



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!

ÉT 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.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei aus Gstaad und Croutons <i>Salade doucette aux lardons, œuf et croûtons</i> Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons	14.50
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 / au fromage de Gruyère / with cheese from Gruyère	21.—

VORSPEISEN – HORS D'ŒUVRES – APPETIZERS

Gebeizter «Swiss Pure Alpine» Lachs aus Lostallos Wasabi-Creme und Mönchsbar <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	22.—
<small>Lachs aus alpiner Zucht in Lostallos (Schweiz) ohne Antibiotika und Chemikalien. <i>Saumon de l'élevage alpin de Lostallos (Suisse), sans antibiotiques et produits chimiques.</i> Salmon from alpine farming in Lostallos (Switzerland) without antibiotics and chemicals.</small>	
Gebackener Tomme mit Granatapfel und Chicorée-Salat <i>Tomme frit, grenades et salade des légumes-racines</i> Fried Tomme cheese, pomegranate and chicory salad	18.—
Von Hand gehacktes Rinds-Tatar nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet <i>Tartare de steak préparé à table selon votre choix</i> Beef tartare prepared at the table at your choice	Portion 45.— 1/2 Portion 35.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

SUPPEN – POTAGES – SOUPS

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Trockenwurst aus Gstaad	12.—
<i>Velouté de racines de persil, saucisson sec de Gstaad</i>	
Parsley root cream soup with dry sausage from Gstaad	
Bouillon mit Mark	12.—
<i>Bouillon d'os à moelle</i>	
Bone marrow soup	
Rindskraftbrühe	10.—
<i>Consommé de boeuf</i>	
Beef consommé	
mit Flädli / <i>Célestine</i> / Celestine	12.—
mit Ei / <i>avec oeuf</i> / with egg	12.—
Tagessuppe	8.—
<i>Soupe du jour</i>	
Soup of the day	

VEGETARISCHE GERICHTE – METS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

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



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

UNSERE FISCHE – NOS POISSONS – OUR FISH DISHES

**Forelle aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane
Blau oder Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln** **35.—**

*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 Lostallo
an Weinbutter mit Reis und Gemüse** **39.—**

*Saumon poché «Pure Alpine Salmon»,
beurre blanc, riz et légumes*
Poached salmon «Pure Alpine Salmon»,
wine-butter, rice and vegetables

Lachs aus alpiner Zucht in Lostallo (Schweiz) ohne Antibiotika und Chemikalien.

Saumon de l'élevage alpin de Lostallo (Suisse), sans antibiotiques et produits chimiques.
Salmon from alpine farming in Lostallo (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 l'ail, oignons et herbes fraîches,
rösti et légumes de saison*

Sliced veal liver with herbs, onions and garlic,
roesti 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 canneberges*

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

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

FLAMBIERTE FLEISCHGERICHTE AM TISCH ZUBEREITET— NOS VIANDES FLAMBÉES— OUR MEAT DISHES FLAMBÉ

- Entrecôte mit grünem Pfeffer** 55.—
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
- Rindsfilet mit schwarzem Trüffel** 59.—
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl
Filet de boeuf à la truffe noire
Beef tenderloin with black truffle
- Geschnetzeltes vom Kalbsfilet an Pilzrahmsauce** 62.—
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl
Emincé de filet de veau, crème de champignons
légumes et garniture au choix
Sliced veal filet, mushroom cream sauce
vegetables and choice of side dish
- Kalbsmilke mit Whisky und Kräuter** 46.—
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl
Ris de veau au whisky et aux herbes
légumes et garniture au choix
Calf kidney with whiskey and herbs
vegetables and choice of side dish



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>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.—



STAFEL

(S)TAFELFREUDEN À LA CARTE.

#StafelGstaad

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 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.