



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

Saisonaler Salat von Daniel von Siebenthal aus Gstaad mit hausgemachte Kräuter-Vinaigrette			14
<i>Salade de saison de Daniel von Siebenthal de Gstaad avec vinaigrette aux herbes aromatiques faite maison</i>			
Seasonal salad by Daniel von Siebenthal's garden in Gstaad with homemade herb dressing			
Bunter Blattsalat			8.50
<i>Salade multicolore</i>			
Colorful salad			
Kabier-Cervelatsalat garniert mit buntem Blattsalat			18
<i>Salade de cervelats de Kabier garnie</i>			
Garnished Kabier-cervelat salad			
mit Käse aus Abländschen			21
<i>au fromage de Abländschen</i>			
with cheese from Abländschen			
Rinds-Tatar - Mischen Sie Ihr Tatar selber nach Ihrem Geschmack	Portion	45	
Serviert mit hausgemachtem Toastbrot	1/2 Portion	35	
<i>Tartare de steak préparé à table selon votre choix servie avec Toast fait maison</i>			
Beef tatar prepared at the table at your choice			
Served with homemade Toastbread			
Das Original: Bernerhof-Teller			28
(Fleisch aus der Region: Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch, Rohessspeck, Hobelkäse und regionaler Bergkäse)			
<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)			
Hobelkäse von der Alp Seeberg, ob dem Arnensee auf 1712 MüM mit Feigensenf			26
<i>Fromage à rebibes de l'alpe Seeberg et moutarde à la figue</i>			
Chipped cheese from the alp Seeberg with fig mustard			
Trockenfleisch aus Gstaad	Portion	29	
<i>Viande séchée de Gstaad</i>	1/2 Portion	23	
Dried meat from Gstaad			



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Suppen – Potages – Soups

Karottensuppe <i>Crème de carottes</i> Carrot cream soup		12
Bouillon mit Mark <i>Bouillon d'os à moelle</i> Bone marrow soup		12
Rinderkraftbrühe <i>Consommé de bœuf</i> Beef consommé		10
mit Sherry / au Xéres / with Sherry		12
mit Flädli und Schnittlauch / Célestine et ciboulette / with Celestine and chive		12
Tagessuppe <i>Soupe du jour</i> Soup of the day		8

Teigwaren – Pâtes – Pasta

Spaghetti an Tomaten-Basilikum Sauce <i>Spaghetti à la sauce tomate et basilic</i> Spaghetti with tomato-basil sauce	Portion	18
	1/2 Portion	15
Spaghetti an aromatischer Sauce mit gehacktem Rindfleisch <i>Spaghetti à la sauce aromatique et bœuf hachée</i> Spaghetti with a flavourful sauce and hash beef	Portion	20
	1/2 Portion	17

Vegetarische Gerichte – Mets végétariens – Vegetarian dishes

Rotes Curry mit Gemüse und gebratenem Reis <i>Curry rouge aux légumes et riz poêlé</i> Red curry with vegetables and sautéed rice		26
---	--	----



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Käse Spezialitäten – Spécialités au fromage – Cheese specialities

Das einzigartige Fondue** Bellavista im Brot serviert	200 gr	29
Gruyère AOP und Gstaad Bergkäse <i>L'unique fondue** Bellavista servie 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		
Supplément Fondue	pro Portion	12
Fondue Moitié-Moitié*	200 gr	26
<i>mit Freiburger Vacherin und mildem Greyerzer, cremig mit einem ausgewogenen Geschmack</i>		
Supplément Fondue	pro Portion	9
Moitié-Moitié : Raclette & BBQ	pro Portion	38
100 gr. Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen, 6 Mt. gereift 140 gr. Fleisch: Entrecôte (CH), Pouletbrust (CH), Cervelat, Gschwelli aus Abländschen, Essiggurken, Bernerhof Kräutersalz		
Supplément Raclette	pro Portion	9
Supplément Fleisch/viande/meat	pro Portion	12
Rohmilch Raclette Käse aus Abländschen – 6 Monate gereift	200 gr	22
mit „Gschwelli“ aus Abländschen, Perlzwiebeln und Essiggurken		
Supplément Raclette	pro Portion	9
Käseschnitte mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen		20
<i>Croûte au fromage Raclette de Abländschen</i> Cheese crust with Raclette cheese from Abländschen		
mit Schinken / au jambon / with ham		4
mit Ei / à l'œuf / with egg		2
Berner Oberländer Rösti mit «Berg Mutschli» Käse aus Gstaad, Speck und Spiegelei		25
<i>Rösti Bernois Oberland au lard, fromage «Berg Mutschli» de Gstaad et œuf au plat</i> Bernese Oberland Rösti with bacon, "Berg Mutschli" cheese from Gstaad and egg		
Rösti, gemischte Pilze, Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen gratiniert		26
<i>Rösti aux champignons gratinés au fromage Raclette de Adländschen</i> Rösti with mixed mushrooms gratinated with Raclette cheese from Abländschen		

