



DORFHUS

Wo das Glück zu Hause ist.

HERZLICH WILLKOMMEN IM DORFHUS GUPF

SCHÖN DASS SIE BEI UNS SIND

Wir würden uns freuen, Sie mit unseren Spezialitäten vom Grill verwöhnen zu dürfen. Mit «Grillworks», einem der weltweit kompetentesten Anbieter von professionellen Grillstationen, haben wir den perfekten Schlüssel zu unseren hohen Ansprüchen gefunden.

Gerne verwöhnen wir Sie kulinarisch auch mit einem knusprigen Güggeli – wie es Migg am liebsten mag «römlisch-gallisch» mit Pommes und ohne Besteck.

Ihre Gastgeber

Johannes Fitz, Sven Vogelsanger, Johannes Sommer
und das Team vom Dorfhus Gupf



DEGUSTATIONSMENÜ

ONSEN EI

Kartoffel-Trüffelschaum | Winter-Trüffel | Morcheln | Morchelessenz
Croûtons

oder

GEFLÜGEL-VELOUTÉ

Maispoulardenbrust | Schnittlauch



HUMMER RAVIOLI

Fermentierter Knoblauch | Kerbel | Hummerbisque

oder

KABELJAURÜCKEN VOM GRILL

Beurre Blanc | Raben-Mousseline | Geschmorte Raben | Speck



SCHWEIZER „HANDSELECTED“ RIND

Chuck Flap-Steak vom Grill | Short Rib | Kartoffelterrinen | Blumenkohl
Birnenchutney



MANDARINE

Joghurtmousse | Mandarinsorbet | Mandelcrumble

oder

KÄSEVARIATION VOM KÄSE AFFINEUR KÜNDIG

Bio Früchtebrot | Walnüsse | Tessiner Feigensenf

- 4 Gang 105.00 | Menü mit Wein +60.00
- 5 Gang 125.00 | Menü mit Wein +75.00
- 6 Gang 138.00 | Menü mit Wein +90.00
- 7 Gang 150.00 | Menü mit Wein +105.00

VORSPEISEN



GRILLIERTES SELLERIE CARPACCIO

18.00

Sherry-Vinaigrette | Stangensellerie | Baumnüsse | Kündig Spezial Appenzeller



ONSEN EI

25.00

Kartoffel-Trüffelschaum | Wintertrüffel | Morcheln | Morchelessenz | Croûtons



BLATTSALAT MIT GEHOBELTEM GEMÜSE

15.00

Blattsalate | Gartenkräuter | Kerne | Radieschen | Sprossen
Dressing nach Wahl: Italienisch | Französisch | Rote Zwiebel Vinaigrette



BLATTSALAT

12.00

Blattsalate | Kerne | Kräuter | Sprossen
Dressing nach Wahl: Italienisch | Französisch | Rote Zwiebel Vinaigrette

