PROPOSITIONS DE MENUS | MENÜ-VORSCHLÄGE

Eté no 1/2025 | Sommer (sous réserve de changement)

Nos propositions pour vos repas d'affaires, banquets, mariage, 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

Choix de feuilletés mélangés
Blätterteiggebäck gemischt — 1.80 pièce/Stk.

Croissant au jambon
Schinkengipfel — 2.00 pièce/Stk.

Chou à la mousse de tomates
Windbeuter mit Tomatenmousse — 2.00 pièce/Stk.

Amandes grillées, cacahuètes salées, pommes chips
Salzmandeln, Erdnüsse, Chips — 3.50 100g

Canapés au fromage, céleri, thon, salami, jambon cuit ou poulet — 4.00 pièce/ Stk
Canapes mit Käse, Sellerie, Thon, Salami, Schinken oder Poulet

Canapés aux crevettes, saumon fumé, jambon cru, viande des grisons, asperges vertes, mousse au fromage
Canapes mit Krevetten, Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, grüne Spargeln oder Käsemousse — 5.00 pièce/ Stk

Dips de légumes en crudités, sauce au sérée, sauce cocktail
Gemüserohkost mit Quarksauce, Cocktailsauce — 4.00 100g

Verrine de cocktail de crevettes méditerranéen aux olives et mangues
Krevetten-Cocktail in Glass serviert — 5.00 pièce

Bruschetta de tartare de bœuf aux câpres, moyennement épicé
Bruschetta von Rindertartaren zu Kapern, mittel würzig — 5.00 pièce

Soupe de saison froide (tomates, melons, fraises ou gazpatcho servie dans une verrine
Kalte Suppe (Tomaten, Melonen, Erdbeeren oder Gazpatcho, serviert in einer Glass — 5.00 pièce

L'Hérisson façon « Kreuz » pour environ 10 personnes
Garni avec des viandes séchées, fruits, fromages, légumes, etc....
Kreuz Igel, bespickt mit: Spiesschen von getrocknetem Fleisch, Käse, Früchte etc... — 90.00 pièce/Stk

Apéritif de l'après midi / Nachmittag

Verrine de panna cotta aux baies des bois, de crème mascarpone, de mousse au chocolat ou de salade de fruits
Wldbeeren-Panna cotta, mascarpone-Creme, Schokoladenmousse oder Fruchtsalat in Glas — 5.00 pièce

Menu no 1 à 45.00

Terrine Maison, chutney
Bouquet de salade estival
Hausterrine mit einem Sommersalat
Chutney
***
Rôti de porc farci aux abricots
Choix de légumes de saison
Pommes croquette
Schweinsbraten gefüllt mit Aprikosen
Gemüseauswahl
Kartoffelkroketten
***
Verrine exotique « Bora Bora »
Exotische-Mousse im Glass garniert
***

Menu no 2 à 42.00

Salade de saison
Knackiger Blattsalat
***
Les filets de féra « meunière »
Pommes nature | sauce tartare aux câpres
Knusprige im Butter gebratene Felchenfilets
dazu Tatarensauce und Salzkartoffeln
***
Pyramide glacée à la fée verte
Absinthe-Halbgefrorenes
***

Menu no 3 à 50.00

Crème de tomates au pesto de basilic
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto
***
Tranche de saumon grillée
sur sauce rose
Choix de petits légumes
Pommes nature au cerfeuil
Lachstranche vom Grill auf Rosa
Gemüse und Kerbelkartoffeln
***
Parfait glacé aux mûres
sur crème double au miel de Gruyère
Brombeereisparfait mit Honig-Rahmsauce
***

Menu no 33 à 50.00

Petite salade composée
Kleiner gemischter Salat
***
Queues de crevettes «Black Tiger»
sur sauce au safran
Choix de légumes et risotto venere
Black Tiger Krevetten auf Safran-Sauce
Gemüse und Risotto Venere
***
Framboises fraîches et glace vanille
Himmbeeren mit Vanille-Glace

Menu 4 à 62.00

La variation gourmande à notre façon
(rosette de saumon fumé, magret de canard fumé, saladine de mesclun balsamique, sorbet parfumé aux mangues, bonbon de légumes, terrine divers, mousse de tomates)
***
L'entrecôte de bœuf poêlée
et sa sauce aux trois poivres
Bouquet de légumes printaniers
Pommes Williams
Rindsentrecôte auf 3 Pfeffersauce
Gemüsebukett
Williamskartoffeln
***
Le sorbet à l'ananas en corbeille
et son parfait glacé « exotique »
Ananas-Sorbet im Korb dazu halbgefrorenes
mit exotischer Frucht
***

