



**Restaurant Gottstatterhaus**  
Marianne Römer  
Route de Neuchâtel 18 2505 Biel-Bienne  
Téléphone 032 322 40 52 / Fax 032 322 60 46  
info@gottstatterhaus.ch

Restaurant  
**Gottstatterhaus**

### ***Propositions de menus***

Chère client

Les pages suivantes sont composé avec beaucoup d'attention.

Nous vous remercions de choisir le même menu.

Certainement nous sommes aussi à votre disposition pour vos propres voeux et idées

Annoncez s'il vous plaît votre visite, si bien que nous pourrions nous prendre le temps pour discuter tous les détails de votre fête.

Les points suivants sont à clarifier:

- \* Avez-vous des enfants avec?  
Des menus pour enfants, siège d'enfant et un coin pour jouer sont à disposition.
- \* Désirez-vous des bougies ou une décoration? Mise à votre disposition sur commande ou créer par la maison.
- \* Aimez-vous une carte individuelle du menu? Nous les imprimerons pour vous .
- \* Avez-vous prévu l'amusement musical ou des présentations?

Si vous aimeriez rester plus long temps que minuit et demi, il faut nous informer assez tôt, pour que nous pouvons organiser assez de personnel pour vous servir de suite.

A partir de 0:30 h, nous devons vous facturer Fr. 150.-- pour chaque heure suivante.

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre établissement et nous efforcerons, grâce à notre cuisine soignée et un service impeccable, de vous donner entière satisfaction!

### ***Hors d'œuvres froides***

* <b>Saumon fumé, raifort chantilly, toast et beurre</b>	<b>16.--</b>
* <b>Carpaccio de boeuf à l'huile d'olives, toast et beurre</b>	<b>17.--</b>
* <b>Cocktail de crevettes, toast et beurre</b>	<b>17.--</b>
* <b>Melon et jambon cru</b>	<b>13.--</b>
* <b>Terrine de brochet sur salade de saison</b>	<b>10.50</b>
* <b>Salade verte</b>	<b>7.50</b>
* <b>Salade mêlée</b>	<b>9.50</b>
* <b>Salade de rucola au parmesan et jambon cru</b>	<b>10.50</b>

### ***Potages***

* <b>Consommé julienne ou célestine</b>	<b>6.50</b>
* <b>Crème de légumes ( broccoli, carottes, poireaux )</b>	<b>10.--</b>
* <b>Potage des Grison</b>	<b>7.50</b>
* <b>Crème de tomates au basilic</b>	<b>10.50</b>
* <b>Soupe de poisson, rouille et pain toasté</b>	<b>13.--</b>
* <b>Crème de saison ( p.ex. d'asperges ou potiron )</b>	<b>10.--</b>

***Hors d'œuvres chauds***

* Filets de perches frits, sauce mayonnaise, pommes natures	18.--
* Filets de perches meunière, pommes natures	19.--
* Tranches de brochet frits sauce rémoulade, pommes natures	18.--
* Tranches de brochet meunière, pommes natures	19.--
* Filets de féra frits, sauce rémoulade, pommes natures	16.--
* Filets de féra meunière aux amandes, pommes natures	17.--
* Plat de poissons pochés sur épinards, riz sauvage	18.--
* Brochette de black tiger, sauce au curry et riz créole	19.--
* Ravioli farci selon la saison	14.--
* Nouilles à la crème et julienne de saumon fumé	21.--
* Feuilleté aux champignons à la crème	16.--

***Poissons***

	Assiette	Portion
* Filets de perches frits, mayonnaise	28.--	38.--
* Filets de perches meunière	29.--	39.--
* Filets de perches pochées sur lit de poireau, Sauce au safran	29.--	39.--
* Filets de féra frits, sauce rémoulade	24.--	34.--
* Filets de féra meunière aux amandes	25.--	35.--
* Filets de féra pochés, sauce aux herbes	25.--	35.--
* Tranches de brochet frites, rémoulade	28.--	38.--
* Tranches de brochet meunière	29.--	39.--
* Médaillons de sandre pochés sur ratatouille, Sauce au basilic	28.--	38.--
* Médaillons de sandre grillés, sur épinards, sauce aux légumes et safran	28.--	38.--

**Avec les poissons nous vous servons :**  
**Pommes natures, riz créole ou riz sauvage**

En tant que spécialités de notre maison comptent les poissons frais du lac de bienne: brochet, sandre ou lotte entière, à la meunière ou poché; découpée à votre table.

