

Desserts:

Preise pro Person

Desserbuffet klein* (Glace 4 Aromen, Meringue, Rahm)	12.00
Desserbuffet gross* (nach Wahl Glace, Meringue, Rahm, Früchte, Tiramisu, Kuchen, Cremen 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 michel.gstaad@bluewin.ch



Menüvorschläge für Gruppen ab 15 Pers.



BuReZmorge:

Preise pro Person

Reichhaltiger Brunch (Buffet)	28.00
Röschti, Spiegeleier, Züpf, Brot, Käse, Wurst, Fleisch, Joghurt, Süessmost, Kaffee etc. à discrétion	

Apperitif:

Hobelkäse mit Brot	9.00
Turnelsplatte mit Züpf	18.00
Schnitt- und Hobelkäse, Trockenfleisch, Rindswurst garniert	
Gemüse-Dipp	7.00
" zusätzlich zu Turnelsplatte oder Hobelkäse	2.00
Seeländer Salzkuchen mit Speck, Sauerrahm und Kümmel	5.00
Chips / Nüssli	3.00

Kalte Platten

Turnelsteller mit Züpf	20.00
Turnelsteller 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
Salat-Buffer	11.00
Pikanter Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck	14.00
Alpkäse-Soufflée garniert mit Randensalat	12.00

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 / Züpf



Bratwurst und Härdöpfelsalat	16.00
------------------------------	-------

Heissi Hamme und Härdöpfelgratin	23.00
----------------------------------	-------

Saurer Braten / Mocke	27.00
-----------------------	-------

Härdöpfelstock / Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Fondue Chinoise / Bourguignonne	53.00
---------------------------------	-------

Hausgemachte Saucen, Beilagen-Buffer

Stärkebeilage nach Wahl

Tischgrill mit Raclette	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:

Älplermagronen m. Apfelmus	18.00
Pasta-Buffer	24.00