Menu 5 à 48.00

Mille-feuille de filet de truite fumé
Mousseline au raifort et mousse de tomates
Geräuchertes Forellenfilets im Blätterteig
Meerrettich und Tomatenmousse
***
Cordon bleu de porc (CH)
Variation de légumes
Pommes frites
Cordon bleu von Schwein (CH)
Gemüse-Variation
Pommes frites
***
Petits fruits de saison, meringue
et sorbet aux fraises
Saisonale Beeren, Meringue
und Erdbeersorbet
***

Menu du pêcheur no 6 à 55.00

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 no 7 à 42.00

Salade composée
Gemischter Salat
***
Poitrine de volaille farcie aux herbettes
Variation de légumes
Sauce champignons à la crème
Pommes galette à l'estragon
Gefüllte Geflügelbrust mit Kräutern
Gemüsevariation
Champignonrahmsauce und Kartoffelgaletten
***
Parfait glacé au Kiwi sur sauce aux mangues
Kiwi-Eisparfait auf Mangosauce
***

Menu gourmand no 8 à 52.00

Bouquet de salade d'été
aux graines de céréales tièdes et avocats
Tartare de betteraves
Sommersalat mit Kernen und Avocados
Randentatare
***
Steak de filet de porc sauté
sur sauce au Pinot Noir de Neuchâtel
Légumes de saison
Pommes galettes à l'estragon
Schweinssteak an Pinot Noir Sauce
Gemüseauswahl mit Kartoffelgaletten
***
Parfait glacé «Fée Verte »
Petits fruits de saison
Hausgemachtes « Grüne Fee Eisparfait
Saison-Beeren
***

Menu no 9 à 62.00

Salade de tomates et mozzarella de Buffle
Vinaigrette Balsamique
Tomatensalat mit Büffelmozzarella
***
Soupe de melon froide rafraichie au Porto blanc et mélisse citronnée
Erfrischende Melonenkaltschale
mit weissem Porto und Zitronenmelisse
***
Poitrine de pintade française poêlée
et petits légumes d'été
Jus au vin rouge
Pommes rissolées au romarin
Poelierte Perlhuhnbrust an Rotweinsauce
Seeländer Gemüseauswahl
Bratkartoffeln mit Rosmarin
***
Mousse aux baies des bois
sur coulis de joghourt
Waldbeerenmousse auf Joghurtsauce
***

Le Zürichois no 10 à 56.00

La salade composée
Gemischter Salat
***
Emincé de veau à la zurichoise
Rösti
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Rösti
***
Les petits fruits du moment et glace vanille
Saisonale Beeren mit Vanilleglace
***

Menu no 12 à 70.00

Demi melon de Cavaillon et mangues parfumés au Porto
Halbe Cavaillon Melone mit Mango
an rotem Porto parfümiert
***
Soupe Gazpatcho froide
Kalte Gazpatcho-Suppe
***
Escalopes de veau poêlées
à la crème parfumée au Whisky
Dés de pommes caramélisés
Choix de légumes de saison
Pommes rissolées sablées
Kalbsschnitzel an Whiskyrahmsauce
Sommer-Gemüse und Bratkartoffeln
***
Parfait aux framboises
sur coulis de fruits
Himbeerparfait auf Früchtesauce
***

Menu no 13 à 68.00

Tomates, courgettes et mozzarella
marinées aux herbes de notre jardin
Tomaten, Zuchetti und Mozzarella mariniert
an frischen Kräuter
***
Crème de poireaux
aux crevettes géantes et sésame
Lauchcremesuppe mit fritierte Riesenkrevette
***
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 dazu Wildreis
***
Parfait glacé à la Damassine
et moelleux aux noisettes
Damassine-Halbgefrorenes
auf Haselnusscake
***

Menu no 14 à 85.00

Cocktail de crevettes aux mangues
Krevetten-Cocktail mit Mango
***
Gazpacho à l'andalouse
Kalte Gazpacho
***
Médaillon de filet de bœuf poêlé
à la sauce au Pinot Noir
Légumes d'été
Pommes rissolées au thym
Rindsfiletmedaillon an Rotweinsauce
Sommergemüse
Bratkartoffeln mit Thymian
***
La mousse aux framboises
et sa corbeille glacée au citrons verts
sur coulis arlequin
Himbeermousse
mit Limmetenglace Körbli
***