En vous servant que des poissons frais, nous dépendons d'une pêche favorable. Pour ce-la c'est possible, que certains poissons ne seront pas toujours disponibles. Ainsi durant la période de frét, qui dure d'octobre à décembre, le féra n'est pas offert sur notre carte.

***Viandes (sur assiette)***

* Escalopes de porc, sauce aux champignons, nouilles, légumes et poire poché chantilly	31.--
* Saltimbocca de poulet, risotto au safran, légumes	29.--
* Cordon bleu de porc, légumes et pommes frites	34.--
* Entrecôte grillé, café de paris, légumes, et pommes croquettes	42.--

***Les plats de viandes***

* Steak de veau aux morilles, légumes, nouilles au beurre	52.--
* Escalopes de veau à la crème, haricots verts et nouilles	41.--
* Les trois filets grillés, trois sauces, légumes et pommes dauphines	52.--
* Roastbeef à l'anglaise, sauce béarnaise, légumes et pommes frites	49.--
* Entrecôte double, sauce au poivre, légumes et pommes rissolées	49.--
* Boeuf braisé grand mère, légumes et pommes mousseline	37.--
* Filet de porc, sauce Calvados, poire chantilly , légumes, nouilles	39.--
* Carrée d'agneau provençale, haricot verts et pommes boulangères	35.--
* Rôti de porc et de veau, deux sauces, légumes et gratin dauphinoises	36.--

***Végétarien ( sur assiette)***

* Ravioli farci selon saison, herbes et tomates de cherry	27.--
* Riz créole aux fruits et sauce curry	21.--
* Rösti aux légumes	25.--

***Desserts***

* Mousse de limes et séré au kiwi marinée	11.--
* Tiramisu ( avec œuf pasteurisé )	11.--
* Sorbet quetsche à la prune	10.--
* Sorbet citron au Vodka	10.--
* Souffle glacé au Grand Marnier	10.--
* Parfait de saison garni aux fruits	11.--
* Savarin au Rum	9.--
* Flan caramel chantilly	8.--
* Crème brûlée à la mode de la grand-mère	7.50
* Tourte forêt noir maison à partir de 4 personnes	8.--
* Vacherin glacé aux fruits maison ( Service )	13.--
* Mousse de chocolat en deux couleurs	11.--
* Plat de fromages	100 g 11.--

**Nous attirons également votre attention sur nos desserts de saison**

<b>Menu composé</b>		
*	<b>Menu 1</b>	45.--
	Potage saisonnier *****	
	Salade verte *****	
	Filets de féra meunière aux amandes Pommes natures *****	
	Salade de fruits au Kirsch et chantilly	
*	<b>Menu 2</b>	46.--
	Potage saisonnier *****	
	Salade mêlée *****	
	Ragoût de poitrine de poulet Sauce au curry Riz de basmati et légumes *****	
	Flan caramel chantilly	
*	<b>Menu 3</b>	47.--
	Potage saisonnier *****	
	Salade verte *****	
	Filets de féra poché, sauce au vin blanc et Pernod sur épinards, riz au safran *****	
	Assiette de sorbet garnis aux fruits	
*	<b>Menu 4</b>	49.--
	Potage saisonnier *****	
	Salade verte *****	
	Escalopes de porc, sauce aux champignons, poire chantilly, légumes nouilles au beurre *****	
	Parfait saisonale aux fruits	
*	<b>Menu 5</b>	58.--
	Légumes grillées, jambon cru et parmesan *****	
	Potage saisonnier *****	
	Médallions de sandre grillée sur épinards, sauce au safran et légumes Riz sauvage *****	
	Salade d'oranges marinée au Grand Marnier, glace pistache	
*	<b>Menu 6</b>	78.--
	Terrine de légumes sur vinaigrette de tomates et basilic à l'huile d'olives *****	
	Potage saisonnier *****	
	Quenelles de poisson sur lit de poireaux, sauce au pernod *****	
	Entrecôte grillée, sauce au poivre, légumes Gratin dauphinoises *****	
	Crème de séré et mascarpone aux fruits	