

## Nos propositions de printemps 2019 numéro 1 (sous réserve de changement)

### Nos propositions pour vos repas d'affaires, banquets, mariages, fêtes ou réunions de famille

Chers hôtes,

Votre visite à Gals devra être un événement marquant. Nos collaborateurs et nous-même se réjouissent de pouvoir à cette occasion, vous conseiller pour le choix de votre menu. Nous avons créé pour vous, ce choix de mets que vous pouvez également combiner à votre guise. Nous sommes bien entendus tout disposés à établir un menu conforme à votre goût en tenant compte des possibilités saisonnières.

### Menuvorschläge für Ihr Geschäftsessen, Bankett, Hochzeit, Fest und Familienfeier

Lieber Gast,

Ihr Besuch in Gals soll für Sie zum Erlebnis werden. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen einen kleinen Einblick in unser kulinarisches Angebot geben. Aus diesen Gerichten können Sie auch selber ein Menü zusammenstellen. Auf Ihren Wunsch sind wir gerne bereit, Sie bei der Menüplanung zu unterstützen. Wir freuen uns, Sie bei der Durchführung Ihres Anlasses zu begleiten.

Pour votre apéritif

<p><b>Choix de feuilletés, croissant au jambon, chou à la mousse au séré, ramequin au fromage, tartelette aux poireaux, mini-pizza, etc.</b> <i>Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Lauchküchlein, Mini-Pizza</i></p>	1.40 pièce
<p><b>Amandes grillées, cacahuètes salées, pommes chips</b> Salzmandeln, Erdnüsse, Chips</p>	2.50 100g
<p><b>Canapés au fromage, céleri, thon, salami, jambon cuit ou poulet</b> Canapes mit Käse, Sellerie, Thon, Salami, Schinken oder Poulet</p>	2.50 pièce
<p><b>Canapés aux crevettes, saumon fumé, jambon cru, viande des grisons, coppa, asperges vertes (Saison)</b> <i>Canapes mit Krevetten, Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Coppa oder grüne Spargeln (nach Saison)</i></p>	4.50 pièce
<p><b>Variation des grisons, sur plat avec garniture</b> Bündnerplatte garniert</p>	12.00 100g
<p><b>Variation de légumes en crudités, sauce au séré à la ciboulette, sauce cocktail</b> Gemüserohkost mit Schnittlauch-Quarksauce, Cocktailsauce</p>	4.00 portion
<p><b>Pruneaux ou figues au lard (chaud)</b> Zwetschgen oder Feigen im Speck</p>	3.00 portion
<p><b>L'Hérisson façon « Kreuz » pour environ 10 personnes</b> <b>Garni avec des viandes séchées, fruits, fromages, légumes, etc....</b> Kreuz Igel, bespickt mit: Spiesschen von getrocknetem Fleisch, Käse, Früchte etc...</p>	60.00 pièces

Menu no 1 à 40.00

**Terrine Maison, sauce Cumberland  
Bouquet de salade printanier**

Hausterrine mit einem Frühlingsalat  
Cumberland-Sauce  
\*\*\*

**Rôti de porc farci aux pruneaux  
Choix de légumes de saison  
Gratin dauphinois**

Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen  
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin  
\*\*\*

**Mousse au chocolat  
sur miroir vanillé à l'orange**  
Zartes Schokoladenmousse  
auf einem Orangen-Vanillespiegel  
\*\*\*

Menu no 2 à 36.00

**Salade de saison**  
Knackiger Blattsalat  
\*\*\*

**Les filets de féra du lac de Neuchâtel  
ou de Bienne en friture**

**Pommes nature  
Sauce tartare**  
Knusprige gebackene Bielerseefelchenfilets  
dazu Tatarensauce  
Salzkartoffeln  
\*\*\*

**Mousse au chocolat sur sauce vanillée**  
Leichtes Schokoladenmousse  
auf VanillesauceKaramelcoulis  
\*\*\*

Menu no 3 à 49.00

**Crème d'asperges aux graines de pavots**  
Spargelcremesuppe mit Mohn  
\*\*\*

**Tranche de saumon grillée  
sur sauce rose  
Choix de petits légumes printaniers  
Pommes nature au cerfeuil**

Lachstranche vom Grill auf Rosa  
Frühlingsgemüse und Kerbelkartoffeln  
\*\*\*

**Parfait glacé aux mûres sur sauce à la  
crème et miel de Gruyère**  
Brombeereisparfait mit Honig-Rahmsauce  
\*\*\*

Menu 44 à 55.00

**La variation gourmande à notre façon**  
*(mousse de saumon fumé, magret de canard  
fumé, saladine de mesclun balsamique, sorbet  
parfumé aux olives noires sur bonbon de  
légumes, asperges vertes marinées)*  
\*\*\*

