

Desserts:	Preise pro Person
Desserbuffet* (nach Wahl Glace, Meringue, Rahm, Früchte, Tiramisu, Kuchen, Cremes etc.)	12.00
Coupe Romanoff (je nach Saison)	8.00
Coupe Meringue	7.00
Coupe Waldbeeri	8.00
Brönnti Creme	6.00
Diverse Glace-Aromen	7.00
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.

*Buffets werden ab 20 Personen hergerichtet

Möchten Sie Ihren eigenen Wein für Ihr Fest mitbringen, können Sie dies gerne tun. Für unsere Arbeit bezahlen Sie Fr. 12.00 Zapfengeld / Flasche.

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 michel.gstaad@bluewin.ch



Menüvorschläge für Gruppen Sommer



Burezmorge: **Preise pro Person**

Reichhaltiger Brunch (Buffet*) 28.00

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

Apperitif:

Hobelkäse mit Brot 10.00

Turnelsplatte mit Brot 12.00

Schnitt- und Hobelkäse, Trockenfleisch, Rindswurst garniert

Gemüse-Dipp 7.00

" zusätzlich zu Turnelsplatte oder Hobelkäse 3.00

Kalte Platten

Tunnelsteller mit Züpfle 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:

Grüner Salat 7.00

Salat-Buffer* 11.00

Fleischgerichte: **Preise pro Person**

Fleisch vom Grill (gemischt, 300g./Person)* 32.00

Mit Salatbuffer *

Stärkebeilage nach Wahl

Bratwurst und Röschti 16.00

Heissi Hamme und Härdöpfelsalat 22.00

Gemischter Braten 27.00

Härdöpfelstock / Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Käsegerichte:

Gstaader Fondue 20.00

Gstaader Raclette à discrétion 20.00

Pasta:

Äplermagronen m. Apfelmus 14.00

Pasta-Buffer* 18.00