



## **Pizza. Basta.**

**Schön, sind Sie bei uns im Basta. Sie werden spüren, dass selbst die traditionellsten Pizza Klassiker eine besondere Note haben. Diese Note von Lust und Liebe, diese Note Bernerhof.**

**Unser Pizzateig wird mit Mehl aus Dittligmühle, Gantrisch hergestellt und mindestens 36 Stunden gegart.**

**Zum Aperitif servieren wir Ihnen kleine Köstlichkeiten wie Negroni und eine feine Auswahl an Gin Tonics. Dazu vielleicht eine knusprige Bruschetta?**

**Von unserem Pizza Angebot empfehlen wir Ihnen unsere «Puccia Bernerhof», die Spezialität aus Apulien. Nicht zu vergessen sind unsere knackigen Salate, unsere Alpen Tapas und die Pizza mit unserem Käse aus Abländschen.**

**En Guete, Ivan und Marco**

*Génial vous êtes avec nous au Basta. Vous sentirez que même les pizzas classiques les plus traditionnels ont une touche spéciale. Cette note d'amour, c'est la note du Bernerhof.*

*Notre pâte à pizza est faite avec de la farine de Dittligmühle, Gantrisch et une maturation pendant au moins de 36 heures.*

*En apéritif, nous vous proposons des petites gourmandises comme le negroni et une belle sélection de gin tonics. Et pourquoi pas une bruschetta croustillante avec ?*

*Parmi nos offres de pizzas, nous vous recommandons notre « Puccia Bernerhof », la spécialité des Pouilles. A ne pas oublier nos salades croquantes, nos tapas alpestres et la pizza avec notre fromage d'Abländschen.*

*Bon Appétit, Ivan et Marco*

Nice, you're with us at Basta. You will feel that even the most traditional pizza classics have a special touch. That note of love, that note of Bernerhof.

Our pizza dough is made with flour from Dittligmühle, Gantrisch and a maturation for at least 36 hours.

As an aperitif, we serve you small delicacies such as negroni and a fine selection of gin and tonics. Maybe a crispy bruschetta with it?

From our pizza offer, we recommend our "Puccia Bernerhof", the specialty from Apulia. Not to be forgotten are our crunchy salads, our alpine tapas and the pizza with our cheese from Abländschen.

Enjoy your meal, Ivan and Marco

*Bernerhof Gstaad*

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

## Apero

Negroni	22
Negroni sbagliato	18
Margarita	19
Aperol Spritz	15
Hugo	12

## Finger Food

<b>Alpen Tapas</b> <i>Tapas d'alpage</i> Alps tapas	14
<b>Bruschetta mit Kirschtomaten</b> <i>Bruschetta avec tomates cerise</i> Bruschetta with cherry tomatoes	10

## Salat

<b>Bunter Blattsalat</b> <i>Salade multicolore</i> Colorful leaf salad	9.50
<b>Saisonaler Salat von Daniel von Siebenthal aus Gstaad mit hausgemachte Kräuter-Vinaigrette</b> <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	16
<b>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum</b> <i>Mozzarella de bufflonne avec tomates cerise et basilic</i> Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes and basil	16

**Pasta vom Tag**

**Pasta du jour**

**Daily pasta**

## Pizza...

<b>Margherita</b>	<b>17</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano, Basilikum</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, origan, basilic</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano, basil	
<b>Napoletana</b>	<b>24</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, capres, anchois, origan</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, capers, anchovies, oregano	
<b>Inferno</b>	<b>25</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe Salami</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, salami piquante</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, hot salami	
<b>Schinken und Champignons</b>	<b>25</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, jambon, champignons</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, ham, mushrooms	
<b>Ortolana</b>	<b>26</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, courgettes, aubergines, poivron, oignons</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, zucchini, eggplants, sweet pepper, onions	
<b>Braccio di Ferro</b>	<b>26</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Ricotta, Spinat</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, ricotta, epinards</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, ricotta, spinach	
<b>Parmense</b>	<b>29</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken aus Parma, Rucola, Abländschen Käse</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, jambon cru de Parma, rucola, fromage d'Abländschen</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, Parma raw ham, rocket salad, cheese from Abländschen	
<b>Calzone</b>	<b>26</b>
<b>Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne, jambon, champignons de Paris, ricotta</i> Tomatoes, buffalo mozzarella, ham, mushrooms, ricotta	
<b>Estate</b>	<b>27</b>
<b>Tomaten, Büffel Mozzarella in Scheiben, Rucola Kirschtomaten, Oregano</b> <i>Tomates, mozzarella de bufflonne en tranches, rucola, tomates cerise, origan</i> Tomatoes, sliced buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes, oregano	