Menu poissons no 15
à 78.00 avec l'omble
à 90.00 avec les tresses

Filets de perche du lac
meunière aux amandes
Riz sauvage
Gebratene Eglifilets mit Mandeln
Wildreis
***
Petite salade d'été aux chanterelles
Sommersalat mit Eierschwämme
***
Tresses de filets de sole et saumon
sur sauce vin blanc au Champagne
Fantaisies maraîchère
Pommes olivettes
Lachs- Seezungenzöpfli
auf Champagnersauce
Feine 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
***

Menu „Classique" no 16 à 85.00

Salade composée de saison garnie
Gemichter Salat garniert
***
Le Chateaubriand
Filet de bœuf entier grillé
Choix de légumes de saison
Pommes Williams
Sauce béarnaise, beurre composé
Chateaubriand, Rindsfilet ganz
Auswahl von Saisongemüse
Williamskartoffeln
***
Variation de petits sorbets
aux filets de fruits et coulis exotiques
Sorbetvariation mit Früchten
auf exotischem Coulis
***

Menu no 19 à 102.00

L'éventail d'avocats et melons
à la vinaigrette de framboises
et crevettes géantes au chutney de citron
Avocados und Melonen mit Himbeervinaigrette
Krevetten mit Zitronen-Chutney
***
Feuilleté au filet de sandre poché
sur beurre de Noilly Prat
Mini légumes
Pochierter Zander auf Noilly-Prat Sauce
Mini-Gemüse
***
Carré de veau rôti au four
Sauce aux morilles
Pommes Williams
Gebratene Kalbskarrebraten
Morchel-Rahmsauce
Williamskartoffeln
***
Plateau de fromages, pain aux noix
***
Variation de petits sorbets
aux filets de fruits et coulis exotiques
Sorbetvariation mit Früchten
auf exotischem Coulis
***

Menu végétarien no 20 à 49.00

Terrine de légumes
sur coulis de tomates au basilic
Gemüseterrine auf Tomatencoulis
***
Soupe de carottes au gingembre
Karottencremesuppe mit Ingwer
***
Feuilleté aux champignons
Variation de légumes de saison
Purée de patate douce à la limette
Pilzsauce im Blätterteig
Gemüse-Variation
Süsskartoffel-Püree mit Limetten
***
Dessert (selon choix des convives)
***

Le Menu no 21 à 120.00 CHF

Rosettes de saumon fumé irlandais
Sauce à la moutarde suédoise
Pain brioché
Rauchlachsrosetten mit schwedischer
Senfsauce und Briochebrot
***
Soupe de melon au Porto
Melonesuppe mit Porto
***
Sorbet aux pamplemousses
Grapefruitsorbet
***
Les 3 filets
bœuf, veau et porc aux 3 sauces
Légumes de saison
Pommes Williams
Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit 3 Saucen
Saison-Gemüse
Williams-Kroketten
***
Assiette de fromages
Pain aux fruits
Käse-Teller
Früchtebrot
***
La variation du pâtissier
Dessert-Ueberraschung unseres Pâtissiers
***

Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs et sa garniture
Saisonale Käseauswahl mit seiner Garniture 15.00

<u>Les gâteaux et tourtes :</u>

Vacherin glacé maison au parfum de votre choix
Vacheringlace nach ihrer Wahl 15.00

Tourte aux framboises
Himbeermousse 15.00

Forêt noir garnie
Schwarzwälder Torte garniert 15.00

Soirée quilles et fondue
Kegeln und Fondue Abend

MAXIMUM 12 PERSONNES

Fondue aux fromages servie uniquement au jeu de quilles
Käsefondue in Kelgelbahn serviert 26.00

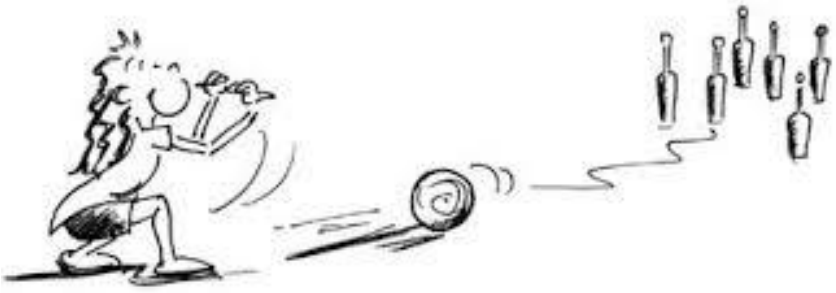
Fondue chinoise, viande de bœuf (~200g par personnes)
Avec une salade composée et garniture à notre façon
Fondue chinoise, Rindsfleisch (~200g pro pers.) mit Salat und Beilagen 42.00

Supplément de viandes par ~100g 11.00

Fondue chinoise servie au jeu de quille ou au Café

Jeux de quilles, avec le Menu : Forfait de 40 francs, les 2 pistes pour toute la soirée

Jeux de quilles, sans le Menu : 18 francs l'heure par piste



Prix: TVA inkl.

