

Proposition de Menus | MENÜ-VORSCHLÄGE

Printemps | Frühling 1 2025 (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.

Menüvorschläge 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.

Cahuètes salées, pommes chips

Erdnüsse, Chips 3.00 100g

Canapés au fromage, céleri, thon, salami, jambon cuit ou poulet

Canapes mit Käse, Sellerie, Thon, Salami, Schinken oder Poulet 3.50 pièce/Stk.

Canapés aux crevettes, saumon fumé, jambon cru, viande des grisons,

Canapes mit Krevetten, Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch 4.50 pièce/ Stk.

Dips de légumes en crudités, sauce cocktail

Gemüserohkost, Cocktailsauce 4.00 100g

Verrine de cocktail de crevettes méditerranéen aux olives et mangues

Krevetten-Cocktail in Glass serviert 5.00 pièce/Stk.

Bruschetta de tartare de bœuf aux câpres, moyennement épicé

Bruschetta von Rindertartaren zu Kapern, mittel würzig 5.00 pièce/Stk.

Mini soupe de saison en verrine (potirons, marrons-pommes de terre ou poireaux

Heisse Suppe serviert in einer Glass (Kürbis, Maroni-Kartoffel oder Lauch 2.00 pièce/Stk.

Soupe de saison froide (tomates, melons, fraises ou gazpacho servie dans une verrine

Kalte Suppe (Tomaten, Melonen, Erdbeeren oder Gazpacho, serviert in einer Glass 5.00 pièce

Mini rouleaux de printemps aux légumes et sa sauce Sweet & Sour

Mini-Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip pro 2 Stück 1.50 pièce/Stk.

L'Hérisson façon « Kreuz » pour 10 personnes

Garni avec des viandes séchées, saumon fumé, fruits, fromages, légumes...

Kreuz Igel, bespickt mit Spiesschen: getrocknetem Fleisch, Lachs, Käse, Früchte 90.00 pièce/Stk.

Verrine de panna cotta à la mangue, de crème mascarpone, de mousse au chocolat ou de salade de fruits selon votre choix

Mango-Panna cotta, mascarpone-Creme, Schokoladenmousse oder Fruchtsalat 5.00 pièce/Stk



Menu no 1 à 45.00

Terrine Maison, chutney
Bouquet de salade printanier
 Hausterrine mit einem Frühlingssalat
 Chutney

Rôti de porc farci aux abricots
Choix de légumes de saison
Gratin dauphinois
 Schweinsbraten gefüllt mit Aprikosen
 Gemüseauswahl
 Kartoffelgratin

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

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 mit Kapern
 Salzkartoffeln

Petits fruits de saison, meringue
et sorbet citron
 Saisonale Beeren, Meringue
 und Zitronensorbet

Menu no 3 à 50.00

Crème d'asperges aux paillettes
 Spargelcremesuppe mit Blätterteigstangen

Queues de crevettes «Black Tiger»
sur sauce au safran
Choix de petits légumes printaniers
Pommes nature à l'aneth
 Black Tiger Krevetten
 auf Safran-Sauce
 Frühlingsgemüse und Dillkartoffeln

Parfait glacé aux mûres
sur crème double au miel de Gruyère
 Brombeereisparfait mit Honig-Rahmsauce

Menu 4 à 62.00

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

L'entrecôte de bœuf poêlée
et sa sauce aux trois poivres
Bouquet de légumes printaniers
Pommes Williams
 Rindsentrecôte auf 3 Pfeffersauce
 Gemüsebukett
 Williamskartoffeln

Trilogie aux fraises
 Erdbeer-Trilogie

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

Pointe de bœuf braisé au vin rouge garni
Choix de légumes de saison
Pommes mousseline
 Rindsschmorbraten in Rotweinsauce
 Saisongemüse und Kartoffelstock

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

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 40.00

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 fruits de la passion
Kiwi-Eisparfait
auf Passionsfruchtsauce

Menu gourmand no 8 à 52.00

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

Corbeille de petits sorbets
aux fruits exquis sur océan de coulis
Sorbetvariation mit Früchten auf
exotischem Coulis

