Béarnaise** **pro Person 74.—**  
**Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte**  
*Chateaubriand à la sauce Béarnaise*  
*pommes de terre croquettes et assiette de légumes*  
Chateaubriand with Béarnaise sauce  
potato croquettes and vegetable plate

**Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch) mit** **200g/Pers. 62.—**  
**hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl**  
*Fondue chinoise (bœuf & veau) sauces diverses fait maison*  
*et garniture à choix*  
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces  
and choice of side dish

**Supplément** **pro Portion + 12.—**

**Fondue Bourguignonne (Rindfleisch), mit** **200g/Per. 60.—**  
**Hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl**  
*sauces diverses fait maison*  
*et garniture à choix*  
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces  
and choice of side dish

**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

**Eier** beziehen wir von **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 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.