

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 Kindermenüs, 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 Herbst

Geräucherte Entenbrust auf Chutney dazu Linsensalat

Pochiertes Felchenröllchen an feiner Weissweinsauce
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln

Caramelisiertes Kürbiskernhalbgefrorenes mit eingelegten Birnen

Fr. 47.50

Menu 2 Herbst

Zweifarbige Fischterrinen auf Kürbissalat dazu Kürbischutney und Speckchips

Pastinaken-Vanillecremesuppe mit Einlage und geröstetem Haselnussöl

Gebratener Zander mit Mandel-Pfefferkruste auf Wirzkabis
dazu Nussbutterkartoffeln an einer Orangen-Tonkabohnen-Fischsauce

Vermicelle mit Vanilleglace auf caramelisierter Kürbiskernmeringue

Fr. 60.--

Menu 3 Herbst

In Rotwein pochierte Feigen mit Weichkäse gratiniert
dazu Herbstsalate an Saisonvinaigrette

Hirschentrecôte auf Butternusskürbispüree, Rosenkohl, Wildjus
Garniert mit gebratenene Waldpilzen und Spätzli

Lauwarme Schokoladen-Muffin mit Vanillesauce
dazu hausgemachtes Passionsfrüchtesorbet

Fr. 60.50

Menu 4 Herbst

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Chili dazu ein Crevettenspiessli

Rehschnitzeli an einer Cognac-Wildrahmsauce
Wildgarnituren und Spätzli

Sausercrème im Glas , Orangecake auf eingelegten Früchten , Orangensorbet

Fr. 62.--

Menu 5 Herbst

Kürbismousse mit Herbstsalaten

Maronicremesuppe mit Speckpflaumenspiessli

Wildschweinentrecôte mit Nusskruste auf Wirzkabis
Spätzli und Waldpilzrahmsauce

Rotweifeigen und Rosmarin Creme brulée

Fr. 62.--

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, Kalbsgeschnetzeltes, Braten
USW.

Bitte zögern Sie nicht uns anzufragen.....