

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 Sommer

Seeländer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Saison-Vinaigrette

Felchenröllchen pochiert auf Gemüse-Nuss-Risotto
An feiner Krustentiersauce

Parfaitglace auf eingelegten Früchten

Fr. 48.--

Menu 2 Sommer

Melonen-Ingwer Portweinkaltschale

Schweinshalssteak auf grilliertem Sommergemüse
dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Fr. 49.50

Menu 3 Sommer

Geräucherte Bielerseefelchen mit Meerrettichschaum
auf Sommersalat an Limettenvinaigrette

Eglifilets gebraten mit Mandelbutter
auf mediterranem Gemüse dazu Tessinerrisotto

Zitronentartelette mit Merinqueage und hausgemachtes Himbeensorbet

Fr. 57.50

Menu 4 Sommer

Zucchetticremsuppe mit Mascarponeschaum und Basilikumöl

Kalbsnussröllchen gefüllt mit Blattspinat und Mandeln
Auf Zitronenrisotto an Madeirasauce

Himbeer-Pannacotta im Glas
dazu Aprikosensorbet auf eingelegten Aprikosen

Fr. 62.50

Menu 5 Sommer

Crevettencocktail auf Salat garniert mit flambierten Ananaswürfeln

Tomatencremesuppe mit Johannisbeerchutney und Milchschaum

Gebratenes Zanderfilet mit Trockentomatenkruste
auf Gemüse dazu konfierte Cherrytomaten und Kartoffelkugeln

Mini Zitronencake dazu eingelegte Waldbeeren
und hausgemachtes Erbeersorbet

Fr. 63.50

Menu 6 Sommer

Bielerseefelchentartar auf Fenchelcarpaccio

Ofenauberginencremesuppe mit Orangenöl und Basilikumschaum

Zanderfilet gebraten auf Peperonigemüse und Venererisotto mit Mascarpone
Fischjus und Kapernapfel

Hausgemachtes Sorbet mit Szechuanpfeffer

Entrecôte gebraten an Rotweinsauce
auf Erbsenpüree dazu Mandelkartoffelkugeln

Mini Zitronentartelette mit flambierter Meringue
Dazu Tokabohnenglace

Fr. 88.50

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.....