



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? Kindermenü, 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	19.--
* Carpaccio de boeuf (dünnes Rindfleisch), Toast und Butter	18.--
* Crevettencocktail mit Cognac, Toast und Butter	18.--
* Melone mit Rohschinken	13.--
* Hechtterrine auf Saisonsalat	11.--
* Grüner Blattsalat	7.50
* Gemischter Salat	9.50
* Bunter Blattsalat im Parmesankorbli mit Rohschinken	11.--

Suppen

* Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli (Tasse)	7.--
* Gemüsesuppe nach Wahl (Broccoli, Karotten. Lauch etc) (im Teller)	10.--
* Bündner Gerstensuppe (Tasse)	7.50
* Tomatencremesuppe mit Basilikum	11.--
* Fischsuppe, im Teller serviert, mit geröstetem Brot und Rouille	13.--
* Saisonsuppe (z.B. Spargelcreme oder Kürbiscreme) im Teller	10.--

Warme Vorspeisen

* Eglifilets gebacken, Mayonnaise, Salzkartoffeln	19.--
* Eglifilets gebraten, Salzkartoffeln	20.--
* Hechttranchen gebacken, Remouladensauce, Salzkartoffeln	19.--
* Hechttranchen gebraten, Salzkartoffeln	20.--
* Felchenfilets gebacken, Remoulade, Salzkartoffeln	17.--
* Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln	18.--
* Pochierte Fischpalette auf Spinat, mit Wildreis	19.--
* Blacktigerspiessli mit Currysauce und Reis	19.--
* Nudeln an einer Rahmsauce mit Lachsstreifen	22.--
* Ravioli mit saisonaler Füllung	15.--
* Blätterteigkissen mit Pilzen an Rahmsauce	16.--

Fische / Poissons

	Teller	Portion
* Eglifilets gebacken, Mayonnaise	29.--	39.--
* Eglifilets gebraten	30.--	40.--
* Eglifilets pochiert, auf Lauchbeet, Safransauce	30.--	40.--
* Felchenfilets gebacken, Remouladensauce	25.--	35.--
* Felchenfilets gebraten, mit gerösteten Mandeln	26.--	36.--
* Felchenfilets pochiert, mit Kräutersauce	26.--	36.--
* Hechttranchen, gebacken, Remouladensauce	29.--	39.--
* Hechttranchen, gebraten	30.--	40.--
* Zandermedaillons pochiert, auf Rataouille mit Basilikumsauce	30.--	40.--
* Zandermedaillons grilliert auf Blattspinat, mit Gemüse; Safransauce	30.--	40.--

**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	32.--
* Pouletsaltimbocca mit Rohschinken und Salbei, Safranrisotto, Gemüse garnitur	30.--
* Schweins Cordon bleu, mit Gemüse und Pommes frites	35.--
* Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Kartoffelkroketten	43.--

Fleischgerichte (Plattenservice)

* Kalbssteak mit Morchelsauce, Gemüse, Butternüdeli	52.--
* Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen, Bohnenbündeli, Nüdeli	42.--
* Drei Filets „Du Patron“ 3 Saucen, Gemüse, Kartoffelnkräpfen	52.--
* Roastbeef mit Bernaisesauce, Gemüse, Pommes Frites	49.--
* Entrecôte double, Pfeffersauce, Gemüse, Bratkartoffeln	49.--
* Gespickter Rindsschmorbraten, Gemüse, Kartoffelstock	39.--
* Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce, Birne mit Rahm, Nüdeli	41.--
* Lammcarée provençale, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, grüne Bohnen	38.--
* Gemischter Braten mit zwei Saucen, Gemüse, Kartoffelgratin	38.--

Vegetarische Gerichte (Tellerservice)

* Ravioli mit Saisonaler Füllung, Kräuter und Cherrytomaten	28.--
* Fruchtereis mit Currysauce	22.--
* Gemüserösti	26.--

Süss-Speisen

* Limonen-Quarkmousse mit marinierten Kiwi	11.--
* Tiramisu (pasteurisiertes Ei)	11.--
* Zwetschgensorbet mit eingelegten Zwetschgen und Schnaps	11.--
* Zitronensorbet mit Vodka	11.--
* Eisauflauf mit Grand Marnier	10.--
* Saisonales Rahmhalbgefrorenes mit Früchten garniert	11.--
* Savarin mit Rum	9.50
* Karamelköpfler mit Schlagrahm	8.--
* Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art	8.--
* Hausgemachte Schwarzwäldertorte ab 4 personen	8.--

* Vacherin glacé mit Früchten (Torte)	ab 4 personen	13.--
* Zweifarbige Schokoladenmousse mit Rahm		11.--
* Käseplatte	100 g	11.- -

Beachten Sie bitte auch die saisonale Dessert-Spezialitäten.

Zusammengestellte Menüs

* Menu 1		46.--
Saisonsuppe	*****	
Grüner Blattsalat	*****	
Bielseeefelchen gebraten, mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln	*****	
Frischer Fruchtsalat mit Kirschen und Rahm		
* Menu 2		47.--
Saisonsuppe	*****	
Gemischter Salat	*****	
Pouletbrust Ragout an Currysauce		
Basmati-Reis und Saisongemüse	*****	
Karamelköpfler mit Rahm		
* Menu 3		48.--
Saisonsuppe	*****	
Bunter Blattsalat	*****	
Pochiertes Felchenfilets an Weisswein-Pernodsauce, auf Blattspinat		
Safranreis	*****	
Sorbetteller mit Früchten garniert		
* Menu 4		50.--
Saisonsuppe	*****	
Bunter Blattsalat	*****	
Schweinsnitzel an Champignonsrahmsauce,		
pochierte Birne mit Schlagrahm, Butternudeln und Gemüse	*****	
Saisonales Rahmgefrorenes mit Früchten		
* Menu 5		59.--
Vorspeiseteller mit grilliertem Gemüse, Rohschinken und Parmesan	*****	
Saisonsuppe	*****	
Grilliertes Zandermedaillon auf Blattspinat, an einer feinen Gemüse-Safransauce		
Wildreis	*****	
Orangensalat mit Grand Manier mariniert, Pistazienglace		

* **Menu 6**

79.--

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