

## Banquet hiver 2020

### 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 afin de créer **1 Menu**.

Nous sommes bien entendus tout disposés à établir un menu conforme à votre goût en tenant compte des possibilités saisonnières.

### Menüvorschläge für Ihre Geschäftsessen, Bankette, Hochzeite, Feste und Familienfeiern

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

<b>Croissant au jambon ou mini-pizza</b> <i>Schinkengipfeli oder Mini-Pizza</i>	2.00 pièce
<b>Rramequin au fromage, tartelette aux poireaux</b> <i>Käseküchlein oder Lauchküchlein</i>	2.50 pièce
<b>Choix de feuilletés</b> <i>Blätterteiggebäck</i>	0.70 pièce
<b>Amandes grillées, cacahuètes salées, pommes chips</b> Salzmandeln, Erdnüsse, Chips	2.50 portion
<b>Canapés au fromage, céleri, thon, salami, jambon cuit ou poulet</b> Canapes mit Käse, Sellerie, Thon, Salami, Schinken oder Poulet	2.50 pièce
<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>	4.50 pièce
<b>Variation des grisons, sur plat avec garniture</b> Bündnerplatte garniert	6.00 portion
<b>Variation de légumes en crudités, sauce au séré à la ciboulette et sauce cocktail</b> Gemüserohkost mit Schnittlauch-Quarksauce und Cocktailsauce	4.00 portion
<b>Pruneaux ou figues au lard (chaud)</b> Zwetschgen oder Feigen im Speck	1.00 pièce
<b>L'Hérisson façon « Kreuz » (à partir de 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...	10.00 personne

Menu no 1 à 45.00

**Terrine Maison**  
**Bouquet de salade d'hiver**  
Hausterrine mit einem Wintersalat  
\*\*\*

**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 du pêcheur no 2 à 52.00

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

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

**Gratin de framboise**  
**Corbeille de glaces vanille**  
Warmer Himbeergratin mit Vanilleglace  
\*\*\*

Menu Seeland no 3 à 40.00

**Salade composée**  
Gemischter Salat  
\*\*\*

**Suprême de poulet farci aux herbes**  
**Bouquet de légumes**  
**Sauce champignons à la crème**  
**Pommes rissolées au thym**  
Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter  
Champignonsrahmsauce  
Gemüse Auswahl  
Bratkartoffeln mit Thymian  
\*\*\*  
**Corbeille de sorbet exotiques**  
**Mousse au séré et citrons verts**  
Exotische sorbet, Quarkmousse mit Limetten  
\*\*\*

Menu « Zürichois » no 4 à 49.00

**Salade composée**  
\*\*\*  
**Emincé de veau à la zurichoise et Röstli**  
\*\*\*  
**Crème brûlée façon « Grand-mère »**  
\*\*\*



RESTAURANT KREUZ

Menu 5 à 49.00

**Filets de bondelle du lac (Ne ou Bienne)**  
**Feuilleté au raifort et moutarde citronnée**  
Gerauchertes Felchenfilets (Ne oder Biel)  
Gefülltes Blätterteigkissen und Zitronensenf  
\*\*\*

**Bœuf braisé au vin rouge garni**  
**Choix de légumes**  
**Pommes mousseline**  
Rindsschmorbraten in Rotweinsauce  
Saisongemüse und Kartoffelstock  
\*\*\*

**Mandarine givrée**  
Geeiste Mandarinen  
\*\*\*

Menu gourmand no 6 à 50.00

**Terrine Maison**  
**Bouquet de salade d'hiver**  
Hausterrine mit einem Wintersalat  
\*\*\*

**Steak de filet de porc sautés**  
**sur sauce au Pinot Noir de Neuchâtel**  
**Choix de légumes du Seeland**  
**Pommes croquettes**  
Schweinssteakmedaillons  
an Pinot Noir Sauce  
Gemüseauswahl mit Kartoffelkroketten  
\*\*\*

**Parfait glacé exotiques**  
**sur fruits marinés et coulis**  
Hausgemachtes Exotischerparfait  
mit marinierten Früchten und Coulis  
\*\*\*

Menu no7 à 59.00

**Salade de doucette**  
**aux pommes, mandarines et croûtons**  
**Vinaigrette Balsamique**  
Nüsslisalat mit Aepfel, mandarinen  
und Croûtons dazu Balsamicodressing  
\*\*\*

**Crème de tomates fraîches au basilic**  
Tomatencremesuppe mit Basilikum  
\*\*\*

**Poitrine de pintade française poêlée**  
**à la crème de Whisky | Choix de légumes**  
**Pommes galette à l'estragon**  
Poelierte Perlhuhnbrust an Whiskyrahmsauce  
Seeländer Gemüseauswahl  
Kartoffelgaletten mit Estragon  
\*\*\*