**L'entrecôte de bœuf poêlée  
et sa sauce aux trois poivres  
Bouquet de légumes printaniers  
Pommes dauphine**  
Rindsentrecôte auf 3 Pfeffersauce  
Gemüsebukett  
Dauphine Kartoffeln  
\*\*\*

**Le sorbet à l'ananas et cédrat en corbeille  
et son parfait glacé « exotique »**  
Ananas-Sorbet und Cedrat im Korb dazu  
halbgefrorenes mit exotischem Frucht  
\*\*\*

Menu 4 à 48.00

**Filets de féra fumé du lac de Bienne  
Feuilleté au raifort et moutarde citronnée**  
Gerauchertes Felchenfilets  
Gefülltes Blätterteigkissen und Zitronensenf  
\*\*\*

**Bœuf braisé au vin rouge garni  
Choix de légumes  
Pommes mousseline**

Rindsschmorbraten in Rotweinsauce  
Saisongemüse und Kartoffelstock  
\*\*\*

**Verrine exotique « Bora Bora »**  
Exotische-Mousse im Glass garniert  
\*\*\*

Menu du pêcheur no 5 à 52.00

**Petite salade composée**  
Kleiner gemischter Salat  
\*\*\*

**Filets de perche dorés aux amandes  
Pommes nature**  
Gebratene Eglifilets mit Mandeln  
Salzkartoffeln  
\*\*\*

**Pyramide glacée à la fée verte**  
Absinthe-Halbgefrorenes  
\*\*\*

Menu Seeland no 6 à 38.00

**Salade composée**

Gemischter Salat

\*\*\*

**Poitrine de volaille farcie aux herbes**

Variation de légumes

Sauce champignons à la crème

Pommes paillasson

Gefüllte Geflügelbrust mit Kräutern

Gemüsevariation

Champignonrahmsauce und Kartoffelgaletten

\*\*\*

**Parfait glacé au Kiwi**

sur sauce aux fruits de la passion

Kiwi-Eisparfait

auf Passionsfruchtsauce

\*\*\*

Menu gourmand no 7 à 50.00

**Salade printanière**

aux graines de potirons et pignes de pin

Frühlingsalat mit Kürbis- und Pinienkernen

\*\*\*

**Steak de filet de porc sauté**

sur sauce au Pinot Noir de Neuchâtel

Légumes de saison et pommes croquettes

Schweinssteak an Pinot Noir Sauce

Gemüseauswahl mit Kartoffelkroketten

\*\*\*

**Sabayon glacé au Champagne  
et citrons verts**

Halbgefrorenes Champagner-Sabayon

mit Limetten

\*\*\*

Menu no 8 à 56.50

**Salade de doucette et cresson**

aux œufs et croûtons

Vinaigrette Balsamique

Nüsslisalat auf Kresse mit Ei und Croûtons

\*\*\*

**Crème de tomates fraîches au basilic**

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

**Poitrine de pintade française poêlée  
aux asperges vertes et jus à l'ail d'ours**

Nouillettes au beurre

Poelierte Perlhuhnbrust an Kräuterjus

Seeländer Gemüseauswahl mit Spargeln

Butternudeln

\*\*\*

**Mousse aux baies des bois**

sur coulis de joghourt

Waldbeerenmousse auf Joghurtsauce

\*\*\*

Le Zürichois no 9 à 49.00

**La salade composée accompagnée  
d'émincé de veau à la zurichoise et Rösti**

\*\*\*

**Crème brûlée façon « Grand-mère »**

\*\*\*

Menu printemps 81 à 65.00

**Assiette de hors-d'œuvre variée  
(avocats, bouquet printanier aux graines,  
terrines de foie de canard, saumon mariné à  
l'aneth et garniture**

