



Restaurant Gottstatterhaus
Marianne Römer
Neuenburgstrasse 18 - 2505 Biel-Bienne
Telefon 032 322 40 52 / Fax 032 322 60 46
info@gottstatterhaus.ch

Restaurant
Gottstatterhaus

Gruppen- oder Familienanlässe

Lieber Gast

Folgende Seiten haben wir mit Sorgfalt, viel Fachwissen und Harmonie für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen ein. Melden Sie bitte Ihren diesbezüglichen Besuch an, damit wir Ihren speziellen Anlass in Ruhe besprechen können.

Folgende Punkte sind zur Optimierung abzuklären:

- * Sind Kinder dabei? Kindermenüs, Kindersitzli und ein Legotisch stehen zur Verfügung
- * Tischschmuck oder Kerzen auf Bestellung oder vom Haus kreiert
- * soll eine Menükarte gedruckt werden, übernehmen wir dies gerne kostenlos für Sie
- * haben sie für ihren Anlass Musik oder Darbietungen vorgesehen?

Dauert Ihr Anlass länger als bis 0:30 h bitten wir Sie, uns dies rechtzeitig mitzuteilen, damit zu später Stunde noch ausreichend Personal zur Verfügung steht.

Ab 0:30 h müssen wir Ihnen Fr. 150.-- für jede angebrochene Stunde verrechnen.

Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie sich im Gottstatterhaus wohl fühlen, und wir tun alles, damit ihr Anlass bei uns zum Fest wird!

Kalte Vorspeisen

* Geräucherter Salm, Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.--
* Carpaccio de boeuf (dünnes Rindfleisch), Toast und Butter	17.--
* Crevettencocktail mit Cognac, Toast und Butter	17.--
* Melone mit Rohschinken	13.--
* Hechtterrine auf Saisonsalat	10.50
* Grüner Blattsalat	7.50
* Gemischter Salat	9.50
* Ruccolasalat im Parmesankörbli mit Rohschinken	10.50

Suppen

* Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli	6.50
* Gemüsesuppe nach Wahl (Broccoli, Karotten. Lauch etc)	10.--
* Bündner Gerstensuppe	7.50
* Tomatencremesuppe mit Basilikum	10.50
* Fischsuppe, im Teller serviert, mit geröstetem Brot und Rouille	13.--
* Saisonsuppe (z.B. Spargelcreme oder Kürbiscreme)	10.--

Warme Vorspeisen

* Eglifilets gebacken, Mayonnaise, Salzkartoffeln	18.--
* Eglifilets gebraten, Salzkartoffeln	19.--
* Hechttranchen gebacken, Remouladensauce, Salzkartoffeln	18.--
* Hechttranchen gebraten, Salzkartoffeln	19.--
* Felchenfilets gebacken, Remoulade, Salzkartoffeln	16.--
* Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln	17.--
* Pochierte Fischpalette auf Spinat, mit Wildreis	18.--
* Blacktigerspiessli mit Currysauce und Reis	19.--
* Nudeln an einer Rahmsauce mit Lachsstreifen	21.--
* Ravioli mit saisonaler Füllung	14.--
* Blätterteigkissen mit Pilzen an Rahmsauce	16.--

Fische / Poissons

	Teller	Portion
* Eglifilets gebacken, Mayonnaise	28.--	38.--
* Eglifilets gebraten	29.--	39.--
* Eglifilets pochiert, auf Lauchbeet, Safransauce	29.--	39.--
* Felchenfilets gebacken, Remouladensauce	24.--	34.--
* Felchenfilets gebraten, mit gerösteten Mandeln	25.--	35.--
* Felchenfilets pochiert, mit Kräutersauce	25.--	35.--
* Hechttranchen, gebacken, Remouladensauce	28.--	38.--
* Hechttranchen, gebraten	29.--	39.--
* Zandermedaillons pochiert, auf Rataouille mit Basilikumsauce	28.--	38.--
* Zandermedaillons grilliert auf Blattspinat, mit Gemüse; Safransauce	28.--	38.--

**Zu diesen Fischgerichten servieren wir Ihnen
Salzkartoffeln, Trockenreis oder Wildreis**

Die Spezialität unseres Hauses sind ganze Fische aus dem Bielersee, gebraten oder pochiert, am Tisch zerlegt und serviert.