**Mousse aux baies des bois**  
**sur coulis de yoghurt**  
Waldbeerenmousse auf Joghurtsauce  
\*\*\*

Le Menu no 8 à 68.00

**Mousse de tomates sur « terre » d'olives  
aux poivres roses et pousses de Kress**

Tomatenmousse auf Oliven-Erde  
mit Rosapfeffer und Kresse-Sprossen

\*\*\*

**Consommé de bœuf au Sherry  
Paillette dorée**

Rindskraftbrühe mit Sherry  
Dazu Blätterteiggebäck

\*\*\*

**Escalopes de veau poêlée  
à la crème parfumée au Calvados  
Dés de pommes caramélisés**

**Choix de légumes de saison  
Pommes rissolées sablées**

Kalbsschnitzel an Calvadosrahmsauce  
Wintergemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*

**Parfait glacé aux pruneaux  
et sa liqueur**

Zwetschgenparfait mit seinem Likör

\*\*\*

Le Menu no 9 à 68.00

**Feuilleté aux mélanges de champignons  
des bois au pesto de basilic**

Blätterteigkissen mit Waldpilzsauce  
und Basilikum-Pesto

\*\*\*

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

Lauchcremesuppe  
mit frittierten Riesenkrevetten

\*\*\*

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

**Folie de petits légumes**

**Riz sauvage**

Gebratene Entenbrust aus Frankreich  
auf einer Honigsauce  
und feinem Gemüse

Wild reis

\*\*\*

**Parfait glacé exotiques  
sur fruits marinés et coulis**

Hausgemachtes Exotischerparfait  
mit marinierten Früchten und Coulis

\*\*\*

Le Menu no 10 à 85.00

**Duo de saumon fumé et Gravelax  
Mousseline aux pommes et raifort  
Sauce moutard suédoise**

Geräucherten Lachs und Gravedlachs  
Apfelmeerrettich mit Quark  
und Swedischersauce

\*\*\*

**Crème de cresson au Champagne  
Kressecremesuppe mit Champagner**

\*\*\*

**Tournedos de filet de bœuf poêlé  
à la sauce au Pinot Noir de Neuchâtel  
Couronne de légumes**

**Pommes Williams**

Rindsfiletmedaillon an Rotweinsauce  
Gemüsekrone

Williamskartoffeln

\*\*\*

**Assiette de variation des desserts  
du pâtissier**

Überraschungsteller unser Pâtissier

\*\*\*

Le Menu poissons no 11 à 76.00

**Filets de perche meunière aux amandes**

**Riz sauvage**

Gebratene Eglifilets mit Mandeln  
Wildreis

\*\*\*

**Petite salade hivernale  
aux crevettes géantes et ananas**

Wintersalat mit Riesenkrevetten  
und Ananas

\*\*\*

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

**Pommes olivettes**

Seesaiblingfilets auf Fenchelbett an leichter  
Safranemulsion

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 95.00

**Assiette de Hors-d'œuvre garnie**

\*\*\*

**Crème de panais aux lentilles noires**

Pastinaken Cremesuppe mit schwarze Linsen

\*\*\*

**Carré de veau rôti au four**

**Sauce aux morilles**

**Choix de légumes du Seeland**

**Pommes Williams**

Gebratene Kalbskarrebraten

mit Morchelsauce

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

\*\*\*

Menu no 13 à 90.00

**Salade de doucette garnie aux pommes,  
filets d'oranges et mandarines, pousses  
aromatiques, croûtons**

**Mousse de tomates séchées poivres  
de la vallée Maggia**

Nüsslisalat dazu Äpfel, Sprossen Croutons

Orangenfilets und Mandarinenfilets

Mousse aus getrockneten Tomaten parfümiert

mit Pfeffer aus dem Maggia Tal

\*\*\*

**Filets de perche meunière aux amandes**

Gebratene Eglifilets mit Mandeln

\*\*\*

**Le filets de bœuf poêlés entier  
servi à notre façon**

**Assortiment de légumes de saison**

**Pommes Williams**

Rindsfilet « Kreuzart »