IN ASCHE GEBEITZTER NORWEGISCHER LACHS

25.00

Gegrillte Orange | Orangen Beurre Blanc | Brioche

AUSTERN GILLARDEAU NO.2

pro Stück

8.00

Schalotten Vinaigrette | Pumpernickel | Zitrone

6 Stück

44.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



SUPPEN

APPENZELER KÄSESUPPE

Brioche Croûtons | Petersilie | eingelegter Apfel

16.00

GEFLÜGEL VELOUTÉ

Maispouardenbrust | Winter-Trüffel | Schnittlauch

18.00

DORFHUS KLASSIKER

KALBSHACKBRATEN GEFÜLLT MIT APPENZELER KÄSE IM SCHWEINENETZ

Appenzeller Rahmsauce | Lauch à la crème

38.00

DORFHUS BURGER

180 Gramm Rindfleisch | geräucherte BBQ-Sauce | Eisbergsalat | Tomaten | Zwiebeln

29.00

MIGG'S GÜGGELI

Knuspriges Gemüse | Knoblauchsauce | Quark-Dip | Chiliöl

36.00

FLEISCHGERICHTE VOM GRILLWORKS-GRILL

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE VOM GRILL

Jus | Blumenkohl | Kräuterbutter

200 g

62.00

KALBSKOTELETT VOM SCHWEIZER KALB

Für 2 Personen

Steinpilzrahmsauce | Steinpilzragout | Zwiebel

500 g

98.00

CHUCK FLAP-STEAK VOM SCHWEIZER RIND

Schalotten-Portweinjus | Zwiebelmarmelade | Spinat

220 g

52.00

METZGERKOTELETT VOM THURGAUER APFELSCHWEIN

Meaux-Senfsauce | Bohnen | Zwiebel

400 g

45.00





GESCHMORTE GERICHTE

GESCHMORTE LAMMKEULE VOM APPENZELER KRÄUTERLAMM 38.00
Kräuterjus | Blumenkohl | Gremolata

GESCHMORTER RUNDER MOCKEN VOM SCHWEIZER RIND 48.00
Schmorgemüse | Schmorsauce

FISCHGERICHTE

SCHWEIZER ALPEN ZANDERFILET VOM GRILL 69.00
Junger Blattspinat | Zwiebelmarmelade | Beurre Blanc

KABELJAU VOM GRILL 42.00
Raben Mousseline | geschmorte Raben | Speck

HUMMERSCHWANZ RAVIOLI
Fermentierte Knoblauchcrème | Kerbel | Hummerbisque
Vorspeise 25.00
Hauptgang 39.00



VEGETARISCHE GERICHTE

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN
Trüffelrahmsauce mit frischem Wintertrüffel
Vorspeise 26.00
Hauptgang 32.00
Aufpreis Trüffel pro Gramm zusätzlich 5.00



APPENZELER RAVIOLI
Appenzeller Käse | Perlzwiebel | Apfel
Vorspeise 23.00
Hauptgang 34.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



BEILAGEN

Pro Portion

7.00

KARTOFFELGRATIN

PILAW-REIS MIT PETERSILIE

KARTOFFELPÜREE

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

Mit Appenzeller Käse garniert

POMMES FRITES MIT GEWÜRZ SALZ

PINSA



GOURMET PINSA

29.00

Sauerrahm | Appenzeller Käse | Wintertrüffel | Birne | Frisée Salat

DORFHUS PINSA

28.00

Sauerrahm | Appenzeller Käse | Bauernspeck | Lauch | Schnittlauch

MAGNOTHEK

Gerne laden wir Sie in unseren einzigartigen Weinkeller – die erste Magnothek der Schweiz – ein.

Wir inspirieren und beraten Sie gerne fachgerecht, um den idealen Weingenuss erleben zu können und bieten Ihnen in unserem aussergewöhnlichen Offenausschank ein Glas aus der Magnum an.

Aus den über 420 verschiedenen Weinen haben Sie die Möglichkeit, Flaschen für den privaten Gebrauch zu erwerben.





DESSERT

SCHWEIZER KÄSEVARIATION VOM KÄSE AFFINEUR KÜNDIG	24.00
Bio Früchtebrot Walnüsse Tessiner Feigensenf	
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT PRALINENKERN	18.00
Tonkabohne Yuzu Weisse Schokoladencrème	
DIE HASELNUSS	18.00
Haselnussmousse Kirsche Pfeffer dunkle Schokolade	
MANDARINE	16.00
Joghurtmousse Mandarinsorbet Mandelcrumble	
SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT KARAMELLKERN	18.00
Kumquat Karamell Schoggi Glace	
GLACE UND SORBETS	pro Kugel 5.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

**ES IST BESSER,
ZU BEREUEN UND ZU GENIESSEN
ALS ZU BEREUEN,
DASS MAN NICHT GENOSSEN HAT.**

Wir würden uns sehr über ein Feedback freuen!



WLAN: dorfhus-gupf-guest

Gastzugang: Dhg9038

Deklaration:

Schwein – CH

Geflügel – CH

Kalb – CH

Rind – CH

Lamm – CH

Fisch – CH | IS | NOR

Krustentier – US | CA

Austern – FRA

Trüffel – ITA