Menu no 9 à 60.00

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 aux herbes
Nouillettes au beurre
Poelierte Perlhuhnbrust an Kräuterjus
Seeländer Gemüseauswahl mit Spargeln
Butternudeln

Mousse aux baies des bois
sur coulis de yoghourt
Waldbeerenmousse auf Joghurtsauce

La salade composée
Gemischter Salat

Emincé de noix de veau aux champignons
à la crème façon zurichoise
Rösti
Kalbsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Rösti

Crème brûlée façon « Grand-mère »
Gebranntecreme Grossmutter Art

Menu printemps 11 à 65.00

Assiette de hors-d'œuvre variée
(avocats, bouquet printanier aux graines,
terrine 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 12 à 70.00

Salade printanière à la roquette
et vinaigrette niçoise
Frühlingsalat mit Ruccola
an Tomaten-Kräutervinaigrette Nizzer Art

Soupe Gazpacho froide
Kalte Gazpacho-Suppe

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 13 à 68.00

**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 no 14 à 85.00

**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 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 printanière aux champignons

Frühlingsalat mit Waldgeruch

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

Lachs- Seezungenzöpfli
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 „Classique“ no 16 à 82.00

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 17 à 99.00

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 au thym
d'ours

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit 3 Saucen
 Frühlingsgemüse
 Neue Bratkartoffeln mit Thymian

Le plateau de fromages, pain aux noix

L'assiette surprise du pâtissier
 Dessert-Ueberraschung unseres Pâtissiers

Le Menu 18 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

Médaille de filet de bœuf poêlé
sur lit d'asperges aux dés de légumes
Pommes mousseline Vitelottes

Plateau de fromage, pain aux fruits

Verrine à la mousse de litchis
sur coulis exotiques

Friandises

Le Menu no 19 à 102.00

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 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

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 21 à 90.00

**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 22 à 90.00

**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**

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

Fromage | Käse

Les fromages d'ici et d'ailleurs
Saisonale Käseauswahl

12.00

Les gâteaux et tourtes | Kuchen und Torten

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

14.00

Mousse aux framboises ou chocolat
Himbeermousse oder Schokolade

14.00

Forêt noire garnie
Schwarzwälder Torte garniert

14.00

Les asperges (Cavaillon ou Kerzers)



Entrée

Les asperges en duo / Spargel als Vorspeise	21.00
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 tuile au Parmesan Risotto „Arborio“ mit Spargeln Parmesan-Tuile	25.00 / 35.00

Plat

Tournedos de bœuf d'Australie poêlé sur duo d'asperges , vinaigrette Pommes Dauphine maison Gebratenes Rindsfiletmedaillon aus Australien auf Spargel Duo Mit 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	50.00
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	38.00
Les asperges servies sur assiette (~300g) / Spargel auf Teller ou	28.50
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
Servi avec une Salade de mesclun ou pommes rissolées Seviert mit Salat oder Brattpommes	

Menu 23 « asperges »

Saladine printanière aux dés de mangues et asperges marinées

Vinaigrette de légumes

Frühlingsalat mit Mango-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 | sauce au Pinot Noir

Duo d'asperges | sauce hollandaise à l'orange

Pommes gaufrettes

Gebratenes Rindsfiletmedaillon | Rotweinsauce
Spargel Duo mit Holländische-Sauce und Orangen
Waffelkartoffeln

Variation de petits sorbets

aux filets de fruits et coulis exotiques

Sorbetvariation mit Früchten
auf exotischem Coulis

Menu complet : 90 .00

Menu avec 1 entrée : 76.00

**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

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 et fondue chasse 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.

CONDITIONS GÉNÉRALES VERTRAGSBESTIMMUNGEN

CHOIX DU MENU



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

Bezahlung kann vor Ort in Bar, Maestro(EC-Direkt) oder Postcard beglichen werden. Nach vereinbarung können Sie auch mit einzahlungsschein bezahlen. (7 Tage)

Droit de bouchon pour les bouteilles apportées

Vin & Prosecco: CHF 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.