\*\*\*

**Crème d'asperges blanches**

\*\*\*

**Sorbet aux pamplemousses et Champagne**

\*\*\*

**Suprême de pintade farcis**

sur lit de champignons

Couronne de légumes

Pommes mousseline vitelottes

\*\*\*

**Parfait glacé au miel et à la Bière**

Verrine à la mousse de litchis

\*\*\*

Le Menu no 10 à 66.00

**Salade printanière à la roquette  
et vinaigrette niçoise**

Frühlingsalat mit Ruccola

an Tomaten-Kräutervinaigrette Nizzer Art

\*\*\*

**Consommé aux quenelles de boeuf  
et dés de betteraves**

Rindskraftbrühe mit Klösschen und Randen

\*\*\*

**Escalopes de veau poêlées**

à la crème parfumée au Whisky

Dés de pommes caramélisés

Choix de légumes printanier

Pommes nouvelles rissolées sablées

Kalbsschnitzel an Whiskyrahmsauce

Frühlingsgemüse und Neue Bratkartoffeln

\*\*\*

**Parfait aux fraises et tuiles dentelles  
aux amandes, compote à la rhubarbe**

Erdbeerparfait mit Mandelcroquant

Rhabarberkompott

\*\*\*

Le Menu no 11 à 66.00

**Asperges blanches de Cavailon tièdes**

**Sauce hollandaise à l'orange  
ou asperges vertes de Gampelen**

Lauwarme Weisse Spargeln  
Oder grüne Spargeln aus Gampelen  
mit Malteser Sauce

\*\*\*

**Crème de poireaux  
aux crevettes géantes et sésame**

Lauchcremesuppe  
mit frittierten Riesenkrevetten

\*\*\*

**Magret de canard des Landes  
sur sauce au miel de Gruyère**

**Folie de petits légumes**

**Riz sauvage**

Gebratene Entenbrust aus Frankreich  
auf einer Honigsauce und  
feinem Gemüse und Wildreis

\*\*\*

**Parfait glacé à la Damassine  
sur financier aux noisettes**

Damassine-Halbgefrorenes  
auf Haselnusscake

\*\*\*

Le Menu poissons no 14  
à 74.00 avec l'omble  
à 85.00 avec les tresses

**Filets de perche du lac  
meunière aux amandes**

**Riz sauvage**

Gebratene Eglifilets mit Mandeln

Wildreis

\*\*\*

**Petite salade printanière aux champignons**

Frühlingssalat mit Waldgeruch

\*\*\*

**Tresses de filets de sole et saumon  
sur sauce vin blanc au Champagne  
Dés d'asperges et fantaisies maraîchère**

**Pommes olivettes**

Lachs- Seezungenzöpfl

auf Champagnersauce

Spargelragout mit feinem Gemüse

Olivenkartoffeln

ou

**Filets d'omble chevalier sur lit de fenouils  
à l'émulsion de persil**

Seesaiblingfilets auf Fenchelbett an leichter

Petersilienemulsion

Olivenkartoffeln

\*\*\*

**Le plateau de fromages, pain au noix**

\*\*\*

**Corbeille de petits sorbets  
aux fruits exquis sur océan de coulis**

Sorbetvariation mit Früchten auf

exotischem Coulis

\*\*\*

Le Menu no 12 à 80.00

**Salade d'asperges à la vinaigrette de  
légumes parfumée à l'orange**

Spargelsalat an Gemüsevinaigrette  
mit Orangenaroma

\*\*\*

**Crème de cresson au Champagne**

Kressecremesuppe mit Champagner

\*\*\*

**Médaille de filet de bœuf poêlé  
à la sauce au Pinot Noir**

**Légumes printanier**

**Pommes nouvelles rissolées à l'ail d'ours**

Rindsfiletmedaillon an Rotweinsauce

Frühlingsgemüse

Neue Bratkartoffeln mit Bärlauch

\*\*\*

**La mousse aux framboises  
et sa corbeille glacée au citrons et basilic  
sur coulis arlequin**

Himbeermousse

mit Basilikum-Zitronenglace Körbli

\*\*\*

Le Menu „Classique“ no 15 à 79.00

**Salade composée de saison garnie**

Gemichter Salat garniert

\*\*\*

**Le Chateaubriand « Kreuz »**

**Filet de bœuf entier grillé**

**Choix de légumes de saison**

**Pommes Williams**

**Sauce béarnaise, beurre composé, sauce  
au vin rouge**

Rindsfilet « Kreuzart »

Auswahl von Saisongemüse

Williamskartoffeln

\*\*\*

**Variation de petits sorbets  
aux filets de fruits et coulis exotiques**

Sorbetvariation mit Früchten

auf exotischem Coulis

\*\*\*

Le Menu no 16 à 98.00

**Rosettes de saumon fumé irlandais**  
**Sauce à la moutarde suédoise**  
**Pain brioché**

Rauchlachsrosetten mit schwedischer  
Senfsauce und Briochebrot  
\*\*\*

**Sorbet aux pamplemousses**  
Grapefruitsorbet  
\*\*\*

**Les 3 filets**

**bœuf, veau et porc aux 3 sauces**  
**Légumes de saison**

**Pommes nouvelles rissolées à l'ail d'ours**  
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit 3 Saucen  
Frühlingsgemüse  
Neue Bratkartoffeln mit Bärlauch  
\*\*\*

