

MENÜVORSCHLÄGE



Gastronomie voll Liebe und Harmonie

Bea Artho

Tel. 055 280 14 57

E-mail bildhus@bluewin.ch

www.bildhus.ch

7 Tage offen!

Lieber Gast

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie unserem Hause entgegenbringen.
Wir versichern Ihnen, dass wir im Rahmen unserer Möglichkeiten die Produkte in der Region einkaufen und in guter Zusammenarbeit mit den Lieferanten für Qualität bürgen.

Sollten Sie bei unseren Menüvorschlägen nicht das Passende für Ihren persönlichen Anlass gefunden haben, so stellen Sie sich Ihr Wunsch-Menü doch einfach selber zusammen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch jederzeit für eine Beratung der „Saisonalen Spezialitäten“ gerne zur Verfügung.

Haben Sie Fragen zu Dekoration oder evtl. einer Unterhaltung jeder Art?
Wir beraten Sie gerne, das gehört zu unserem Service. Für die Menübesprechung bitten wir Sie, um telefonische Terminvereinbarung.

Denken Sie, es könnte länger gehen?
...ist kein Problem, für den Nachtzuschlag unserer Mitarbeiter verrechnen wir für angebrochene Stunden nach 24h Fr. 70.00 pro Std.

Allfällige Preisänderungen bei den Menüs sind vorbehalten!

Unser Motto: **Wir haben Lust zu arbeiten!**

Ihre Gastgeberin
Bea Artho

Zum Apero

Sbrinz-Möckli und Oliven
Assortiertes Aperôgebäck
Chips, Nüssli
Dies wird nach Aufwand verrechnet

Dazu passend: Apfelschaumwein vom Möhl 7 Vol% 75cl Fr. 35.00
Alkoholfreier Tröpfel aus Mammern 75cl Fr. 35.00

Menü I

Griessuppe mit Lauchstreifen

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart an Champignonrahmsauce
Butterrösti (ab 15 Pers. mit Nudeln)

Caramelköpfler mit Berglirahmtupf Fr. 57.00

Menü 2

Gemüsecrème mit Kräutercroutons

Blattsalatbouquet mit sämiger Haussauce

Saltimbocca vom Schweinsnierstück mit Marsalasauce
Safranrisotto und Zucchini-gemüse

Dessert Surprise Fr. 62.00

Menü 3

Blattsalatbouquet mit hausmarinierten Lachsstreifen

Schweinsfilet am Stück gebraten
an sämiger Champignonrahmsauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

Assortierter Dessertteller

Fr. 68.00

Menü 4

Kräftige Rindsbouillon „Royale“

Blattsalatarrangement an Kräuterdressing
und gerösteten Kernen

Kalbsbraten mit Kräuterjus

feiner Risotto

Gemüsebouquet

Honig Parfait

Fr. 65.50

Menü 5

Hausmarinierte Lachsforelle zur Rose geformt
mit Salatsträusschen und feinem Kräuterdressing

Roastbeef vom Natura Beef

Sauce Béarnaise und Kräuterjus

Pommes Croquettes

Gemüsebouquet

Sorbetvariation mit Früchten garniert

Fr. 75.--

Zum selber zusammenstellen

Suppen

Gemüsecrème mit Berglirahmtupf	Fr. 9.50
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	Fr. 8.50

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 9.80
Tomaten-Mozzarellasalat (Saison abhängig)	Fr. 11.50
Blattsalat mit gerösteten Kernen und Crôutons	Fr. 11.50

Hausmarinierte Lachsforelle zur Rose geformt mit Dill- Sauerrahm auf lauwarmem Kartoffelküchlein	Fr. 18.00
---	-----------

Salatsträusschen mit Pasteten auf Anfrage

Vom Stall

Schweinscarrèbraten „gabelart“
Zweierlei Gemüse
Kartoffelgratin Fr. 29.50

Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Butternudeln Ramatotomate Fr. 25.00

Kalbshaxe „Cremolata“ Polenta Tagespreis

Schweizer Pouletbrüstli mit Kräuterrahm
Tomatenspätzli und Gemüse Fr. 34.50

Rindsbraten an rassiger Burgundersauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet Fr. 38.50

Kalbsteak an Morchelrahmsauce
Pommes Croquetten und glaciertes Gemüse Fr. 46.00

Us em Wasser

Je nach Fang... wir beraten Sie gern

die Preise verstehen sich inkl:

Nachservice
Gedeck mit Stoff
7.7 % MWST.

**Wir verarbeiten, wenn nicht anders vermerkt ausschliesslich
Schweizerfleisch.**

Gluschtig und fein.... à discretion

für Gesellschaften ab 20 Personen

***Fondue Chinoise „Bildhus“ mit frischen Fleischmöckli**

5 – 6 verschiedene Saucen, Früchte und Saures, Pommes frites und Butterreis

Fr. 55.00

***Gschwellti Büffet**

Reichhaltige Käseplatte, Kartoffeln, Fleischplatte, Nüsse Datteln Feigen
Sauerrahm was halt einfach so dazugehört.

Fr. 42.00

***Spaghetti Plausch**

5 verschiedene Saucen und Spaghetti

Fr. 32.00

Flade – Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Wähen (keine süssen)

Fr. 35.00

* Zu Beginn, servieren wir Ihnen ein Blattsalatbouquet.

Oder soll's eher am Morgen sein?

Brunch-Buffet

ca. Fr. 45.00

Verlangen Sie dazu unsere Brunchliste zum selber Zusammenstellen

Das süsse Finale

Zwetschgenkuchen mit Rahmtupf	Fr. 7.00
Caramelköppli mit feinem Vollrahm	Fr. 7.50
Gebrannte Crème mit Vollrahm	Fr. 8.00
Nougattorte (Glace)	Fr. 7.50
Frisch geschnittener Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.00 Fr. 10.50
Helles und dunkles Schoggimousse	Fr. 11.00
Sorbetvariation mit Früchten garniert	Fr. 11.50
Hausgemachtes Parfait je nach Saison	Fr. 11.50
Hochzeitstorte Vacherin pro Person	Fr. 13.50
Dessertteller „Bildhus“	Fr. 15.50
Desserbuffet „Bildhus“ (ab 25 Personen)	Fr. 22.50
Dessertgedeck bei geliefertem Dessert	Fr. 4.00