Da wir nur frische Fische servieren, sind wir auf einen guten Fang angewiesen. Daher kann es sein, dass nicht alle Fische zur Verfügung stehen.

Auch wollen wir die Schonzeit der Felchen erwähnen (Oktober – Dezember) in welcher es nicht möglich ist, frische Felchen zu servieren.

Fleischgerichte (Tellerservice)

* Schweinsschnitzel Champignonrahmsauce, Nüdeli, pochierte Birne mit Schlagrahm	31.--
* Pouletsaltimbocca mit Rohschinken und Salbei, Safranrisotto, Gemüse garnitur	29.--
* Schweins Cordon bleu, mit Gemüse und Pommes frites	34.--
* Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Kartoffelkroketten	42.--

Fleischgerichte (Plattenservice)

* Kalbssteak mit Morchelsauce, Gemüse, Butternüdeli	52.--
* Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen, Bohnenbündeli, Nüdeli	41.--
* Drei Filets „Du Patron“ 3 Saucen, Gemüse, Kartoffelnkrupfen	52.--
* Roastbeef mit Bernaisesauce, Gemüse, Pommes Frites	49.--
* Entrecôte double, Pfeffersauce, Gemüse, Bratkartoffeln	49.--
* Gespickter Rindsschmorbraten, Gemüse, Kartoffelstock	37.--
* Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce, Birne mit Rahm, Nüdeli	39.--
* Lammcarée provençale, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, grüne Bohnen	35.--
* Gemischter Braten mit zwei Saucen, Gemüse, Kartoffelgratin	36.--

Vegetarische Gerichte (Tellerservice)

* Ravioli mit Saisonaler Füllung, Kräuter und Cherrytomaten	27.--
* Fruchtereis mit Currysauce	21.--
* Gemüserösti	25.--

Süss-Speisen

* Limonen-Quarkmousse mit marinierten Kiwi	11.--
* Tiramisu (pasteurisiertes Ei)	11.--
* Zwetschensorbet mit eingelegten Zwetschgen und Schnaps	10.--
* Zitronensorbet mit Vodka	10.--
* Eisauflauf mit Grand Marnier	10.--
* Saisonales Rahmhalbgefrorenes mit Früchten garniert	11.--
* Savarin mit Rum	9.--
* Karamelköpfler mit Schlagrahm	8.--
* Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art	7.50
* Hausgemachte Schwarzwäldertorte ab 4 Personen	8.--
* Vacherin glacé mit Früchten (Torte) ab 4 personen	13.--
* Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Rahm	11.--
* Käseplatte	100 g 11.--

Beachten Sie bitte auch die saisonalen Dessert-Spezialitäten.

Zusammengestellte Menüs

*	Menu 1 Saisonsuppe ***** Grüner Blattsalat ***** Bielerseefelchen gebraten, mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln ***** Frischer Fruchtsalat mit Kirschen und Rahm	45.--
*	Menu 2 Saisonsuppe ***** Gemischter Salat ***** Pouletbrust Ragout an Currysauce Basmati-Reis und Saisongemüse ***** Karamelköpfler mit Rahm	46.--
*	Menu 3 Saisonsuppe ***** Bunter Blattsalat ***** Pochiertes Felchenfilet an Weisswein-Pernodsauce, auf Blattspinat Safranreis ***** Sorbetteller mit Früchten garniert	47.--
*	Menu 4 Saisonsuppe ***** Bunter Blattsalat ***** Schweinsnitzel an Champignonsrahmsauce, pochierte Birne mit Schlagrahm, Butternudeln und Gemüse ***** Saisonales Rahmgefrorenes mit Früchten	49.--
*	Menu 5 Vorspeiseteller mit grilliertem Gemüse, Rohschinken und Parmesan ***** Saisonsuppe ***** Grilliertes Zandermedaillon auf Blattspinat, an einer feinen Gemüse-Safransauce Wildreis ***** Orangensalat mit Grand Manier mariniert, Pistazienglace	58.--
*	Menu 6 Gemüseterrine auf kalter Tomaten-Basilikumsauce mit Olivenöl ***** Saisonsuppe ***** Fischklösschen auf Lauchbeet an Pernod-Sauce ***** Entrecôte vom Grill an einer Pfeffersauce, Gemüseauswahl Kartoffelgratin ***** Mascarpone-Quarkcrème mit Früchten	78.--