

MENÜVORSCHLÄGE



Gastronomie voll Liebe und Harmonie

Bea Artho

Tel. 055 280 14 57

E-mail bildhus@bluewin.ch

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. 100.00 pro Std.

Allfällige Preisänderungen bei den Menü's sind vorbehalten!

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

Ihre Gastgeberin Bea
Artho

Suppen	CHF
Gemüsecrèmesuppe mit Berglirahmtupf	9.50
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	8.50
Weissweincrèmesuppe mit Brotcroutons	10.50
Pastinakencrèmesuppe mit Speck	11.50
Salate und Vorspeisen	
Blattsalatbouquet	8.50
Blattsalat mit gerösteten Kernen und Crôutons	11.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal)	14.50
Pikant gefüllter Windbeutel mit Salatbouquet	15.00
Hausmarinierte Forelle aus Schweizer Zucht mit Salatsträusschen & Kräuterdressing	19.50
Hauptgänge	
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Butternudeln und Ramatotomate	26.50
Schweinscarrèbraten mit Jus Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	32.50
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel auf Rosmarinjus Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	38.50
Pouletbrust mit Bein auf weisser Polenta mit Jus & grünen Bohnen	36.50 (- max. 25 Pers.)
Pouletbrust mit Tomatenkuste Risotto und Ratatouli	36.50
Kalbsbraten mit Kräuterjus Pommes Duchesse und Gemüsebouquet	37.00
Rindsfleischvogel an würziger Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüsebouquet	38.50
Rindshuftwürfel mit Balsamicojus Butternudeln, Gemüsebouquet	39.00
Rindsfilet Stroganoff im Reiring	42.00
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. 58.00

***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

Das süsse Finale	CHF
Jogurth – Mousse mit saisonalem Früchtekompott	6.80
Himbeer – Träumli	6.80
Limettentiramisu	9.50
Caramelköpflli mit Rahmtupf	8.30
Nougatschnitte (Glace)	9.00
Brownie Vanilleglace und Rahm	11.50
Hell- & dunkels Schoggimousse	12.50
Sorbetvariation mit Früchten garniert	13.00
Dreierlei Süsses	15.50
Dessertbuffet «Bildhus» (ab 25 Personen)	22.50
Bringen sie das Dessert selber mit? Gedeck	4.00

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Stoffgedeck
MWST und Nachservice im Hauptgang.

Sollten Sie nicht gefunden haben was Sie gluschtet, nehmen Sie mit uns
Kontakt auf und wir schauen was die Saison gerade auf dem Markt hat.

Eines ist sicher, wir freuen uns sehr, dass Sie uns gewählt haben
und unseren Job schätzen.

Ihr Bildhus-Team