

Ein paar Worte von meiner Seite...

Mein Team und mich freut es sehr, sie bei uns 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 aus der Binnenfischerei mit Produktion Schweiz. Unsere Eier stammen ebenfalls aus einem kontrollierten einheimischen Eierhof. Ein Geschenk an Sie ☺, alle unsere Gerichte werden mit Meersalz abgeschmeckt und die Süssspeisen werden wo immer möglich mit Rohzucker gesüsst.

Wie und wann sie bei uns feiern... wir sorgen vor und umsorgen sie!

7 Tage offen!

Ihre Bea Artho mit Team



= vegetarisch

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.	8.00

Salatteller mit Ei 	Fr.	18.00
---	-----	-------

Eglifilets Binnenfischerei Polen / Produktion Fisch Zahner Gommiswald im Backteig mit Tartarsauce auf Blattsalatbouquet	Fr.	25.50
---	-----	-------

Fitnesssteller (verschiedene Salate) mit:

Eglifilets Binnenfischerei Polen / Produktion Fisch Zahner Gommiswald im Backteig mit Tartarsauce	Fr.	27.00
Schweinsschnitzel paniert/ natur	Fr.	25.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	Fr.	25.50
Schweins Cordon bleu „Bildhus“	Fr.	29.00
Rinds Filet mit Kräuterbutter	Fr.	39.00

Vitello Tannato

Kalbsnierstück niedergegart mit Thunfischsauce	Fr.	26.50
--	-----	-------

Ceasar Salat „Bildhus“	mit Poluet	Fr.	25.50
Eisbergsalat mit Parmesan	mit Speck	Fr.	23.00
Knoblauchsauce & Brotroutons	natur	Fr.	18.50

	einfach		garniert	
Wurstsalat	Fr.	15.50	Fr.	19.00
Wurst- Käsesalat	Fr.	17.50	Fr.	20.50
Siedfleischsalat	Fr.	17.50	Fr.	20.50

Folgende Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl

Französisch, Italienisch, Maracuja vegan, Schwarzer Sesam vegan

Zum Mitnehmen? Erkundigen Sie sich bei unserer Servicemitarbeiterin.

umblättern >>>>

warm und bodenständig ...

Rindsbouillon mit Kräuterflädli Fr. 10.50
Weisse Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Fr. 11.00

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

Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück Fr. 25.00
mit Pommes frites

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

Schweins Cordon bleu „Bildhus“ Fr. 35.50
Gemüsebouquet, Pommes frites

Eglifilets Binnenfischerei Polen / Produktion Fisch Zahner Gommiswald Fr. 35.50
im Backteig mit Tartarsauce
Gemüsebouquet, Bratkartoffeln




Beilagen Bratkartoffeln, Rösti, Trockenreis,
Emmerspaghetti, Pommes frites und Kartoffelkroketten

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

beliebt, gluschtig und fein ...

Hackbraten „Bildhus“ mit Kartoffelkroketten und Rüebligemüse	Fr. 28.00
Rotes Thai- Gemüsecurry mit Trockenreis angereichert mit Crevetten oder mit Pouletbruststreifen	Fr. 30.50
Pouletbrüstli vom Grill gefüllt mit Spinat und Feta, Jus Weissweinisotto und geschmorten Cherrytomaten	Fr. 34.00
Kalbschnitzel vom Grill mit Zitronensauce Bimi Broccoli, Beilage nach Wahl	Fr. 42.00
Schweizer Rindsfilet mit Jus und Kräuterbutter Gemüsebouquet und Pommes frites	Fr. 48.50

saisonal und ohne Fleisch ...

Emmerspaghetti  mit Zitronensauce Ruccola, gehobeltem Sprinz & Pinienkernen	Fr. 24.50
Rotes Thai- Gemüsecurry  mit Trockenreis	Fr. 24.50
Gemüseteller  Beilage nach Wahl	Fr. 24.50