## ...ohne Tomatensauce

- Formaggi** **26**  
**Büffelmozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Abländschen Käse**  
*Mozzarella de bufflonne, gorgonzola, ricotta, fromage d'Abländschen*  
 Buffalo mozzarella, gorgonzola, ricotta, cheese from Abländschen
- Panna e Salmone** **29**  
**Büffelmozzarella, Rauchlachs, Gstaader Sahne**  
*Mozzarella de bufflonne, saumon fumé, crème de Gstaad*  
 Buffalo mozzarella, smoked salmon, cream from Gstaad
- Valtellina** **29**  
**Büffelmozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Kirschtomaten, Abländschen Käse**  
*Mozzarella de bufflonne, viande séchée, rucola, tomates cerise, fromage d'Abländschen*  
 Buffalo mozzarella, dried meat, rocket salad, cherry tomatoes, cheese from Abländschen
- Carbonara** **28**  
**Büffelmozzarella, Speck, Ei, Abländschen Käse, Gstaader Sahne**  
*Mozzarella de bufflonne, lard, œuf, fromage d'Abländschen, crème de Gstaad*  
 Buffalo mozzarella, bacon, egg, cheese from Abländschen, cream from Gstaad
- Abländschen Fondue** **28**  
**Einzigartige Pizza mit unserem würzigen Rohmilchkäse aus Abländschen und Vacherin Fribourgeois**  
*Pizza unique avec notre fromage au lait cru aromatique d'Abländschen et Vacherin Fribourgeois.*  
 Unique pizza with our aromatic raw milk cheese from Abländschen and Vacherin Fribourgeois
- Puccia Bernerhof** **29**  
**Pizza Sandwich gefüllt mit Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten**  
*Pizza sandwich farci avec Mozzarella de bufflonne, jambon cru, rucola, tomates cerise*  
 Pizza sandwich filled with Buffalo mozzarella, raw ham, rocket salad, cherry tomatoes

## Dessert

<b>Tiramisù</b> <b>mit hausgemachten Löffelbiskuits und Mascarponecreme</b> <i>avec des biscuits à la cuillère faits maison et de la crème au mascarpone</i> with homemade ladyfingers and mascarpone cream	<b>14</b>
<b>SENSAZIONE BASTA</b> <b>mit Kaffee-Eis, Mascarponecreme, Spekulatius und Tia Maria</b> <i>avec glace moka, crème au mascarpone, spekulatius et Tia Maria</i> with coffee ice cream, mascarpone cream, spekulatius and Tia Maria	<b>18</b>
<b>Panna Cotta</b> <b>Natur oder mit Schokosauce</b> <i>Panna cotta nature ou avec sauce chocolat</i> Panna cotta plain or with chocolate sauce	<b>12</b>
<b>Tagesdessert</b> <i>Dessert du jour</i> Daily desert	

## Kaffee

Amici Kaffee – Der echte italienische Espresso!

Der echte italienische Espresso zeichnet sich durch eine dichte und getigerte Crema, einen kräftigen Körper, eine starke Süße und eine leichte Bitterkeit aus. Die Aromen sollten voluminös und blumig sein und unsere Sinne zwei Stunden lang mit einem intensiven, retronasalen Duft verwöhnen.

Espresso	4.80
Kaffee	4.80
Espresso Corretto	7.40

## Sprituosen

Grappa Nonino	50%	2 cl	18
Grappa di Moscato, Bocchino	40%	2 cl	15
Grappa di Barolo, Bocchino	40%	2 cl	17
Grappa Nardini Riserva 3 anni	50%	2 cl	16

## Wein

### Champagner und Prosecco

Champagne Dehours Grande Réserve Brut - dégorgé 2022 Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir		Cüpli	19
Prosecco Bosco del Merlo Brut DOC Glera	2022	Cüpli	12