* wird mit Weisswein zubereitet – *préparée avec du vin blanc* – prepared with white wine

** wird mit Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée zubereitet - *préparée avec du Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée* - prepared with Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fisch – Poisson – Fish dishes

Frisch aus der Fischzucht in Gstaad Grund an der Saane

**Forelle blau oder Müllerin Art,
mit Salzkartoffeln aus Abländschen**

38

*Fraîchement pêchée dans la Sarine:
Truite au bleu ou à la meunière,
pommes de terre nature de Abländschen*

Freshly caught in our own river Saane:
Blue trout or „meunière“ style,
with boiled potatoes from Abländschen

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.

**Gebratener «Swiss Pure Alpine» Lachs
mit Dukkah und Spinat**

46

*Saumon «Swiss Pure Alpine» sauté
avec dukkah et épinard*

Sautéed “Swiss Pure Alpine” salmon
with dukkah and spinach

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.



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Bratwürste – saucisses rôties – sausages

Einzigartige Würste, die nur im Bernerhof erhältlich sind:

- | | |
|--|-----------|
| Kayserbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad,
100% Kalbfleisch | 26 |
| <i>(ohne Nitrate & Pökelsalz, keine Konservierungsmittel)</i> | |
| Das Rezept dazu entwickelte Kochlegende und Bernerhof Freund André Jaeger | |
| <i>Saucisse de veau rôtie – concoctée par notre ami André Jaeger</i> | |
| Veal sausage – made by our friend André Jaeger | |
| 300 gr Kalbsbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad | 32 |
| <i>(80% Schweizer Kalbfleisch, Speck, Frischmilch, Schweinefleisch)</i> | |
| <i>300 gr Saucisse de veau rôtie, période d'attente 15 minutes</i> | |
| 300 gr veal sausage, waiting time 15 minutes | |
| Bernerhof Bauernbratwurst von der Buure Metzg in Gstaad | 26 |
| <i>„Bernerhof“ saucisse de porc paysanne rôtie</i> | |
| „Bernerhof“ pork sausage farmer's style | |
| Original St. Galler Olma-Bratwurst von der Metzgerei Schmid, St. Gallen | 26 |
| <i>Saucisse „Olma“ de St-Gall originale de la boucherie Schmid, St-Gall</i> | |
| Original “Olma” sausage from the butchery Schmid, St. Gallen | |
| Unsere Bratwurst-Gerichte werden Ihnen serviert mit Rösti und
saisonaem Gemüse, nach Wunsch mit Zwiebelsauce zum Aufpreis von | 4 |
| <i>Nos plats de saucisses rôties sont servis avec roesti et légumes de saison,
sauce à l'oignon sur demande</i> | |
| Our sausage dishes are served with rösti and seasonal vegetables,
on demand with onion sauce | |



