

Ein paar Worte von meiner Seite...

Mein Team und mich freut es sehr, sie bei uns als Gast zu haben. Mit viel Einfühlungsvermögen versuchen wir, ihnen etwas Ruhe und Entspannung zu vermitteln. Für unser Team in der Küche ist es eine Selbstverständlichkeit, die Frische der Gerichte zu garantieren. Stellen sie ungeniert ihr Essen so zusammen, dass es ihren Gelüsten entspricht.

Unser Motto lautet **„Wir haben Lust zu arbeiten!“**

Unser Ziel ist es, den Betrieb im Einklang mit der Natur zu führen und saisonale Produkte auf den Teller zu zaubern. Sie geniessen aus unserer Küche, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch und Fisch je nach Fang. Unsere Eier stammen ebenfalls aus einem kontrollierten einheimischen Eierhof.

Wie und wann sie bei uns feiern... wir sorgen vor und umsorgen sie!

Ihre Bea Artho mit Team

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Sie geben Ihnen gerne Auskunft.

viel Grünes mit und ohne Fleisch...

Gemischter Salat	Fr.	9.80
Blattsalat	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Waldpilzen, Trauben und Salsiz	Fr.	15.50

Salatteller mit Ei	Fr.	18.50
---------------------------	-----	-------

Fitnesssteller (*verschiedene Salate*) mit:

Eglifilets im Backteig gebacken mit Tartarsauce	Fr.	27.50
Schweinsschnitzel paniert/ natur	Fr.	25.50
Schweizer Pouletbrüstli	Fr.	25.50
Schweins Cordon bleu „Bildhus“	Fr.	29.00
Rinds Filet	Fr.	42.00

Nachhaltigkeit bedeutet, Gewohnheiten zu ändern, deshalb entschieden wir uns im Kleinen zu beginnen und verzichten auf eine Salatgabel & Überflüssiges 😊

	einfach	garniert
Wurstsalat	Fr. 16.00	Fr. 20.00
Wurst- Käsesalat	Fr. 18.50	Fr. 22.00
Siedfleischsalat	Fr. 18.50	Fr. 22.00

Folgende Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl
Französisch, Italienisch, Saison vegan, Schwarzer Sesam vegan
Zum Mitnehmen? Erkundigen Sie sich bei unserer Servicemitarbeiterin.

umblättern >>>>

warm und bodenständig ...

Rotkrautcrèmesuppe mit Zimtroûtons	Fr.	11.50
Rindsbouillon mit Kräuterflädli	Fr.	10.50
Kutteln wie früher Zuhause an feiner Tomatensauce und Bratkartoffeln	Fr.	19.50
Schweinsschnitzel paniert <i>(vom Nierstück)</i> mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr.	30.50
	ohne Gemüse	Fr. 25.00
Kalbsleberli „butterart“ mit frischen Gartenkräutern und Rösti	Fr.	29.00
Schweins Cordon bleu „Bildhus“ in Butter Gemüsebouquet Pommes frites	Fr.	35.50
	ohne Gemüse	Fr. 30.00
Eglifilets im Backteig gebacken mit Tartarsauce in Butter Gemüsebouquet & Bratkartoffeln	Fr.	36.00
Geschmortes Rindskopfbäggli Herdöpfel-Rüeblistampf und Broccoli	Fr.	38.50

Für die kleinen Gäste verlangen sie die speziell kreierte Karte 😊

Beliebt, gluschtig und fein ...

Emmernudeln „a Aglio e Olio“ mit gebratenen Crevetten und Cherrytomaten	Fr. 29.00
Wildhackbraten „Bildhus“ mit Kartoffelkroketten und Rotkraut	Fr. 28.50
Pouletbrustinvoltini gefüllt mit Kürbis und Camembert auf Rahmwirsing mit Jus & Schupfnudeln	Fr. 34.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce dazu Rösti	Fr. 36.00
Rindsfilet auf Jusspiegel mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüsebouquet	Fr. 49.00

fein vegetarisch...

Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	Fr. 25.00
Gebratene Schnupfnudeln mit saisonalem Gemüse und Apfelmus	Fr. 25.00
Vegiburger im hausgemachtem Kürbiskernbrötchen mit Kürbisketchup dazu Pommes frites	Fr. 26.00

Beilagen	Bratkartoffeln, Rösti, Emmernudeln, Herdöpfel-Rüeblistampf Pommes frites und Kartoffelkroketten
----------	--