Auswahl von Saisongemüse

Williamskartoffeln

\*\*\*

**Parfait glacé exotiques**

**sur fruits marinés et coulis**

Hausgemachtes Exotischerparfait

mit marinierten Früchten und Coulis

\*\*\*

Le Menu poissons no 14

à 74.00 avec l'omble

à 86.00 avec les tresses

**Filets de perche meunière  
aux amandes, riz sauvage**

Gebratene Eglifilets mit Mandeln und Wildreis

\*\*\*

**Feuilleté aux champignons des bois  
à la crème**

Pilzenrahmsauce im Blätterteig

\*\*\*

**Tresses de filets de sole et saumon  
sur sauce vin blanc au Champagne**

**Dés Fantaisies maraîchère**

**Pommes olivettes**

Lachs- Seezungenzöppli

auf Champagnersauce mit feinem Gemüse

Olivenkartoffeln

ou

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

Seesaiblingfilets auf Fenchelbett an leichter

Petersilienemulsion und Olivenkartoffeln

\*\*\*

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

\*\*\*

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

Sorbetvariation mit Früchten auf Coulis

\*\*\*

Menu végétarien no 15 à 45.00

**Salade de cresson et doucette  
aux graines de céréales tièdes**

**Sauce balsamique**

\*\*\*

**L'assiette de légumes de saison  
et sa rissole aux champignons des bois  
sur coulis de potiron**

**Gratin dauphinois**

\*\*\*

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

\*\*\*

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  
Saisongemüse  
Neue Bratkartoffeln mit Thymian  
\*\*\*

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

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

Le Menu „Classique“ no 17 à 85.00

**Salade composée de saison**  
Gemichter Salat  
\*\*\*

**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  
\*\*\*

Menu no 18 à 92.00

**Mousse aux tomates séchées**  
**Crevettes marinées sur lit de mesclun**  
**Roulade de saumon irlandais, pain brioché**  
\*\*\*

**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 19 à 86.00

**Terrine de campagne et petit bouquet de**  
**salade d'hiver**  
**et sa gelée de groseilles**  
\*\*\*

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

**Tournedos de bœuf poêlé**  
**sur lit de champignons**  
**Sauce au Pinot Noir**  
**Assortiment de légumes de saison**  
**Pommes Williams**  
\*\*\*

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

**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)*  
 \*\*\*

**L'entrecôte de bœuf poêlée  
 et sa sauce aux trois poivres**

**Bouquet de légumes  
 Pommes dauphine**  
 Rindsentrecôte auf 3 Pfeffersauce  
 Gemüsebukett  
 Dauphine Kartoffeln  
 \*\*\*

**Le carpaccio d'ananas  
 et sa glace « exotique »**

Ananas-Carpaccio  
 und Sorbet «Exotisch»  
 \*\*\*

**Bouquet de salade hivernale  
 aux pignons, lardons et oeufs  
 Vinaigrette aux légumes  
 et moutarde en grain**

Wintersalat mit Pinienkernen, Speck und Eier  
 Gemusevinaigrette mit Senfkörner  
 \*\*\*

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

**Choix de légumes  
 Pommes nature  
 Sauce tartare**

**Knusprige gebackene  
 Bielerseefelchenfilets**

dazu Tatarensauce  
 Gemüseauswahl  
 Sazkartoffeln  
 \*\*\*

**La crème brûlée parfumée au Grand  
 Marnier et filets d'agrumes**

**Tuile aux sésames noires et fenouils**

Gebrannte Crème parfumiert  
 mit Grand-Marnier  
 dazu Zitrusfrucht-Filets  
 Schwarzer Sesam-Fenchel-Biskuit  
 \*\*\*

### Nos autres possibilités de Desserts

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

Fantasie-Sorbetpyramide dazu erfrischende Früchtelefilets

**Trilogie de chocolats : Triangle glacé au Toblerone, crème moussueuse au chocolat bourbon  
 et son moelleux**

Schokolade Trilogie: Tobleroneparfait, Schokoladenschaum und Schokoladencake

**Le « cygne» meringué et glacé sur océan de coulis**

Meringue-Schwan mit Glace auf einem Coulis-Ozean

**L'assiette surprise de notre pâtissier**

Dessert-Ueberraschung unseres Pâtissiers

**Parfait glacé à la Damassine et moelleux à la banane au citron vert**

Parfait mit Jura-Zwetschgenwasser und lauwarmer Bananen- Limettencake

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

Vacheringlace nach ihrer Wahl

15.00

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

Kuchen, Eisvacherin für Hochzeit und Geburtstag

15.00

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

Saisonale Käseauswahl mit seiner Garniture

14.00

**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 (250g par personnes)**

**Avec une salade composée et garniture à notre façon**

Fondue chinoise, Rindsfleisch (250g pro pers.) mit Salat und Beilagen

38.00

Supplément de viandes par 100g

8.00

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

**Forfait jeux de quilles : 30 francs, les 2 pistes pour toute la soirée**

Pauschal Kegelnbahn: 30 Franken, 2 Pisten für den ganzen Abend

