

**GSTAAD®**  
COME UP  SLOW DOWN

# GSTAADER FONDUE-CHALET

**STERNENMENU**

SALAT × MILDEN BERNER HAUS- ODER CHILI-SAUERKRAUT-FONDUE

38.-



# GSTAADER FONDUE-CHALET

– MENÜ- UND GETRÄNKEKARTE –

## – VORSPEISEN –

Garnierter Wintersalat	9.50
Berner Trockenfleischplättli	24.50
Rinds-Gulaschsuppe	11.50
Kürbissuppe	9.50

## – KÄSEFONDUE –

mit hausgemachtem Brot vom Bernerbeck  
ab 2 Pers. 300g / Person

Rassiges Berner Chili-Sauerkraut Fondue	29.50 p. Person
Mildes Berner Haus Fondue	29.50 p. Person
Gstaader Fondue	33.50 p. Person
Trüffel Fondue	39.50 p. Person

## – BEILAGEN –

Essiggemüse	4.00
Gschwellti	5.00

- DESSERT -

Kokos Sorbet mit Mango-Passionsfrucht	11.50
Emmentaler Meringue mit Doppelrahm	9.50
Schokoladen-Amaretto Gugelhopf	6.00

- SCHNAPS -

Willisauer Kirsch 37,5%	2 cl	6.00
Willisauer Williams 37,5%	2 cl	6.00
Vieille Kirsch Barrique Etter 42%	2 cl	9.50

- APERITIV -

<b>Aperol Spritz</b>	11.50
<b>Giselle Sprizz</b>	12.00
<b>Campari Tonic</b>	10.00
<b>Gespritzter Weisswein</b>	8.50

- WEISSWEIN -

**Schweiz / Rhonetal** 10 cl / 75 cl 8.00 / 56.00  
*Mathier-Mathier (2018)*  
*Cave la Chapelle, Salquenen*

**Schweiz / Wallis** 10 cl / 75 cl 9.00 / 65.00  
*Heida AOC (2018),*  
*PROVINS Collection Chandra Kurt*

**Italien / Piemont** 10 cl / 75 cl 8.50 / 59.00  
*Roero Arneis DOCG (2019),*  
*Pescaja, Cisterna d'Asti, Piemonte*

**Schweiz / Waadt** 75 cl 55.00  
*Saint-Saphorin sur Morges,*  
*Grand Cru AOC (2017/2018),*  
*Domaine Les Vigneules, La Côte*

