



Gstaad, le 23 septembre 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

Malakoff d'Abländschen aux herbes au pâturage, pousses de salades

Malakoff von Abländschen-Käse, Alpenkräutern und Salatsprossen

Malakoff with herb cheese from Abländschen, sprouts salad

Dodine de foie gras de canard, chutney de figes violettes au laurier

Terrine von der Entenleber, violette Feigen-Chutney und Lorbeer

Duck foie gras dodine, violet fig chutney and laurel

ou

Velouté de potimaron au curcuma, crémeux de racine de persil et vanille

Kürbissuppe mit Kurkuma, Petersilienwurzel, Vanille

Pumpkin cream soup with curcuma, parsley roots, Vanilla

Dos de chevreuil rôti, spätzlis dorés et poire à botzi, jus genévrier

Gebratener Rehrücken, Spätzle und Botzi-Birnen, Jus mit Wachholder

Roasted Venison saddle, spaetzle and botzi pear, juniper jus

Finger aux marrons confits et chocolat au lait de Fribourg « Leity », glace rhum du Venezuela et raisins

Finger mit kandierten Marroni und Milkschokolade aus Freiburger Milch,

Eis mit Rhum aus Venezuela und Trauben

Finger with candied chestnuts and milk chocolate from Fribourg "Leity",

rum ice cream from Venezuela and raisins

Menü mit Foie Gras	112
Menü mit Kürbissuppe	96



La Carte n° V

Les Entrées

Dodine de foie gras de canard, chutney de figues violettes au laurier <i>Terrine von der Entenleber, violette Feigen-Chutney und Lorbeer</i> Duck foie gras dodine, violet fig chutney and laurel	34
Petites sardines à l'huile d'olive, Annabelle, baguette aux algues <i>Kleine Sardinen in Olivenöl, Annabelle-Kartoffeln, Algenbrot</i> Sardine in olive oil, Annabelle potatoes, alga baguette	22
Truite de Gstaad « Culinary Challenge » concombre, pomme, acidulé <i>Forelle aus Gstaad, Gurke, Apfel, Vinaigrette</i> Trout from the fish farm in Gstaad, cucumber, apple, vinaigrette	28
Fraicheur de chamois, choucroute naturelle à l'eau de coing, vinaigrette d'airelles, chanterelles, mesclun, caméline <i>Leicht gebratenes Rückenfilet von der Gams, Sauerkraut mit Quittenwasser, Preiselbeer-Vinaigrette, Eierschwämmli und Leindotter</i> Chamois filet shoulder, sauerkraut with quincewater, cowberry dressing, chanterelles, camelina	38
Velouté de potimaron au curcuma, crémeux de racine de persil et vanille <i>Kürbissuppe mit Kurkuma, Petersilienwurzel, Vanille</i> Pumpkin cream soup with curcuma, creamy parsley roots and vanilla	16
Escalope de foie gras à la plancha, compotée de choux rouges, vinaigrette ponzu et noisettes torréfiées <i>Grilliertes Entenleber-Schnitzel, Rotkohlkompott, Ponzu-Vinaigrette, geröstete Haselnüsse</i> Foie gras escalope à la plancha, red cabbage compote, ponzu dressing, roasted hazelnuts	36
Surprise du Moment 6 escargots de Gurmels, mouillettes de tresse au poivre noir <i>6 Schnecken aus Gurmels, Zopf mit schwarzem Pfeffer</i> 6 snails from Gurmels, peppered sweet braided bread	21



La Carte n° V

Les Plats

- Risotto safrané aux légumes d'automne, copeaux de Seeberg** 34
Risotto mit Safran, Herbstgemüse, Alp Seeberg Hobelkäse
Safran Risotto with vegetables, chipped cheese from the alp Seeberg
- Dos de sandre du Lac Majeur à la peau croustillante, meurette de vin rouge, pommes parisiennes persillées, quenellies** 52
Zander vom Lago Maggiore mit knuspriger Haut und Klösschen, Rotweinsauce, Parisienne Kartoffeln mit Petersilie
Pikeperch from Lago Maggiore with crispy skin, red wine sauce, pommes parisiennes
- Entrecôte flambée à l'Armagnac et poivre vert, champignons, gratin de pommes terre** 59
Flambiertes Entrecôte mit Armagnac, grüner Pfeffer, Champignons, Kartoffelgratin
Flambéed Armagnac rib steak, green pepper, mushrooms, potatoes au gratin
- Dos de chevreuil rôti, spätzlis dorés et poire à botzi, jus genévrier** 59
Gebratener Rehrücken, Spätzle und Botzi-Birnen, Jus mit Wachholder
Roasted Venison saddle, spaetzle and botzi pear, juniper jus
- Saucisse aux choux des Frères Ledermann, papet de poireaux blanchis à la vaudoise, moutarde en grains** 39
Saucisson mit Kabis von den Gebrüdern Ledermann aus Bière, papet vaudoise, Körniger Senf
Sausage with cabbage from the Brother Ledermann, blanched leek papet Vaudois, grainy mustard
- Steak de veau du Saanenland cuit rosé, arancini de ris de veau, purée de panais aux olives, jus girofle** 62
Rose gegartes Kalbssteak aus dem Saanenland, Arancini mit Kalbsmilken, Pastinaken Püree mit Oliven, Jus mit Nelken
Rose cooked Veal steak from Saanenland, arancini with calf's sweetbread, mashed parsnip with olives, cloves jus



La Carte n° 5

Les 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

- Finger aux marrons confits et chocolat au lait de Fribourg « Leity »,
glace rhum du Venezuela et raisins** 21
*Finger mit kandierten Marroni und Milkschokolade aus Freiburger Milch,
Eis mit Rhum aus Venezuela und Trauben*
Finger with candied chestnuts and milk chocolate from Fribourg "Leity",
rum ice cream from Venezuela and raisins
- Beignets de poire, caramel de noix de pécan, yoghurt glacé** 21
Gebackene Krapfen von Birnen, Karamell mit Pekannuss, Yoghurtglace
Pear donut, pecan caramel, yoghurt ice cream
- Crêpes flambées à la Vieille Orange de Zug, glace vanille bleue de la Réunion** 25
Flambierte Crêpes mit Zuger Vielle Orange, Eis mit blauer Vanille aus la Reunion
Crêpes flambés with vieille Orange from Zug, blue vanilla from Réunion ice cream
- Pressée de pommes Boskoops cuites 24 heures, meringue, sorbet coing** 21
Presse vom Boskop-Apple 24 Stunden gekocht, Meringue, Quitten-Sorbet
Compressed Boskoop apple cooked 24 hours, meringue, quince sorbet

Mignardises

- Génépi-Maracaïbo I Pâte de fruits à la passion I Tartelette Vermicelles I Gianduja**
Genepi-Maracaibo, Gelee aus Passionsfrucht, Vermicelles Törtchen, Gianduia,
Génépi-Maracaibo, passion fruit jelly, vermicelles tartlet, Gianduja



Deklaration – déclaration – declaration

Fleisch Herkunft

Reh	Österreich
Rind	Schweiz
Gams	Österreich
Entenleber	Frankreich
Schnecken	Schweiz
Sardinen	Spanien

Allergene Lebensmittel:

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

Lieber Gast

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

Für den Jugendschutz:

das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.
Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Jahrgangswechsel und Änderungen vorbehalten.