



Gstaad, le 13 mai 2021

19 Punkte bei GaultMillau, und dies seit über 20 Jahren – die Qualität und Konstanz von Familie Ravet beeindruckt. Was ebenso beeindruckt: Guy Ravets Begeisterung für die Brasserie-Küche. Marcel Reist, Chef de Cuisine im Bernerhof, hat sich davon anstecken lassen. Mit seiner Küchenbrigade hat er die Spezialitäten von Bernard und Guy en détail einstudiert und freut sich: «Es sind wirklich Ravets beste Familienrezepte.»

Ihre Gerichte, Weine und ihr Esprit würden wunderbar in den Bernerhof passen, sagt Guy Ravet. «Nicht nur weil wir uns freundschaftlich verbunden sind, sondern weil die Qualität stimmt. Auch Marcel kocht unsere Rezepte nur mit Produkten, deren Erzeuger und Lieferanten er persönlich kennt, so wie wir.»

19 points GaultMillau, et cela depuis plus de 20 ans – la famille Ravet atteste d'une qualité et d'une constance impressionnantes. Un autre point mérite d'être relevé: l'enthousiasme de Guy Ravet pour la cuisine de brasserie. Marcel Reist, chef de cuisine du Bernerhof, s'est laissé gagner par celui-ci. Avec sa brigade, il a étudié en détail les fines spécialités de Bernard et de Guy et s'en félicite: «Il s'agit vraiment des meilleures recettes familiales des Ravet.»

Mets, vins et esprit s'harmoniseraient à la perfection avec le Bernerhof, affirme Guy Ravet. «Non seulement en raison de l'amitié que nous partageons, mais aussi du point de vue qualité. Comme nous, Marcel apprête nos recettes exclusivement avec des ingrédients issus de producteurs et de fournisseurs qu'il connaît personnellement.»

19 GaultMillau points – for more than 20 years. The quality and constancy of the Ravet family is remarkable. Equally impressive is Guy Ravet's passion for brasserie cuisine. Marcel Reist, Chef de Cuisine at the Bernerhof, was inspired by this passion. With his kitchen team he has rehearsed en détail the specialties of Bernard and Guy and is thrilled: «These are really the best family recipes of the Ravets".»

Their dishes, wines and spirit fit perfectly into the Bernerhof, says Guy Ravet. «Not only due to our friendship, but also because the quality is right. Just like we do, Marcel cooks our recipes only with products whose producers and suppliers he knows in person.»



Le menu, servi uniquement le soir

Velouté de carottes caramélisées, cardamome, sérac, huile d'olive, agrumes, tresse torréfiée

Karamellisierte Karottencremesuppe, Kardamom, Sérac, Olivenöl, Zitrusfrüchte, Zopf
Creamy caramelized carrot soup, cardamon, sérac, citrus fruits, olive oil, roasted braid

Superposition de foie gras et magret de canard fumé, chutney d'abricot, brioche dorée

Terrine von Foie Gras und geräuchert Entenbrust, Aprikosen Chutney, Brioche
Foie gras and smoked duck breast Terrine, apricot chutney, golden brioche

ou

Compression de légumes fraîchement cueillis, jardin de fines salades, citronnade moutarde en grains

Gemüse-Terrine, Frühlingsalat, Zitronen-Senf Vinaigrette
Vegetables Terrine, salad sprouts, lemon and mustard dressing

Confit et filet d'agneau de Saanen, mousseline de pommes de terre, pois gourmands, jus sarriette

Confit von der Schulter und Nierstück vom Lamm, Kartoffelpüree, Zucker-Erbesen, Jus mit Bohnenkraut
Lamb shoulder confit and filet, mashed potatoes, Mangetout peas, savory jus

Opéra au chocolat, glace au café du Mexique

Schokoladen Opera, Mokka Eis aus Mexico
Chocolate opera, coffee ice cream from Mexico

