



STERNENMENÜ

VORSPEISE NACH WAHL
BERNER FONDUE NACH WAHL

NUR 39.-

VORSPEISEN

Garnierter Wintersalat	9.50
Berner Trockenfleischplättli	24.50
Hirschsalsiz mit Essiggurke	13.50
Rinds-Gulaschsuppe	11.50
Kürbissuppe	9.50

KÄSEFONDUE

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

Gstaader Fondue	33.50 p. Person
Mildes Berner Haus Fondue	29.50 p. Person
Berner Fondue mit Bier & Speck	29.50 p. Person
Rassiges Berner Chilli Fondue	29.50 p. Person

BEILAGEN

Essiggemüse	5.00
Gschwellti	7.00
Eingelegte Früchte	7.50

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

DESSERT

Kokos Sorbet mit Mango-Passionsfrucht	11.50
Gstaader Meringue mit Rahm	9.50
Schokoladen-Amaretto Gugelhopf	7.00

APERITIV

Aperol Spritz	11.50
Giselle Sprizz	12.00
Campari Tonic	10.00
Gespritzter Weisswein	8.50

WEISSWEIN

Schweiz/Rhonetal <i>Mathier-Mathier (2017), Smith & Smith Wine Company</i>	10 cl/75 cl	8.00/56.00
Schweiz/Wallis <i>Heida AOC (2017), PROVINS Collection Chandra Kurt</i>	10 cl/75 cl	9.00/65.00
Italien/Piemont <i>Roero Arneis DOCG (2018), Pescaja, Cisterna d'Asti, Piemonte</i>	10 cl/75 cl	8.50/59.00

Schweiz/Waadtt <i>Saint-Saphorin sur Morges, Grand Cru AOC (2016), Domaine Les Vigneules</i>	75 cl	55.00
Österreich/Wachau <i>Grüner Veltliner, Federspiel Steinwand (2017), Schmelz</i>	75 cl	62.00
Schweiz/Wallis <i>Petite Arvine VS, AOC (2016/2017), PROVINS Collection Chandra Kurt</i>	75 cl	65.00
Frankreich/Chablis <i>Chablis Montmains 1^{er} Cru, Vieilles Vignes AOC (2016), Guy Robin et Fils</i>	75 cl	78.00

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 (2015),
Smith & Smith Wine Company*

Schweiz/Wallis 75 cl 65.00
*Humagne Rouge AOC (2016),
Provins Collection Chandra Kurt)*

Frankreich/Rhône 75 cl 57.00
*Terre de Bussière IGP (2015),
Domaine de la Jaunasse*

Italien/Venezien 75 cl 86.00
*Amarone della Valpolicella Classico
3 Cru DOCG (2012), Guerrieri Rizzardi*

Spanien/Ribera del Duero 75 cl/1.5 l 73.00/154.00
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

Valser still/prickelnd	50 cl/1 l	6.00/9.00
Coca-Cola	20 cl	5.00
Coca-Cola zero	33 cl	5.00
Fanta Orange	33 cl	5.00
Fusetea Lemon	33 cl	5.00
Sprite	33 cl	5.00
Bio Schorle Möhl	33 cl	5.00
Thomas Henry	125 cl	5.00
<i>Tonic Water, Ginger Beer</i>		

HEISSGETRÄNKE OHNE ALK

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

BIER

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

HEISSGETRÄNKE MIT ALK

Stärne Glühwein <i>Rot</i>	6.00
Stärne Glühwein mit Schuss <i>Frangelico oder Appleton Rum</i>	9.00
Giselle chaud <i>Weiss</i>	6.00
Kafi Luz <i>Zwetschge, Träsch</i>	8.00
Kafi Luz mit Schlagrahm	9.00
Kafi Baileys <i>Filterkaffee, Baileys, Schlagrahm</i>	8.00
Holdrio <i>Zwetschgenschnaps mit Hagenbuttentee</i>	8.00
Kafi Eichhörnli <i>Frangelico Haselnusslikör, Rahm & Zimt</i>	9.00
Jägerpunsch <i>Jägermeister Spice & Apfelpunsch</i>	8.50
Jägertee <i>Schwarztee, Rum</i>	8.50
Hot Toddy <i>Skyy Vodka, Honey & Lemon</i>	9.50

SHOTS & BITTER

Jägermeister Ice Cold 35%	2 cl	5.50
Jägermeister Spice 35%	2 cl	5.50
Willi Sauer 16% <i>saurer Apfellikör</i>	2 cl	6.00
Espolon Reposado Tequila 40%	2 cl	6.00
Frangelico <i>Haselnusslikör mit Limette</i>	2 cl	6.00
Schneetöff <i>Frangelico mit Schlagrahm</i>	2 cl	7.00

OBSTBRÄNDE & DIGESTIFS

Willisauer Kirsch 37,5%	2 cl	6.00
Willisauer Zwetschge 37,5%	2 cl	6.00
Willisauer Williams 37,5%	2 cl	6.00
Grappa Paesanella 41%	2 cl	8.00
Vieille Quitte Barrigue Etter 42%	2 cl	9.50
Grappa Vallombrosa Rovere 42%	2 cl	9.00
Vieille Kirsch Barrigue Etter 42%	2 cl	9.50

LONGDRINKS

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

Bi üns chasch
Ahifahre.



Es freut uns, dir Gstaad als unsere Gastregion vorstellen zu dürfen. Nebst dem klassischen Fondue Angebot findest du auch auserwählte Spezialitäten aus unserer Gastregion Gstaad auf unserer Karte.

E Guete!