Les propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de

10 personnes. En se souciant de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions, de bien vouloir limiter le choix à
1 menu pour tous les convives (excepté végétariens et régimes spéciaux). Le choix du menu doit nous être communiqué minimum 7 jours à l'avance.

MENUWAHL
Menüauswahl ist für Bankette ab 10 Personen bestimmt. Beschränken Sie sich auf 1 Menü für alle Gäste.
Bitte informieren Sie uns über Vegetarische oder Vegane Bedürfnisse sowie Unverträglichkeiten. Wir können Ihre Wünsche berücksichtigen. Kommunizieren Sie uns der Menü Wahl 7 Tag Vorher.

NOMBRE DE CONVIVES
Le nombre de participants doit être confirmé au plus tard 48 heures avant l'évènement.

PERSONENANZAHL
Bitte melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenanzahl 48 Stunden vor Ihrem Anlass.

LE PROLONGEMENT
Pour le prolongement après les heures d'ouverture, nous vous facturerons CHF 60.00 par ½ heure / CHF 120.00 par heure. Le prolongement doit être communiqué avant la manifestation. (à partir de 00.00 heures)

VERLÄNGERUNG
Für die Zeit nach den offiziellen Öffnungszeiten berechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von CHF 60.00 pro ½ Stunde / CHF 120.00 pro Stunde. Diese Verlängerungen müssen vor dem Anlass angemeldet werden. (ab 00.00 Uhr)

DECORATION FLORAL | DIVERS
Pour fleurir votre événement avec des arrangements de table qui restent en votre possession, nous vous laissons le soin de choisir vos fleurs avec une fleuriste. Vous pouvez les faire livrer au restaurant. Vous pouvez également amener vos propres arrangements de fleurs. Sinon nous avons la décoration de saison du moment.
Figurine Mariage pour Tourte CHF 13.00

BLUMENDEKORATION | VERSCHIEDEN
Um Ihre Veranstaltung mit Tischgestecken zu verschönern, die in Ihrem Besitz bleiben, überlassen wir es Ihnen, Ihre Blumen mit einem Floristen auszuwählen. Sie können sie sich ins Restaurant liefern lassen. Sie können auch Ihre eigenen Blumenarrangements mitbringen. Ansonsten haben wir eine saisonale Dekoration.
Hochzeitsfigur für Torte CHF 13.00

PAIEMENT
Le paiement s'effectue à la fin de la manifestation en Cash, Maestro ou Postcard.
Pour les banquets, nous n'acceptons pas les paiements par cartes de crédit.
Selon entente, nous pouvons vous adresser une facture avec un bulletin de versement, le paiement s'effectuera alors net à 7 jours.

Zahlungsbedingungen
Bezahllung kann vor Ort in Bar, Maestro(EC-Direkt) oder Postcard beglichen werden. Nach vereinbarung köennen Sie auch mit einzahlungschein bezahlen. (7 Tage)

Droit de bouchon pour les bouteilles apportées
Vin & Prosecco: CHfF 25.00 par bouteille / champagne: CHF 35.00 par bouteille

Zapfengeld für mitgebrachte Flaschen
Wein & Prosecco: CHF 25.00 pro Flasche / Champagner: CHF 35.00 pro Flasche

Apporter une tourte
Vous pouvez apporter une tourte. Nous vous la présentons et la découpons à la table avec plaisir.
Nous vous facturons CHF 3.00 par personne pour le service, la vaisselle et le nettoyage.

Eine Torte mitbringen
Gerne können Sie eine Torte mitbringen. Wir präsentieren sie Ihnen, schneiden sie am Tisch und servieren sie Ihnen gerne. Für den Service, das Geschirr und den dafür anfallenden Reinigungsaufwand verrechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Person.

Nos prix indiqués incluent toujours la TVA. Les prix sont sujets à changement sans préavis
Unsere Preise verstehen sich immer inklusive der MwSt. Preisänderungen vorbehalten.