



# La Gare





## Temps de plaisir

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. Les ingrédients que nous utilisons proviennent de la région. Nous voulons connaître personnellement nos fournisseurs. Ainsi, vous avez l'assurance que chez nous, la qualité est aussi irréprochable que la déclaration accompagnant ces produits.

Bon appétit!

Marcel Reist  
Chef de cuisine du Bernerhof

Andrea Caprez a réalisé les illustrations de cette carte.



## Hors d'œuvres

<b>Salade de saison</b>		16
de Daniel von Siebenthal, cultivée à Gstaad et sa vinaigrette maison aux herbes		
<b>Salade verte multicolore</b>		9.50
sauce maison française ou italienne		
<b>Les classiques du Bernerhof</b>		
<b>Salade de cervelas Kabier</b>		19
garnie de feuilles de salade multicolores		
Fromage d'Abländschen qui relève cette préparation tout en finesse		
		22
<b>Salade de mâche,</b>		17
avec lard fumé du Duroc-porc du village d'Abländschen, oeuf de Kobi-Zellers de Gstaad et croûtons de Toast fait maison		
<b>Tartare de bœuf découpé à la main</b>		
Apprêté à votre table selon vos goûts	portion	49
et pain toast maison	½ portion	37
<b>L'authentique depuis 1904</b>		
<b>Assiette du Bernerhof</b>		29
Séchés à Gstaad: jambon cru, saucisse sèche, viande séchée, lard cru, fromage à rebibes de l'alpage de Seeberg et fromage au lait cru d'Abländschen		
<b>Fromage à rebibes de l'alpage Seeberg</b>		28
sur le lac d'Arnen, à 1712 m d'altitude, avec moutarde aux figues		
<b>Viande de bœuf</b>	portion	32
de génisses du Simmental, séchée à Gstaad	½ portion	26
<b>Saumon d'Écosse</b>	100 g	29
fumé à Château-d'Œx, tranché à votre table, pain grillé maison et mousse de raifort		



## Potages

<b>Velouté de potiron au curcuma</b>	16
<b>Bouillon fait maison revigorant à la moelle</b>	16
<b>Bouillon de bœuf revigorant, fait maison</b>	12
sherry ou lanières de crêpes à la ciboulette	14
<b>Soupe du jour</b>	9

## Pâtes

<b>Spaghetti à la sauce tomate</b>	portion	24
	½ portion	19
<b>Spaghetti en sauce de hachis de bœuf,</b> vin rouge, tomates, romarin et thym	portion	28
	½ portion	21



## Mets végétariens

<b>Curry rouge aux légumes</b> selon la recette de Marcel Reist, riz blanc	32
<b>Tableau de légumes colorés avec burger de lentilles et quinoa</b> selon la recette de Ralph Pietsch	29

## Poisson

<b>Omble chevalier poché</b> avec sauce au beurre blanc, pommes de terre sautées et légumes d'été	48
--	----



## Spécialités au fromage

<b>Fondue d'Abländschen*</b>	200 g	28
à base de notre goûteux fromage au lait cru d'Abländschen et de vacherin fribourgeois		
Légumes au vinaigre maison		+ 7
Supplément fondue	portion	11
<b>Raclette et barbecue</b>	portion	44
100 g de fromage à raclette au lait cru d'Abländschen, affiné 8 mois 140 g de viande: entrecôte (CH), poitrine de poulet (CH), cervelas, pommes de terre en robe des champs, légumes au vinaigre, sel aux herbes du Bernerhof		
Supplément raclette	portion	11
Supplément viande	portion	16
<b>Fromage à raclette</b>	200 g	26
au lait cru d'Abländschen, affiné 8 mois, pommes de terre en robe des champs, oignons grelots et légumes au vinaigre maison		
Supplément raclette	portion	11
<b>Croûte au fromage</b>		24
à raclette au lait cru d'Abländschen		
Jambon		+ 4
Oeuf		+ 2
<b>Les classiques du Bernerhof</b>		
<b>Rösti et «mutschli» de montagne de Gstaad</b>		28
lard et œuf au plat de Kobi Zeller de Gstaad Grund		
<b>Rösti et mélange de champignons</b>		28
fromage à raclette au lait cru d'Abländschen gratiné		

