

# MENÜVORSCHLÄGE



Gastronomie voll Liebe und Harmonie

Bea Artho

Tel. 055 280 14 57

E-mail [bildhus@bluewin.ch](mailto:bildhus@bluewin.ch)

[www.bildhus.ch](http://www.bildhus.ch)

7 Tage offen!

## **Geschätzter 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.

Was Sie hier finden, sind Anregungen um Ihr Menü selber zusammen zu stellen. Falls es etwas spezieller sein darf, ist unsere Küchenchefin Vera Reimer gern bereit Ihnen ein Mehrgangmenü mit Einbezug der Saison auf den Teller zu zaubern.

Haben Sie Fragen zu Dekoration oder evtl. einer Unterhaltung jeder Art? Wir beraten Sie gerne, organisieren ist unsere Welt. 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. 80.00 pro Std.

Allfällige Preisänderungen bei den Menü's sind vorbehalten!

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

Ihre Gastgeberin Bea  
Artho

<b>Suppen</b>	<b>CHF</b>
Gemüsecrèmesuppe mit Berglirahmtupf	9.50
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	8.50
Weissweincrèmesuppe mit Brotcroupons	10.50
<b>Salate und Vorspeisen</b>	
Blattsalatbouquet	8.00
Gemischter Salat	9.80
Blattsalat mit gerösteten Kernen und Crôutons	11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.50
Hausmarinierte Forelle aus Schweizer Zucht mit Salatsträusschen & Kräuterdressing	19.50
<b>Hauptgänge</b>	
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Butternudeln und Ramatotomate	25.00
Schweinscarrèbraten mit Jus Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	30.50
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel auf Rosmarinjus Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	36.00
Kalbsbraten mit Kräuterjus Pommes Duchesse und Gemüsebouquet	37.00
Rindsfleischvogel an würziger Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüsebouquet	38.50
Rindsfilet Stroganoff im Reiring	38.50
Kalbsteak vom Grill mit Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	48.00
Deux – Filet (Schwein & Rind) in 2 Gängen serviert mit Beilage nach Wahl und Gemüsebouquet	52.00

**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.

**Für Frühaufsteher...**

**Frühstücks - Buffet**

**ab Fr. 35.00**

Verlangen Sie dazu unsere Brunchliste zum selber Zusammenstellen

<b>Das süsse Finale</b>	<b>CHF</b>
Joghurt-Mousse mit saisonalen Früchten	6.80
Himbeer-Träumli	6.80
Caramelköppli mit feinem Vollrahm	8.30
Nougattorte (Glace)	9.00
Helles und dunkles Schoggimousse	12.50
Sorbetvariation mit Früchten garniert	12.50
Dreierlei süsses	15.50
Desserbuffet „Bildhus“ (ab 25 Personen)	22.50
Dessertgedeck bei geliefertem Dessert	4.00

Die Preise verstehen sich inkl. Nachservice, Stoffgedeck und 7.7% MWST.  
Lächeln ist inbegriffen