**Österreich / Wachau** 75 cl 62.00  
*Grüner Veltliner,*  
*Federspiel Steinwand (2018),*  
*Schmelz, Joching*

**Schweiz / Wallis** 75 cl 65.00  
*Petite Arvine AOC (2018)*  
*PROVINS Collection Chandra Kurt*

**Frankreich / Loire** 75 cl 78.00  
*Sancerre AOC (2018)*  
*Domaine Vacheron, Sancerre*

## - ROTWEIN -

**Schweiz / Wallis** 10 cl / 75 cl 9.00 / 65.00

Dôle AOC (2017),  
PROVINS Collection Chandra Kurt

**Schweiz / Tessin** 10 cl / 1 l 8.00 / 79.00

Rosso del Ticino DOC (2016/2017)  
Smith & Smith Wine Company

**Schweiz / Wallis** 75 cl 65.00

Humagne Rouge AOC (2016/2017),  
Provins Collection Chandra Kurt

**Frankreich / Rhône** 75 cl 57.00

Terre de Bussière IGP (2016/2017),  
Domaine de la Janasse

**Italien / Venezien** 75 cl 86.00

Amarone della Valpolicella Classico  
3 Cru DOCG (2013), Guerrieri Rizzardi

**Spanien / Ribera del Duero** 75 cl 73.00

Venero DO (2013), Encina, Castrillo

## - SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER -

**Prosecco Nudo** 10 cl / 75 cl 8.00 / 56.00

**Extra Dry DOC**

Colli del Soligo

**Champagne Brut** 75 cl 105.00

**Réserve AOC**

Billecart-Salmon

**Champagne Brut** 75 cl 135.00

**Rosé AOC**

Billecart-Salmon

## - MINERAL & SOFTGETRÄNKE -

<b>Valser still / prickelnd</b>	50 cl / 1 l	6.00 / 9.00
<b>Coca-Cola</b>	20 cl	5.00
<b>Coca-Cola zero</b>	33 cl	5.00
<b>Fanta Orange</b>	33 cl	5.00
<b>Fusetea Lemon</b>	33 cl	5.00
<b>Sprite</b>	33 cl	5.00
<b>Bio Schorle Möhl</b>	33 cl	5.00
<b>Thomas Henry</b>	25 cl	5.00
<i>Tonic Water, Ginger Beer</i>		
<b>Red Bull</b>	20 cl	7.00
<b>Red Bull Sugarfree</b>		
<b>Red Bull Winter Edition</b>		
<i>Kirsche &amp; Zimt</i>		

## - BIER -

<b>Gurten Lager</b>	30 cl / 50 cl	5.00 / 7.50
<i>offen</i>		
<b>Schneider Weisse</b>	50 cl	8.50
<b>Bäre Gold</b>	30 cl	6.00
<b>Feldschl. Hopfenperle</b>	33 cl	6.00
<b>Feldschl. Bügel</b>	50 cl	7.50
<b>Feldschl. alkoholfrei</b>	33 cl	6.00

## - HEISSGETRÄNKE OHNE ALK -

<b>Kaffee / Espresso</b>	4.50
<b>Tee</b>	4.50
<i>Schwarztee, Pfefferminze, Gingerlemon</i>	
<b>Punch</b>	5.00
<i>Rum Punch (ohne Alkohol), Apfel Punch</i>	

## - HEISSGETRÄNKE MIT ALK -

<b>Stärne Glühwein</b>	6.00
<i>Rot / Weiss</i>	
<b>Stärne Glühwein mit Schuss</b>	9.00
<i>Frangelico Haselnusslikör oder Appleton Estate Rum</i>	
<b>Kafi Luz</b>	8.00
<i>Zwetschge, Träsch</i>	
<b>Kafi Luz mit Schlagrahm</b>	9.00
<b>Kafi Baileys</b>	7.50
<i>Filterkaffee, Baileys, Schlagrahm</i>	
<b>Holdrio</b>	8.00
<i>Zwetschgenschnaps mit Hagenbuttentee</i>	
<b>Kafi Eichhörnli</b>	9.00
<i>Frangelico Haselnusslikör, Rahm &amp; Zimt</i>	
<b>Jägertee</b>	8.50
<i>Schwarztee, Rum</i>	

## - SHOTS & BITTER -

<b>Frangelico</b>	2 cl	6.00
<i>Haselnusslikör mit Limette</i>		
<b>Schneetöff</b>	2 cl	7.00
<i>Frangelico Haselnusslikör mit Schlagrahm</i>		
<b>Jägermeister SCHARF 33%</b>	2 cl	6.00

## - OBSTBRÄNDE & DIGESTIFS -

<b>Willisauer Kirsch</b> 37,5%	2 cl	6.00
<b>Willisauer Zwetschge</b> 37,5%	2 cl	6.00
<b>Vieille Quitte</b> <b>Barrique Etter</b> 42%	2 cl	9.50
<b>Grappa Vallombrosa</b> <b>Rovere</b> 42%	2 cl	9.00
<b>Vieille Kirsch</b> <b>Barrique Etter</b> 42%	2 cl	9.50

## - LONGDRINKS -

<b>Skyy Vodka</b> 40%	4 cl	11.00
<b>Wild Turkey</b> <b>Bourbon Whiskey</b> 40,5%	4 cl	11.00
<b>Appleton Estate Rum</b> 40%	4 cl	11.00
<b>Hendrick's Gin &amp; Tonic</b> 42%		14.00
<b>Jägermeister Tonic / Mule</b>		14.00
<b>Wintermeister</b> 35%		14.00
<i>Jägermeister mit Red Bull Winter Edition Zwetschge &amp; Zimt</i>		
<b>Jamaican Mule</b>		14.00
<i>Appleton Estate Rum, Ginger Beer, Lime</i>		
<b>Alle Longdrinks inkl. Zusatz</b>		14.00
<i>Coca-Cola, Tonic oder Lemon</i>		





Ahifahre

GSTAAD®  
COME UP  SLOW DOWN

FRÜH  
BUCHEN  
LOHNT  
SICH!