**Le plateau de fromages, pain aux noix**  
\*\*\*

**L'assiette surprise du pâtissier**  
Dessert-Ueberraschung unseres Pâtissiers  
\*\*\*

Le Menu « Jolimont » à 90.00

**Rosettes de saumon fumé Irlandais**  
**et cocktail de crevettes aux dés d'avocats**  
**et filets de pamplemousse**  
\*\*\*

**Crème de topinambours**  
**aux chips de sauge**  
\*\*\*

**Médailillon de filet de bœuf poêlé**  
**sur lit d'asperges aux dés de légumes**  
**Pommes mousseline aux Vitelottes**  
\*\*\*

**Sibérien de la Brévine**  
**« Fromage à petits trous venu du froid »**  
**Pain aux noix**  
\*\*\*

**Verrine à la mousse de litchis**  
**sur coulis exotiques**  
\*\*\*

**Friandises**  
\*\*\*

Le Menu no 13 à 85.00

**Salade printanière**  
**aux graines de tournesol**  
**Sauce Balsamique**

Frühlingsalat mit Sonnenblumenkernen  
Balsamicodressing  
\*\*\*

**Crème d'asperges**  
**à la julienne de saumon fumé**  
Spargelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen  
\*\*\*

**Carré de veau rôti au four**  
**accompagné de sauce à choix**  
**Choix de légumes du Seeland**  
**Pommes Williams**

Gebratene Kalbskarrebraten  
Sauce nach Wahl-Gemüseauswahl  
Williamskartoffeln  
\*\*\*

**Plateau de fromages, pain aux noix**  
\*\*\*

**Variation de petits sorbets**  
**aux filets de fruits et coulis exotiques**  
Sorbetvariation mit Früchten  
auf exotischem Coulis  
\*\*\*

Le Menu végétarien à 48.00

**Terrine de courgettes**  
**sur coulis de tomates au basilic**  
Zuchettiterrine auf Tomatencoulis  
\*\*\*

**Soupe de carottes au gingembre**  
Karottencremesuppe mit Ingwer  
\*\*\*

**Rissoles aux champignons**  
**Gratin de côtes de bettes**  
**Terrine de patate douce**  
Blätterteigkrapfen mit Pilzen  
Mangoldgratin  
Terrine aus Süsskartoffeln  
\*\*\*

**Assiette surprise du pâtissier**  
Überraschungsteller unser Pâtissier  
\*\*\*

**Menu no 17 à 88.00**

**L'éventail d'avocats  
à la vinaigrette de framboises  
et crevettes géantes au chutney de citron**

\*\*\*

**Feuilleté au filet de sandre poché  
sur beurre de Noilly Prat  
et perles de légumes**

\*\*\*

**Carré de veau rôti au four  
Sauce calvados**

**Pommes caramélisées  
Choix de légumes de saison  
Pommes amandines**

\*\*\*

**Choix de fromage de notre région**

\*\*\*

**L'assiette surprise**

\*\*\*

**Menu no 18 à 88.00**

**Terrine de campagne  
et petit bouquet de salade printanière  
et sa gelée d'ail d'ours**

\*\*\*

**Crème de topinambours  
aux dés de crevettes frites  
Paillettes aux olives**

\*\*\*

**Tournedos de bœuf poêlé aux morilles  
Assortiment de légumes de saison  
Pommes Williams**

\*\*\*

**Parfait glacé à la Fée Verte et sa crème  
brûlée parfumée au thé vert**

\*\*\*

**Nos autres possibilités de Desserts**

**Notre crème brûlée à la vanille et cassonade infusée au mélange de « thé des Moines »**

Gebrannte Vanille-Creme Französische Art mit „Mönchentee“ Aroma

**La pyramide de fantaisie de petits sorbets aux filets de fruits exquis**

Fantasie-Sorbetpyramide dazu erfrischende Früchtefilets

**Trilogie de chocolats : Triangle glacé au Toblerone, crème mousseuse au chocolat bourbon  
et croustillant caramélisé au cacao**

Schokolade Trilogie: Tobleroneparfait, Schokoladenschaum und caramelisierte Kakaokrokant

