



Freddie, der Grillmeister aller Klassen, brilliert und grilliert diesen Sommer. Er hat Grill, Beefer und Green Egg perfekt im Griff und gart Fleisch, Fisch und Gemüse liebevoll, gekonnt und punktgenau so, wie Sie es sich wünschen.

Freddie, le maître des grillades de toutes les classes, brille et grille cet été à Gstaad sur la terrasse du Bernerhof. Il maîtrise parfaitement le barbecue, le Beefer et le Green Egg et cuit la viande, le poisson et les légumes avec amour, habileté et à la mesure des désirs de ses hôtes.

Freddie, the master of the grill, shines and grills this summer. He has the barbecue, the Beefer and the Green Egg perfectly under control and cooks meat, fish and vegetables lovingly, skilfully and exactly as per your desires.

SWISS 
QUALITY HOTELS®
INTERNATIONAL

 **ibex silver**
fairstay label



Freddie

brilliert am Grill

Hotel Bernerhof Gstaad
bernerhof-gstaad.ch | info@bernerhof-gstaad.ch

Fleisch / viande / meat

Freddies Hack-Täschli (Rind) in Folie mit Bundzwiebeln und Chili CHF 28.-
Freddies Fricadelle de boeuf en papilote, ciboule et chili
Freddies Beef meatballs wrapped in foil with bunching onion and chili

Pouletschenkel-Steak mit Zitrone und Zitronen-Thymian CHF 34.-
Steak de cuisse de poulet au citron et thym
Chicken thigh steak with lemon and lemon thyme

Rib-Eye-Steak CHF 46.-
Rib-Eye-Steak
Rib-Eye-Steak

Ab 2 Personen Rindskotelett CHF 69.- pro Person
Côte de bœuf à partir de 2 personnes
Rib steak from 2 persons

Würste / saucisses / sausages

Kaiserbratwurst (100% Kalbfleisch) CHF 26.-
Saucisse de veau rôtie (100% veau)
Veal sausage (100% veal)

Buurebratwurst CHF 26.-
Saucisse paysanne
Farmers sausage

300 g Kalbsbratwurst CHF 32.-
Saucisse de veau 300 gr.
300 g veal sausage

Traditionell / traditionnelle / traditional

Jeden Sonntag brilliert Freddie mit einem klassischen «Grosse Pièce»
Freddie prépare chaque dimanche une classique « Grosse Pièce »
Freddie prepares every Sunday a classic BBQ dish grilled by the whole piece

Aus dem Wasser / à l'eau / from the waters

Grillierte Seezunge CHF 59.-
Solle grillée
Grilled sole

Crevetten mit Süsskartoffeln, Chilis, Kokosmilch und Grüne Bohnen CHF 42.-
Crevettes aux patates douces, piments rouges, lait de coco et haricots verts
Shrimps with sweet potatoes, chili peppers, coconut milk and green beans

Vegetarisch / végétarien / vegetarian

Gefülltes Gemüse CHF 24.-
Légumes farcis
Stuffed vegetables

Beilagen / plats d'accompagnement / side dishes

Baked Potatoes mit Sauerrahm, Zucchetti mit getrockneten Tomaten
Baked Potatoes et crème acidulée, courgettes avec tomates séchées
Baked potatoes with sour cream, zucchini with dried tomatoes

oder / ou / or

Kartoffelsalat, Zucchetti mit getrockneten Tomaten
Salade de pommes de terre, courgettes avec tomates séchées
Potato salad, zucchini with dried tomatoes

Homemade Sauces

Kräuterbutter / beurre aux herbes / herb butter
BBQ-Sauce / Sauce Barbeque / BBQ-sauce
Wasabisenf / moutarde wasabi / Wasabi mustard
Chimichurri

Deklaration & Herkunft des Fleisches *Déclaration & Origine de la viande*

Rind / boeuf	Schweiz / Suisse	Schwein / porc	Schweiz / Suisse
Poulet / poulet	Schweiz / Suisse	Lamm / agneau	Schweiz / Suisse
Ente / canard	Frankreich / France	Goldbrasse / dorade	Frankreich / France
Kalbfleisch / veau	Schweiz / Suisse	Seezunge / solle	Niederlande / Pays-Bas