\* préparée avec du vin blanc





## Saucisses rôties

### Exclusivité du Bernerhof

#### Saucisse à rôtir impériale

32

de la Buure Metzg à Gstaad, 100% viande de veau

La recette est signée André Jaeger, cuisinier légendaire et ami du Bernerhof  
(sans nitrates, sel de saumure, ni conservateurs)

#### Saucisse de veau de 300 g

36

de la Buure Metzg Gstaad

(80% de viande de veau suisse, lard, lait frais, viande de porc)

### Exclusivité du Bernerhof

#### Saucisse à rôtir paysanne Bernerhof,

29

de Duroc-Porc du village d'Abländschen

### L'originale

#### Saucisse à rôtir Olma de Saint-Gall

30

de la boucherie Schmid, Saint-Gall

Nos saucisses à rôtir sont accompagnées de rösti et de légumes de saison  
ou de pain au beurre de fromagerie et ciboulette

Tous les plats de charcuterie sont également proposés accompagnés  
d'une sauce aux oignons

+4



## Nos viandes

<b>Émincé de foie de veau</b> à la sauge, rösti et légumes		46
<b>Les classiques du Bernerhof</b>		
<b>Escalope viennoise</b> pommes frites et légumes, ketchup maison et aïnelles		52
<b>Toujours délicieux</b>		
<b>Vol-au-vent</b> farci de viande de veau et de ris de veau, champignons en sauce à la crème, légumes de saison	1 vol-au-vent 2 vol-au-vent	24 38
<b>Émincé de veau</b> aux champignons à la crème, rösti et légumes de saison		52
<b>Les classiques du Bernerhof</b>		
<b>Cordon bleu</b> garni de fromage à raclette au lait cru d'Abländschen, affiné 8 mois et jambon de derrière, accompagné de pommes de terre sautées et de légumes		
Porc		39
Veau		56
<b>Entrecôte «Café de Paris»</b> niveau de cuisson à votre choix, pommes allumettes maison et légumes de saison		56
<b>Les classiques du Bernerhof</b>		
<b>Burger Bernerhof</b> à la viande de bœuf de la région, pain maison, frites, ketchup et moutarde au wasabi maison		34
<b>Curry rouge thaï au poulet</b> à la mode de Marcel Reist, riz blanc aux légumes		42





## Pour 2 personnes

### Fondue chinoise

viande de bœuf et de veau détaillées à la main,  
sauces maison et garniture au choix

Supplément

200 g/pers. 69

portion + 18

### Fondue bourguignonne

viande de bœuf détaillée à la main, sauces maison  
et garniture au choix

Supplément

200 g/pers. 68

portion + 18



## Déclaration

Porc	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Bœuf	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Veau	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Viande séchée	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Jambon	Suisse	Buure Metzg Gstaad
Jambon cru	Saanenland – Suisse	Buure Metzg Gstaad
Salami	Italie	Buure Metzg Gstaad
Saucisses	Suisse	Buure Metzg Gstaad
Volaille	Suisse	Bianchi Zufikon
Ombre chevalier	Suisse	Bianchi Zufikon
Gibier	Autriche	Bianchi Zufikon

Nous commandons également de la viande du Saanenland auprès des producteurs suivants:

Würsten Hanspeter	Lauenen
Reichenbach Renato	Lauenen
Bach Ueli	Feutersoey

### Denrées alimentaires générales:

Céréales contenant du gluten	Lupins
Cacahuètes	Soja
Oeufs	Crustacés
Lait (avec lactose)	Poisson
Moutarde	Mollusques
Fruits à coque (noix)	
Céleri	
Graines de sésame	
Dioxyde de soufre et sulfites	

### Chers hôtes,

Sur demande, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer à propos des ingrédients de nos mets susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

### Protection de la jeunesse

Pas d'alcool pour les moins de 16 ans.