### Weiss offen

Saint-Saphorin AOC Lavaux, Sous-les-Rocs <b>Luc Massy, Epesses</b> Chasselas	2022	pro dl	8
Vermentino IGT <b>Azienda Petra, Suvereto</b>	2021	pro dl	8
Sauvignon Winkl, Alto Adige Terlaner DOC <b>Kellerei Terlan, Südtirol</b>	2022	pro dl	12

### Rosé offen

The Pale <b>Sacha Lichine, Cave d'Esclans, Côtes de Provence</b> Grenache, Vermentino	2021	pro dl	8
---	------	--------	---

### Rot offen

Sul Vulcano Rosso	2020	pro dl	11
<b>Donnafugata, Marsala, Sizilien</b> Nerello Mascalese			
Hebo DOCG <b>Azienda Petra, Suvereto, Livorno</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	2021	pro dl	9
Cuvée Louis <b>Louis Philippe Bovard à Cully, Lavaux</b> Pinot Noir, Merlot, Syrah	2020	pro dl	11

Verlangen Sie noch unsere umfangreiche Weinkarte.

## Flaschenbiere

### Das Haus Bier

Unser neues Bernerhof und Berghotel «Zur Sau» Bier, hergestellt von der Simmentaler Braumanufaktur

Saane Spez Bärenstark & Saugut	5%	33 cl	7
-----------------------------------	----	-------	---

### Docteur Gab's, das spezielle Bier aus dem Waadtland

Die belgisch beeinflussten Biere werden allesamt obergärig mit einer zweiten Gärung in der Flasche gebraut. Diese sind authentisch, unfiltriert und unpasteurisiert sowie ohne Verwendung von Konservierungsstoffen.

Ipanema: « India Pale »	6%	33 cl	6.50
-------------------------	----	-------	------

Ipanema ist ein 6%-iges kupferfarbenes India Pale Ale mit einer kräftigen Bitternote. Nicht nur seine ausgeprägte Hopfennote mit betörenden Aromen, sondern vor allem sein malziger Körper machen das Ipanema zu einem ausgewogenen, vollmundigen Bier.

### Felsenau Bier. Das Hauptstadtbier

Eine kreative Kleinbrauerei, die Grosses leistet.

Bärner Müntschi	4.8%	33 cl	6
-----------------	------	-------	---

Das einzigartige Bärner Müntschi ist nur leicht gehopft. Unverfälscht in heller, trüber Farbe. Natur pur, weil es weder pasteurisiert noch filtriert ist. Ein echter Berner Biergenuss.

## Bier im Offenausschank

### Chopfab Trüeb – Pale Ale

Sorgfältig gebraut und schonend gereift. Mit exklusiven Hopfensorten und bestem Malz. Naturtrüb, Bernstein Auge, kräftiger Hopfen, Zitrusbouquet in der Nase, fruchtig, feinherb am Gaumen. Für den vollendeten Genuss.

Herrgöttli	5.2%	20 cl	5
Stange		30 cl	5.50
Humpen		50 cl	8.50

## Alkoholfreies Bier

Chopfab Pale Ale „Bleifrei“	33 cl	6.50
-----------------------------	-------	------

Der unbeschwerte Genuss. Das Alkoholfrei Pale Ale mit anregenden Hopfenaroma und sanftem Abgang.

Leermond Appenzeller Bier	33 cl	5.50
---------------------------	-------	------

Das vollmundige, blonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten bei Leermond gebraut.

## Soft Drinks



BE WTR mit/ohne Kohlensäure	50 cl	4.50
BE WTR mit/ohne Kohlensäure	75 cl	5.50

Coba-Cola / Coba-Cola Zero / Rivella / Citro	33 cl	5
Hochstamm Apfelsaft (100% Apfel)	33 cl	6.80
Sanbitter rot	10 cl	5.30