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei, Rösti und Gemüse <i>Emincé de foie de veau avec sauge, rösti et légumes</i> Sliced veal liver with sage, rösti and vegetables	42
Das echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren <i>La vrai Escalope viennoise, frites et légumes, ketchup fait maison et airelles rouges</i> The real Viennese steak, french fries and vegetables, homemade ketchup and cowberries	46
Blätterteig Pastetli, gefüllt mit Kalbfleisch, Milken und Champignons an einer Cremesauce, Mischgemüse <i>Vol-au-vent au beurre, farci au veau, ris de veau et champignons à la crème, sélection de légumes</i> Vol-au-vent with butter, filled with veal, sweetbread and mushrooms with cream sauce, choice of vegetables	1 Pastetli 19 2 Pastetli 32
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse <i>Emincé de veau, sauce à la crème aux champignons, rösti et légumes de saison</i> Sliced veal with mushroom cream sauce, rösti and seasonal vegetables	46
Kalbs-Paillard mit Morcheln, Bratkartoffeln und Gemüse <i>Paillard de Veau avec morilles, pommes de terre sautées et légumes</i> Veal Paillard with morels, sautéed potatoes and vegetables	52
Schweinskotelett an Senfsauce mit Kartoffelgnocchi und Cherrytomaten <i>Côte de porc à la sauce moutarde, gnocchi de pommes de terre et tomates cerise</i> Pork cutlet with mustard sauce, potatoes dumplings and cherry tomatoes	38
Im Bernerhof besonders beliebt: Cordon Bleu gefüllt mit Rohmilch Raclettekäse aus Abländschen - 6 Monate gereift - und Hinterschinken, serviert mit Bratkartoffeln aus Abländschen und Gemüse <i>Cordon bleu farci au fromage à Raclette au lait cru de Abländschen – affinée 6 mois – et jambon, servi avec légumes et pommes de terre sautées de Abländschen</i> Cordon bleu filled with raw milk Raclette cheese from Abländschen – aged 6 month – and ham, served with vegetables and sautéed potatoes from Abländschen	
Schwein / porc / pork	36
Kalb / veau / veal	52



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Fleischgerichte – Nos viandes – Our meat dishes

Entrecôte « Café de Paris », Strohkartoffeln und Gemüse	52
<i>Entrecôte « Café de Paris », pommes de terre allumettes et légumes</i>	
Sirloin steak "Café de Paris", straw potatoes and vegetables	
Bernerhof-Burger mit Rindfleisch aus Lauenen, mit hausgemachtem Brot, Pommes Frites, hausgemachtem Ketchup und Wasabi Senf	26
<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	
Rotes Thaicurry mit Poulet, weisser Reis mit Gemüse	36
<i>Curry thaïlandais au poulet, riz jasmin avec légumes</i>	
Red thai curry with chicken, jasmine rice and vegetables	

Ab 2 Personen – Pour 2 personnes – For 2 persons

Fondue Chinoise (Rind- & Kalbfleisch), hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl	200g/Pers.	64
<i>Fondue chinoise (bœuf & veau), sauces diverses faites maison et garniture au choix</i>		
Chinese fondue (beef & veal), with homemade sauces and choice of side dish		
Supplément	pro Portion	+ 14
Fondue Bourguignonne (Rindfleisch), hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl	200g/Per.	62
<i>Fondue Bourguignonne (bœuf), sauces diverses faites maison et garniture au choix</i>		
Chinese fondue (beef), homemade sauces and choice of side dish		
Supplément	pro Portion	+ 14



La Gare

HIER KOMMEN KULINARISCHE KLASSIKER ZUM ZUG.

#LaGareGstaad

Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

Schwein	Saanenland – Schweiz
Rind	Saanenland – Schweiz
Kalb	Saanenland – Schweiz
Trockenfleisch	Saanenland – Schweiz
Schinken	Schweiz
Rohschinken	Saanenland – Schweiz
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wild	Österreich
Ente	Frankreich

Beziehen wir von

Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Bianchi Zufikon
Bianchi Zufikon
Bianchi Zufikon

Zusätzlich bestellen wir Fleisch aus dem Saanenland von folgenden Produzenten:

Würsten Hanspeter
Reichenbach Renato
Bach Ueli

Lauenen
Lauenen
Feutersoey

Allergene Lebensmittel:

Glutenhaltiges Getreide	I	Lupinen
Erdnüsse	I	Sojabohnen
Eier	I	Krebstiere
Milch (einschliesslich Laktose)	I	Fische
Senf	I	Weichtiere
Hartschalenobst (Nüsse)		
Sellerie		
Sesamsamen		
Schwefeldioxid und Sulfite		

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

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.