

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. 80.00 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
dies wird nach Aufwand verrechnet

Dazu passend:

Prosecco	75cl	Fr. 35.00
Tröpfel aus Mammern alkoholfrei	75cl	Fr. 35.00

Menü I

Griessuppe mit Lauchstreifen

Gemischter Salat

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

Caramelköppli mit Berglirahmtupf Fr. 57.00

Menü 2

Gemüsecrème mit Kräutercroutons

Blattsalatbouquet mit sämiger Haussauce

Saltimbocca vom Schweinsnierstück mit Marsalasauce
Safranrisotto und ZucchiniGemüse

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 mit Gemüsestreifen

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. 75.00

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
Blattsalat mit gerösteten Kernen und Crôutons	Fr. 11.50

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

Diverse andere Vorspeisen...

Lassen Sie Ihren Wünschen freien Lauf. Wir sind offen für Vieles 😊

Vom Stall

Schweinscarrèbraten „gabelart“
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet Fr. 30.50

Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Butternudeln Ramatotomate Fr. 25.00

Schweizer Pouletbrüstli mit Kräuterrahm
Tomatenspätzli, Gemüsebouquet Fr. 35.00

Kalbsteak an Morchelrahmsauce
Pommes Croquettes und glaciertes Gemüse Fr. 46.00

Unser Favorit...

Rindsfleischvogel an würziger Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüsebouquet Fr. 38.50

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.

Für Frühaufsteher...

Frühstücks - Buffet

ab Fr. 35.00

Verlangen Sie dazu unsere Brunchliste zum selber Zusammenstellen

Das süsse Finale

Zwetschgenkuchen mit Rahmtupf <i>unsere Hausspezialität</i>	Fr. 7.80
Himbeer-Träumli	Fr. 6.20
Caramelköppli mit feinem Vollrahm	Fr. 7.50
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