

Lieber Gast

Mit viel Sorgfalt, Fachwissen und Harmonie hat unser Küchenteam folgende saisonale Menu's für Sie zusammengestellt.

Selbstverständlich würden wir auch gerne auf Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen eingehen.

Melden Sie bitte Ihren Besuch an, damit wir Ihren speziellen Anlass in Ruhe besprechen können.

Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn sie ein einheitliches Menu wählen würden .

Folgende Punkte sind zur Optimierung noch abzuklären

- Sind Kinder dabei** Kindermenü, Kindersitzli und ein Legotisch stehen zur Verfügung
- Tischschmuck** auf Bestellung vom Blumenladen
- soll ein Menu gedruckt werden** übernehmen wir das gerne kostenlos für Sie
- haben sie für ihren Anlass Musik oder Darbietungen vorgesehen**

Dauert Ihr Anlass länger als 0.30 möchten wir Sie bitten uns das rechtzeitig mitzuteilen, damit wir zu später Stunde noch ausreichend Personal haben.

Danach 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 werden alles tun, damit ihr Anlass bei uns zum Fest wird.

Menu 1 Frühling

Spargelmousse im Glas, dazu frittierte Hechtbauele auf Lauchsalat

Dreierlei Süßwasserfisch gebacken gebraten und pochiert
dazu Marktgemüse und Stampfkartoffeln

Weisses Schokoladenmousse auf Rhabarberconfit im Glas

Fr. 51.--

Menu 2 Frühling

Bielerseefischcremesuppe mit Fischeinlage und Safran

Mit Zitronenpfeffer gebratener Saibling auf Karottenpüree
An feiner Bärlauch-Buttersauce
Dazu Frühjahrskartoffeln gebraten auf Frühlingszwiebeln

Zweifarbige Schokoladenmousse auf Erdbeer-Rhabarbersalat

Fr. 53.--

Menu 3 Frühling

Fischterrinen auf Blattsalaten an Bärlauchdressing

Spinatcremesuppe mit Ricottaschaum

Lammkarree gebraten auf Polentaschnitten und Frühlingsgemüse

Portwein-Chilisauce

Zweifarbige Panna Cotta (Erdbeere) im Glas

Zitronentartelette mit flambierter Meringue

Fr. 65.50

Menu 4 Frühling

Hausgemachter Graved Lachs mit Frühlingsсалaten an Himbeervinaigrette

Weisse Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und Milchschaum

Kalbssteak auf Marktgemüse

An feiner Morchelrahmsauce

Grünes Kartoffelpüree

Rhabarberköpfler auf Rhabarbercoulis

Dazu Erdbeersorbet auf Erdbeersalat

Fr. 66.50

Menu 5 Frühling

Frischkäse- mousse auf Apfelrelish mit Kräuter-Kresse-Blattsalat

Weisse Spargelcremesuppe mit Einlage und Safranschaum

Bielerseefelchen im Kräuter-Eimantel gebraten mit Kapernbutter

Bärlauch-Tessiner Risotto

Frühlingsgemüse

ODER

Schweinskotelette gefüllt mit Bärlauch

Tessiner Risotto

Frühlingsgemüse

Erdbeer Tirami-su

Rhabarbersorbet auf eingelegten Früchten mit Ingwershot

Fr. 58.50 Fisch

Fr. 61.50 Fleisch

Menu 6 Frühling

Zandertartar mit Sauerrahm und Trockent dazu Wildkräutersalat
an Bärlauch Dressing

Weissweincremesuppe mit Gemüsebrunoise und rosa Schaum

Kalbs-Piccata auf hausgemachten Bärlauchnudeln mit Cherry Tomaten
Glasierten Frühlingszwiebeln und Babykarotten

Rhabarbertartelette mit Orangensorbet und Früchtegarnitur

Fr. 77.50

Das sind nur einige Vorschläge.....

Gerne bereiten wir für Sie auch traditionelle Greichte zu

Wie :

Egli Felchen oder Hecht gebacken mit Mayonnaise

Oder

Ganzer Hecht am Stück gebraten

Oder

Rahmschnitzel, Cordon bleu, Kalbsgeschnetztes, Braten
usw.

Bitte zögern Sie nicht uns anzufragen.....