Menü mit Foie Gras 109

Menü mit Gemüse-Terrine 99



La Carte n° I V

	Petite faim	Grande faim
Superposition de foie gras et magret de canard fumé, chutney d'abricot, brioche dorée <i>Terrine von Gänseleber und geräuchertes Entenbrust, Aprikosen Chutney, goldener Brioche</i> Goose foie gras and smoked duck breast, apricots chutney, golden brioche	34	
Compression de légumes fraîchement cueillis, jardin de fines salades, citronnade moutarde en grains <i>Gemüse-Terrine, Frühlingssalat, Zitronen-Senf Vinaigrette</i> Vegetables Terrine, salad sprouts, lemon and mustard dressing	26	
Œuf croustillant, étuvée de chanterelles et asperges, émulsion au beurre noisette de Gstaad <i>Knuspriges Ei, gebratene Pfifferlinge und Spargeln, Nussbutter aus Gstaad</i> Crispy egg, sautéed chanterelles and asparagus, brown butter from Gstaad	28	
Concassé de veau du Saanenland, barbucine, œufs de caille, basilic et caméline <i>Tatar vom Kalb aus dem Saanenland, Barbucine, Wachteleier, Basilikum und Leindotter</i> Veal tatar from the Saanenland, barbucine, quail eggs, basil and camelina	38	54
Tataki de thon, graines de chia, gingembre, avocat et radis, vinaigrette ponzu <i>Thunfisch Tataki, Chiasamen, Ingwer, Avocado und Radieschen, Ponzu Vinaigrette</i> Tuna tataki, Chia seeds, ginger, avocado and radish, ponzu vinaigrette	36	49
Ravioles de canard d'Appenzell, pot au feu de céleri friolé, livèche <i>Ravioli mit Ente aus dem Appenzell, Sellerie Pot au feu, Liebstöckel</i> Duck ravioli from Appenzell, celery root pot au feu, lovage	28	36
Mitonnée d'aubergine, courgettes, tomates, textures de poivrons, piment d'Espelette <i>Gefüllte Zucchini mit Aubergine, Tomaten, Peperoni und Piment d'Espelette</i> Stuffed zucchini with eggplants, tomatoes, sweet pepper, piment d'Espelette	26	38



Preise in CHF inkl. Mwst. und Service / Prix en CHF TVA et service incl.

La Carte n° IV

- Filet de bar de ligne à la peau croustillante, ratatouille croquante, tempura de fleur de courgette** 58
Wolfbarschfilet mit knuspriger Haut, Ratatouille, Zucchini Blüten in Tempura
See bass with crispy skin, ratatouille, zucchini blossom in tempura
- Truite de Gstaad translucide, émulsion de thym de Züneweid, jeunes poireaux, perles de pommes de terre nouvelle récolte** 49
Forelle aus der Fischzucht in Gstaad, Emulsion mit Thymian von der Alp Züneweid, junger Lauch, Perlen aus neuen Kartoffeln
Trout from the fish farm in Gstaad, emulsion of thyme from Züneweid, young leek, young potato pearls
- Confit et filet d'agneau de Saanen, mousseline de pommes de terre, pois gourmands, jus sarriette** 58
Confit von der Schulter und Nierstück vom Lamm, Kartoffelpüree, Zucker-Erbesen, Jus mit Bohnenkraut
Lamb shoulder confit and filet, mashed potatoes, Mangetout peas, savory jus
- Entrecôte flambée à l'Armagnac et poivre vert, champignons de Paris, pommes gaufrettes** 56
Entrecôte Flambé an Armagnac, grünem Pfeffer, Champignons, Pommes gaufrettes
Flambéed Armagnac rib steak, green pepper, mushrooms, gaufrette potatoes
- Poulet de la Gruyère en fricassée, chanterelles et vin orange, févettes, tagliatelles** 48
Frikassee vom Poulet aus Greyerz, Pfifferlinge mit Orange Wein, Ackerbohnen, Tagliatelle
Fricassee of Poulet from Gruyères, chanterelles with orange wine, fava beans, tagliatelle
- Blanquette de jarret de veau, l'os à moelle gremolata, riz vénéré, carottes du moment** 48
Blankett von der Kalbshaxe, Mark-Gremolata, Venere Reis, glasierte Karotten
Veal shank blanquette, bone marrow gremolata, Venere rice, glazed carrots



Desserts

A commander au début du repas pour éviter de trop attendre

Damit Sie keine Wartezeit beim Dessert haben, fragen wir Sie am Anfang nach Ihrem Wunsch
To be ordered at the beginning of the meal to avoid waiting too long

- Sablé au citron Amalfi confit et coriandre, glace lemon curd** 19
Salblé aus Amalfi Zitronen confit und Koriander, Lemon Curd Eis
Shortbread from Amalfi lemons Confit and coriander, lemon curd ice cream
- Opéra au chocolat, glace au café du Mexique** 19
Schokoladen Opera, Mokka Eis aus Mexico
Chocolate opera, coffee ice cream from Mexico
- Crêpes flambées aux framboises, glace à la vanille bleue de la Réunion** 24
Flambierte Crêpes mit Himbeeren, blaues Vanilleeis aus la Reunion
Crêpes flambés with raspberries, blue vanilla ice cream from Réunion
- Vacherin glacé fraise/rhubarbe/crème double de la Gruyère** 19
Erdbeeren-Rhabarber-Vacherin-Glacé, Doppelrahm aus Greyerz
Strawberries and rhubarb Vacherin Ice Cream Cake, double cream from Gruyère

Mignardises

- Bonbon gianduja Maracaïbo, Cupcake mangue/passion,
Tartelette au vin cuit, Pâte de cassis**
*Gianduja-Maracaïbo-Bonbon, Mango und Passionsfrucht Cupcake,
Vin Cuit Törtchen, Gelee aus Cassis*
Gianduja-Maracaïbo candy, mango and passionfruit cupcake,
Vin Cuit tartlet, cassis jelly

