

# Desserts:

## Preise pro Person

Desserbuffet klein* (Glace 4 Aromen, Meringue, Rahm)	12.00
Desserbuffet gross* (nach Wahl Glace, Meringue, Rahm, Früchte, Tiramisu, Kuchen, Cremes etc.)	16.00
Coupe Dänemark	10.00
Eiskaffee	10.00
Sorbet Vieille Prune oder Colonel	12.00
Coupe Romanoff / Nesselrode (je nach Saison)	10.00
Coupe Hotberry	10.00
Früchte-Crumble mit einer Kugel Glace (Früchte je nach Saison)	9.00
Brönnti Creme	6.00
Diverse Glace-Aromen je Kugel	4.00
Diverse Kuchen	6.00

### Werte Gäste

Falls Ihnen auf unserer Karte etwas fehlt, nehmen Sie ruhig Kontakt mit uns auf. Gerne versuchen wir, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Unsere Wein- und Getränkekarte finden Sie auf unserer [Website](#).

In der Zeit von Mitte März bis Ende Mai und dann wieder von Oktober bis Mitte Dezember bewirten wir gerne Gruppen ab min. 15 Personen. Achtung: an Sonntagen (Ruhe- und Familientag) und von Juni bis September (Alpzeit) bleibt das Stallbeizli jeweils definitiv geschlossen. In dieser Zeit kann das Beizli als Party-Lokal gemietet werden.

Die angemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich. Sie können diese bis zum Vortag Ihres Besuchs korrigieren.

Zahlungsmittel: Bar oder auf Rechnung. Neu auch mit EC- oder Kreditkarten.

### Wir freuen uns auf Ihren Besuch:

Ursula und Daniel Michel-von Gunten

Gsteigstr. 41

3780 Gstaad

Tel. 033 744 16 83 / 078 690 39 47

[www.stallbeizli.ch](http://www.stallbeizli.ch) [michel.gstaad@bluewin.ch](mailto:michel.gstaad@bluewin.ch)



## Menüvorschläge für Gruppen ab 15 Pers.



## BUREZMORGE:

Preise pro Person

Reichhaltiger Brunch (Buffet)	28.00
-------------------------------	-------

Röschti, Spiegeleier, Züpfle, Brot, Käse, Wurst, Fleisch, Joghurt, Süessmost, Kaffee etc. à discrétion

## Apperitif:

Hobelkäse mit Brot	9.00
Turnelsplatte mit Brot	12.00
<small>Schnitt- und Hobelkäse, Trockenfleisch, Rindswurst garniert</small>	
Gemüse-Dipp	7.00
" zusätzlich zu Turnelsplatte oder Hobelkäse	3.00
Seeländer Salzkuchen mit Speck, Sauerrahm und Kümmel	5.00
Chips / Nüssli	3.00

## Kalte Platten

Tunnelsteller mit Züpfle	20.00
Tunnelsteller mit Brot	18.00

Schnitt- und Hobelkäse, Trockenfleisch, Rindswurst garniert

## Suppen:

Tomatencremesuppe	9.00
Härdöpfelsuppe	7.00
Gemüsebouillon	7.00
Kürbiscremesuppe	9.00

## Salate / Vorspeisen:

Grüner Salat	7.00
Bunter Blattsalat garniert mit Hobelkäse oder Trockenfleisch	9.00
Geräucherte Grunder-Forellen auf knackigem Salatbeet	13.00
Salat-Buffet	11.00
Pikanter Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck	14.00
Alpkäse-Soufflée garniert mit Randensalat	12.00

## Fleischgerichte:

Preise pro Person

<b>Unsere Sommerspezialität – BBQ</b>	
Fleisch vom Grill (gemischt, 300g./Person)	38.00

Mit Salatbuffet

Stärkebeilage nach Wahl

- Kartoffel-/Teigwaren-/Reissalat
- Kartoffel-Gratin
- Gschwelli mit Sauerrahm
- Brot / Züpfle



<b>Bratwurst und Härdöpfelsalat</b>	16.00
-------------------------------------	-------

<b>Heissi Hamme und Härdöpfelgratin</b>	23.00
---	-------

<b>Saurer Braten / Mocke</b>	27.00
------------------------------	-------

Härdöpfelstock / Hausgemachte Spätzli

Gemüsegarnitur

<b>Fondue Chinoise / Bourguignonne</b>	53.00
--	-------

Hausgemachte Saucen, Beilagen-Buffet

Stärkebeilage nach Wahl

<b>Tischgrill mit Raclette</b>	43.00
--------------------------------	-------

Auswahl an verschiedenen Fleischsorten und Raclette

Vorab eine Schüssel Salat, div Beilagen à discrétion

## Käsegerichte:

Gstaader Fondue	25.00
Gstaader Raclette à discrétion	29.00
Pikanter Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck	14.00
Alpkäse-Soufflée garniert mit Randensalat	12.00

## Pasta:

Äplermagronen m. Apfelmus	18.00
Pasta-Buffet	24.00