

## 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.)	15.00
Coupe Romanoff / Nesselrode (je nach Saison)	8.00
Coupe Hotberry	8.00
Früchte-Crumble mit einer Kugel Glace (Früchte je nach Saison)	7.00
Brönnti Creme	6.00
Diverse Glace-Aromen je Kugel	2.50
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.  
Verlangen Sie auch unsere Wein- und Getränkekarte.

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, Züpfе, Käse, Wurst, Fleisch, Joghurt, Süessmost, Kaffee etc. à discrétion

## Apperitif:

Hobelkäse mit Brot 9.00

Turnelsplatte mit Brot 12.00

Schnitt- und Hobelkäse, Trockenfleisch, Rindswurst garniert

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 Züpfе 20.00

Tunnelsteller mit Brot 18.00

Schnitt- und Hobelkäse, Trockenfleisch, Rindswurst garniert

## Suppen:

Tomatencremesuppe 6.00

Härdöpfelsuppe 6.00

Gemüsebouillon 5.00

Kürbiscremesuppe 6.00

## Salate / Vorspeisen:

Grüner Salat 7.00

Bunter Blattsalat garniert mit Hobelkäse oder Trockenfleisch 9.00

Geräucherte Grunder-Forellen auf knackigem Salatbeet 13.00

Salat-Buffer\* 11.00

Pikanter Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck 11.00

Alpkäse-Soufflée garniert mit Randensalat 9.00

## Fleischgerichte:

Preise pro Person

Unsere Sommerspezialität – BBQ

Fleisch vom Grill (gemischt, 300g./Person)\* 38.00

Mit Salatbuffet \*

Stärkebeilage nach Wahl

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



Bratwurst und Härdöpfelsalat 16.00

Heissi Hamme und Härdöpfelgratin 23.00

Saurer Braten / Mocke 27.00

Härdöpfelstock / Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Fondue Chinoise / Bourguignonne 45.00

Hausgemachte Saucen, Beilagen-Buffer

Stärkebeilage nach Wahl

Tischgrill mit Raclette 38.00

Auswahl an verschiedenen Fleischsorten und Raclette

Vorab eine Schüssel Salat, div Beilagen à discrétion

## Käsegerichte:

Gstaader Fondue 23.00

Gstaader Raclette à discrétion 26.00

Pikanter Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck 11.00

Alpkäse-Soufflée garniert mit Randensalat 9.00

## Pasta:

Äplermagronen m. Apfelmus 14.00

Pasta-Buffer\* 18.00