## Gin! Gin! Gin!

<b>Gstaad Gin</b>	<b>42%</b>	<b>16</b>
Hergestellt von Hand mit Getreidedestillat für höchste Ansprüche – für alle die Gin nicht nur trinken, sondern geniessen. Land: Bern, Schweiz		
mit Bio Herbal Organic Tonic Water		20.50
<b>Etter</b>	<b>40%</b>	<b>18</b>
Durch die heimischen Kräuter, 75 auserlesenen Botanicals, der Zugabe von Etter Kirsch sowie der einzigartigen Kirschblütenessenz erreicht der Etter Gin seinen unverwechselbaren Geschmack. Der Inhalt spricht für sich: Aromareich, erfrischender Duft nach Orangenblüten und Zitronenschale. Harmonisch eingebundene, würzige Noten, angenehm frisch und mild im Gaumen. Langanhaltend im Abgang. Land: Zug, Schweiz Land: London, England		
mit Fentimans Tonic Water		22.50
<b>Z 44 (Chief choice)</b>	<b>44%</b>	<b>16</b>
Für die Herstellung des Gin Z44 werden Wacholderbeeren, Schafgarbenkraut, Veilchenwurzel, Koriander, Enzianwurzel, Orangenschalen, Kardamomsamen und weitere alpine und mediterrane Kräuter und Blüten verwendet. Die Botanicals für den Gin werden 12 Stunden kalt mazeriert und anschließend schonend destilliert. Dem Gin Destillat wird ein bestimmter Anteil der Essenz aus Zirben Zapfen (nach einer speziellen Roner Rezeptur) hinzugefügt, was ihm seine einzigartige Note verleiht. Land: Süd Tirol, Italien		
mit Rosemary Swiss Mountain Spring Tonic		20.50
<b>Gin Mare</b>	<b>42.7%</b>	<b>16</b>
Er wird in einem kleinen Fischerdorf an der Costa Dorada, südlich von Barcelona, in Handarbeit hergestellt. Gin Mare wird mit vier typisch mediterranen Zutaten verfeinert: Rosmarin, Thymian, Basilikum und Kardamom. Das macht ihn zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis der mediterranen Art. Land: Barcelona, Spanien		
mit 1724 Extraklasse Tonic aus Argentinien		20.50
<b>Monkey 47</b>	<b>47%</b>	<b>18</b>
Schwarzwald Dry Gin. Die Besonderheit der Rezeptur ist biografischer Natur und so überrascht es nicht, dass sich neben typischen Kräutern und Beeren des Schwarzwaldes auch zahlreiche exotische Gewürze befinden. Land: Schwarzwald, Deutschland		
mit Fentimans Tonic Water		22.50
<b>Hendrick's</b>	<b>41.4%</b>	<b>18</b>
Vom Gewürzern (Wacholder, Koriander, Iriswurzel und viele mehr) bis zum Etikettenaufkleben ist alles Handarbeit. Eine äusserst schonende Dampfdestillation und eine Gurken- Rosenblätter-Infusion verleihen diesem Gin eine unverkennbare Note. Land: Girvan, Schottland		
mit Gents Tonic Water		22.50
<b>Tanqueray</b>	<b>47.3%</b>	<b>15</b>
Tanqueray ist ein London Dry Gin, der bei Gin-Fans besonders beliebt ist. Seine eigensinnige Flasche ist einem englischen Hydranten nachempfunden. Der Name Tanqueray geht auf seinen Erfinder Charles Tanqueray zurück, der im Jahre 1740 diese Spirituose auf den Markt brachte. Er zeichnet sich durch echtes und reines Gin-Aroma aus. Kraftvoll und trotzdem mild. Land: London, England		
mit Swiss Mountain Spring Tonic Water		19.50
<b>The Botanist Islay Dry Gin</b>	<b>46%</b>	<b>17</b>
Der Botanist Islay Dry Gin wird in Schottland durch die Destillerie Bruichladdich auf der Insel Islay hergestellt. Destilliert wird der Gin mit niedrigem Druck in einer Lomond-Kupferbrennblase, welche den Namen „Ugly Betty“ trägt. Dieser Gin wird exklusiv mit 31 Gewürzen versehen ohne Zusatzstoffe. 22 der 31 Gewürze und Pflanzen stammen von der Insel Islay. Wacholder ist klar vorhanden, dazu kommen süsse Aromen, die an Zitrusaromen erinnern. Im Abgang dominiert ebenfalls die Wacholder. Land: Islay, Schottland.		
mit Swiss Mountain Spring Tonic Water		21.50



## Deklaration – déclaration – declaration

### Fleisch Herkunft

Trockenfleisch	Saenenland – Schweiz
Schinken	Schweiz
Salami	Italien
Wurstwaren	Schweiz
Sardellen	Italien

### Beziehen wir von

Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Buure Metzg Gstaad
Pernet Comestible

### Allergene Lebensmittel:

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