

## **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!

**7 Tage offen!**

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
Waldpilzterrine mit Brombeerschutney & Salatbouquet	Fr.	17.50

**Salatteller** mit Ei Fr. 18.50

**Eglifilets** im Bierteig gebacken mit Tartarsauce  
auf Blattsalatbouquet Fr. 25.50

### **Fitnesssteller** (verschiedene Salate) mit:

Eglifilets im Bierteig 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.	40.00

**Was ist ein Nierstück?** *S'Nierstück ist das beste Stück Fleisch nach dem Filet. Für gute Qualität sorgt die Metzgerei Meier. Herzlichen Dank!*

	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, Preiselbeer vegan, Schwarzer Sesam vegan  
Zum Mitnehmen? Erkundigen Sie sich bei unserer Servicemitarbeiterin.

**umblättern >>>>**

## **warm und bodenständig ...**

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernkrokant Fr. 11.00  
Rindsbouillon mit Kräuterflädli Fr. 10.50

Kutteln wie früher Zuhause  
an feiner Tomatensauce und Bratkartoffeln Fr. 19.50

Schweinsschnitzel paniert (*vom Nierstück*)  
mit Pommes frites Fr. 25.00

Kalbsleberli „butterzart“  
mit frischen Gartenkräutern und Rösti Fr. 29.00

Schweins Cordon bleu „Bildhus“  
in Butter geschwenktes Gemüse  
Pommes frites Fr. 35.50

Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartarsauce  
in Butter geschwenktes Gemüse  
Bratkartoffeln Fr. 36.00

## **fein vegetarisch...**

Herbstteller mit Wildbeilagen,  
Kürbissugo und Waldpilzrahmsauce Fr. 26.50

Rotes Thai- Gemüsecurry mit Trockenreis Fr. 25.00

Spätzlipfanne mit Gemüse und Appenzellerkäse  
dazu Apfelmus Fr. 25.50

Auch unsere **kleinen Gäste** haben wir nicht vergessen. Bitte  
verlangen sie die, speziell für sie, kreierte Karte.

## Beliebt, gluschtig und fein ...

Wildhackbraten „Bildhus“ mit Kartoffelkroketten und Rotkraut	Fr. 28.50
Rotes Thai- Gemüsecurry mit Trockenreis angereichert mit Crevetten <u>oder</u> mit Pouletbrustwürfeli	Fr. 31.50
Pouletbrüstli mit Marronikruste, Jus und Kürbis- Kartoffelstampf	Fr. 36.00
Rindsfilet auf Rotweinschalotten, Jus, herbstlichem Gemüse & Haselnussdauphines	Fr. 49.00

## Wild aus einheimischer Jagd ist ein Ehrenwort

Geniessen Sie das feine Stück Fleisch, dass in unserer Küche mit viel Liebe veredelt wurde. Denn wir beziehen das Reh hauptsächlich aus dem Revier St. Gallenkappel wenn erhältlich... Hirsch aus dem Wägital 😊 Sämtliche Kürbisse sind auf dem Ludihof Benken gewachsen und bei uns verarbeitet worden. Die Pilze kommen aus unseren Wälder solange die Natur sie uns gibt.

<b>Rehschnitzel</b> an feiner Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel & Spätzli	Fr. 43.50
<b>Rehpfeffer komplett</b> Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel	Fr. 38.50
<b>Rehpfeffer einfach</b> Spätzli und Preiselbeerapfel	Fr. 34.00

Beilagen	Bratkartoffel, Rösti, Trockenreis, Pommes frites, Spätzli und Kartoffelkroketten
Beilagenänderung	Haselnussdauphines und Kürbis- Kartoffelstampf Fr. 3.00 Marroni Fr. 5.50