**Sorbet aux pommes arrosé de Calvados du Pays d'Auge**

Apfelsorbet mit Calvados übergossen

**L'assiette surprise printanière de notre pâtissier**

Frühlingshafte Dessert-Ueberraschung unseres Pâtissiers

**Crème mousseuse à l'orange aux dattes et croustillant d'amandes**

Schaumige Orangencreme mit Datteln und Mandelcroquant

**Vacherin glacé maison au parfum de votre choix**

Vacheringlace nach ihrer Wahl

**Pièce montée pour mariage ou anniversaire, décorée**

Kuchen, Eisvacherin für Hochzeit und Geburtstag

14.00

**Les fromages d'ici et d'ailleurs et sa garniture**

Saisonale Käseauswahl mit seiner Garniture

12.00

Les asperges  
Entrée

Spargel-Plauschessen in Gals



Les asperges en duo / Spargel als Vorspeise	18.00
Le feuilleté d'asperges aux morilles, jeunes pousses de cressons et purée de carottes Feuilleté mit Spargeln und Morcheln, Junge-Kresse und Karotten Püree	25.00
Crème d'asperges émulsionnée à la julienne de saumon fumé Leichte Spargelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	15.00
Le risotto « Arborio » aux asperges parfumé aux chanterelles et sa tuile au Parmesan Risotto „Arborio“ mit Spargeln parfümiert mit Eierschwämme und Parmesan-Tuile	25.00
Le tartare d'aubergine et asperges marinées, câpres, jeunes feuilles d'épinards, pousses Auberginen Tatar mit marinierte Spargeln, Kapern, junge Spinatblätter, Cress	25.00
Saladine d'asperges marinées à la vinaigrette niçoise et rosette de saumon fumé Marinierter Spargelsalat mit Irischer Rauchlachsrosetten, Safranzopf	19.50

Plat

Tournedos de bœuf d'Australie poêlé sur duo d'asperges et vinaigrette aux mangues Pommes Dauphine maison Gebratenes Rindsfiletmedaillon aus Australien auf Spargel Duo mit Mango-Gemüse Vinaigrette und Dauphine-Kartoffeln	48.00
Le filet de veau sauté sur crème de curry indien et fantaisies d'asperges aux bananes à la noix de coco et ananas tièdes Sautiertes Kalbsfiletsteak an Indischer Curryrahmsauce und Spargelfantasie Gebratene Kokosnussbananen und Ananasscheiben	46.00
Steak de filet de porc sauté sur sauce au Pinot Noir de Neuchâtel Duo d'asperges, pommes Williams Schweinssteak an Pinot Noir Sauce, Spargel-Duo, Kartoffel-Williams	36.00
Les asperges servies sur assiette (~300g) / Spargel auf Teller	26.50
Les asperges servies sur plat (~450g) / Spargel als Hauptgang	32.00
Jambon cuit de campagne (80g) / gekochter Schinken	8.00
Jambon cru (80g) / Rohschinken	10.00
Viande séchées des Grisons (80g) / Bündnerfleisch	10.00

## Menu « Tout aux asperges »

Saladine printanière aux dés d'avocats et asperges marinées  
Vinaigrette de légumes

Frühlingsalat mit Avocados-Würfeln und marinierten Spargeln  
Gemüse-Vinaigrette

\*\*\*

Crème d'asperges à l'émulsion au Pesto et pignons  
Leichte Spargelcremesuppe mit Pesto-Pinenkernschaum

\*\*\*

Tournedos de bœuf grillé sur duo d'asperges  
Sauce hollandaise à l'orange  
Pommes gaufrettes

Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Spargel Duo  
Holländische-Sauce mit Orangen  
Waffelkartoffeln

\*\*\*

Variation de petits sorbets  
aux filets de fruits et coulis exotiques

Sorbetvariation mit Früchten  
auf exotischem Coulis

\*\*\*

Menu complet : 88 .00  
Menu avec 1 entrée : 72.00  
Menu sans dessert : 75.00



**Sur  
réservation  
uniquement**

## Soirée quilles et fondue Kegeln und Fondue Abend



**MAXIMUM 12 PERSONNES**

**Fondue aux fromages servie uniquement au jeu de quilles**  
Käsefondue in Kelgelbahn serviert

25.00

**Fondue chinoise, viande de bœuf (300g par personnes)**  
**Avec une salade composée et garniture à notre façon**

Fondue chinoise, Rindsfleisch (300g pro pers.) mit Salat und Beilagen

38.00

Supplément de viandes par 100g

9.00

**Fondue chinoise servie au jeu de quille ou au Café**

**Jeux de quilles :**

**30 francs, les 2 pistes pour toute la soirée**



**TVA incluse**