

DORFHÜS

WILLKOMM IM DORFHÜS

Wo das Glück zu Hause ist.



SCHÖ, DASS ER DO SÖND

WILLKOMMEN IN DIESER OASE DER RUHE UND DES GENUSSES

Lassen Sie sich von uns
verwöhnen und geniessen
Sie erholsame Stunden.
Wir kümmern uns um alles,
während Sie entspannen.

SVEN VOGELSANGER

unser Küchenchef hat
jahrelange Erfahrung in den
besten Schweizer Küchen und
bietet Ihnen eine kulinarische
Erlebnisreise. Übrigens ist
unser «Grillworks» genau das
Richtige für anspruchsvolle
Fleisch- und Fischliebhaber.



JOHANNES FITZ

ist unser Gastgeber und
Sommelier. Es liegt ihm
am Herzen, Ihnen einen
persönlichen Service zu
bieten und auf Ihre Wünsche
einzugehen. Bei uns erleben
Sie eine neue Form von
Gastfreundlichkeit: Kommen
Sie als Gast und gehen Sie
als Freund.

JOHANNES SOMMER

ist unser CEO vom
Dorfhuis Gupf, behält
mit seiner langjährigen
Erfahrung im gehobenen
Gastronomiebereich stets
den Überblick, sowie sein
herzliches Gemüt.

Wir freuen uns darauf, Ihnen
eine Auszeit zu ermöglichen
und das gesamte Dorfhuis
Team heisst Sie herzlich
Willkommen.

SVEN'S MENÜ

GEBEIZTER SCHWEIZER SAIBLING

Bärlauchsalat | Haselnuss
Frühlingszwiebel Vinaigrette

ODER

HUMMER BISQUE

Frühlingszwiebel
Hummerpraline | Quitte

GRÜNE-SPARGEL RAVIOLI

Erbsen | Minze
Pancetta

ODER

KABELJAU RÜCKEN- FILET MIT BÄRLAUCH- KRUSTE ÜBERBACKEN

Beurre Blanc | Graupen-
Risotto mit Bärlauch
Frühlingszwiebel



GRILLIERTES KALBSFILET IM LARDO MANTEL

Weisse Spargel | Morchel-Rahmsauce

KÄSEVARIATION VOM KÄSE AFFINEUR KÜNDIG

Bio Früchtebrot | Walnuss
Tessiner Feigensenf

ODER

RHABARBER VARIATION

Sauerrahmglace
Rhabarber | Mandel
Meringue



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

CHALI VORSPIESE UND USEM TOPF

V

BLATTSALAT

Blattsalate | Kerne
Kräuter | Sprossen

13.00

BLATTSALAT MIT GEHOBELTEM GEMÜSE

Blattsalate | Gartenkräuter
Kerne | Radieschen | Sprossen

15.00

Dressing nach Wahl: Italienisch |
Französisch | Rote Zwiebel Vinaigrette

GEBEIZTER

SCHWEIZER SAIBLING

Bärlauch | Spinat | Haselnuss
Frühlingszwiebel Vinaigrette

25.00

USEM TOPF

WEISSE SPARGEL- CRÈMESUPPE

Eigelb | Spargelragout
Schnittlauch

16.00



TARTAR VOM

SCHWEIZER KALB

serviert auf einem grillierten
Markbein

Kapern | Schalotten | Senf
Wachteleier | Schnittlauch

Toast

24.00

WEISSE SPARGELN VOM SCHMITTERHOF AUS DIEPOLDSAU

Frühlingszwiebel Vinaigrette

Chnobli Pantli

Luftige Hollandaise

26.00

USEM TOPF

BÄRLAUCH- KARTOFFELSUPPE

Brüggli Forelle
Appenzeller Bier Essenz
Kartoffel Croutons

18.00



USEM WASSER

FRANZÖSISCHE DORADE IM GANZEN GRILLIERT

Beurre Blanc | weisse Spargel
Nussbutter Crumble

49.00 | 500g

KABELJAU RÜCKENFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE ÜBERBACKEN

Beurre Blanc
Spargel-Morchel-Ragout
Frühlingszwiebeln

38.00



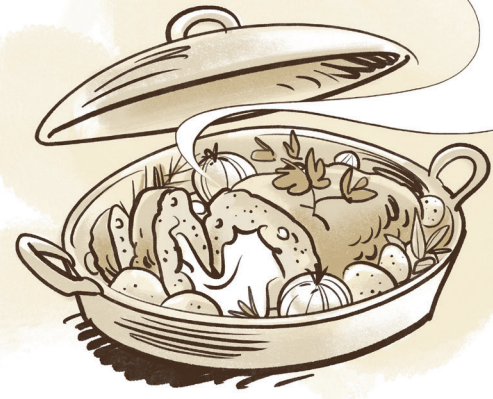
V

WEISSE SPARGELN VOM SCHMITTERHOF AUS DIEPOLDSAU

Salzkartoffeln | Wahlweise
Nussbutter oder luftige
Hollandaise

34.00 | 250g

FLEISCH USEM OFA



KLASSIKER

KALBSHACKBRATEN

gefüllt mit Appenzeller Käse
im Schweinenetz

Appenzeller
Kräuterrahmsauce
Lauch à la crème

39.00

KLASSIKER

MIGG'S GÜGGELI

Knuspriges Gemüse
Knoblauchsauce | Quark-Dip
Chiliöl

38.00

GRILLIERTE UND GESCHMORTE RINDSKOPFSBÄGGLI

Erbsen | Morcheln | Minze

39.00



ÖPIS EIFOCHS

KLASSIKER

DORFHUS SPARERIBS

Knuspriges Gemüse
BBQ-Sauce

39.00

KLASSIKER

DORFHUS BURGER

Black Angus Rindfleisch vom
Sonder | BBQ-Sauce
Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel

28.00 | 180g

FLEISCH VOM FÜÜR

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER BLACK ANGUS RIND

«CAFÉ DE PARIS»

Jus | Marktgemüse
Salzsellerie-Crème

65.00 | 220g

KALBSKOTELETT VOM SCHWEIZER KALB

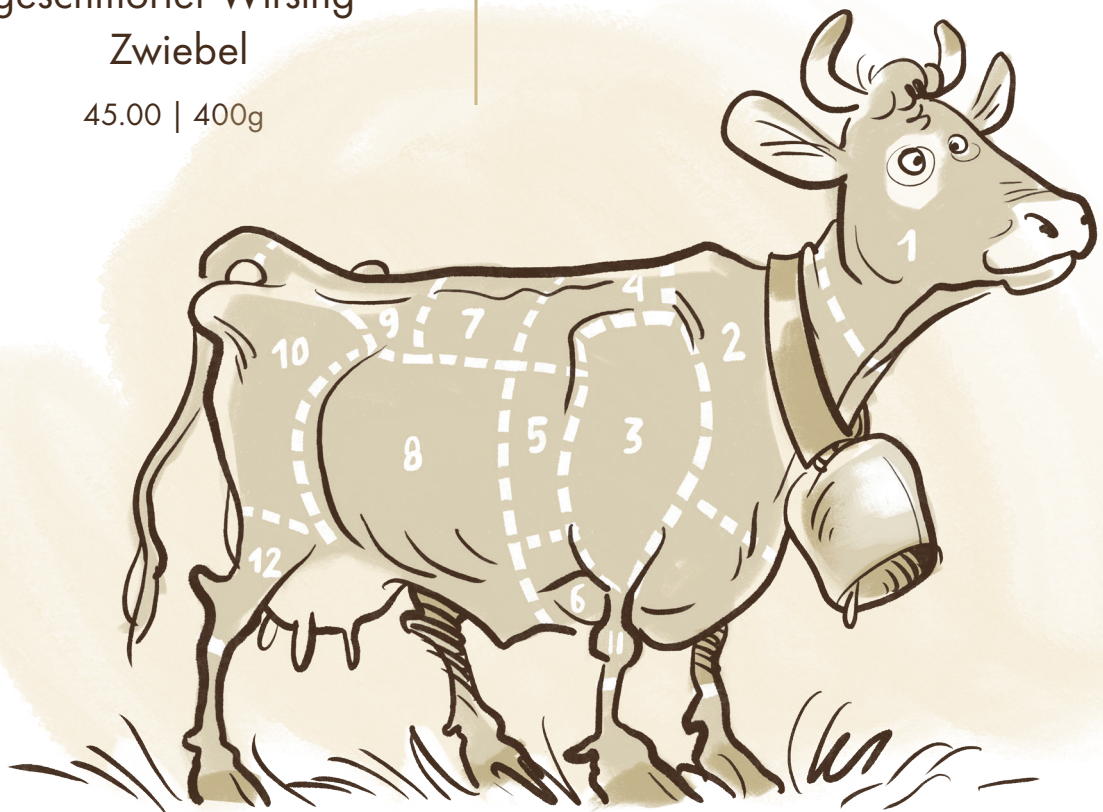
Morchel-Rahmsauce
weisse Spargel | Nussbutter

52.00 pro Person | 500g
für 2 Personen

METZGERKOTELETT VOM THURGAUER APFELSCHWEIN

Meaux-Senfsauce
geschmorter Wirsing
Zwiebel

45.00 | 400g



SVEN'S HANDGMACHTS

TAGLIATELLE DE CECCO PRIMAVERA

Morchel-Rahmsauce
Spargel | Bärlauch
Appenzeller Bruch

34.00



GRÜNE-SPARGEL RAVIOLI

Erbsen | Minze | Pancetta

22.00 | Vorspeise

36.00 | Hauptgang

(auch als vegetarische Variante möglich)



DORFHUS FLAMMKUCHEN

Sauerrahm | Bauernspeck
Appenzeller Käse | Lauch
Schnittlauch

28.00

FLAMMKUCHEN PRIMAVERA

Sauerrahm | grüne Spargeln
Bärlauch Pesto | Pinienkerne

26.00



NEBIS DEZUE

|||||||
**BEILAGE
PRO PORTION**
7.00

|||||||

POMMES FRITES
mit Gewürzsalz

GRAUPEN-RISOTTO
mit Bärlauch

MARKTGEMÜSE

**KARTOFFEL-
GRATIN**

SALZKARTOFFELN



NEBIS SÜESSES

RHABARBER VARIATION

Sauerrahmglace | Rhabarber
Mandel | Meringue

16.00

ZITRONEN TARTE À LA PAVLOVA

Zitronensorbet | Zitrone
Pavlova | Mascarpone

16.00

SCHWEIZER KÄSEVARIATION VOM KÄSE AFFINEUR KÜNDIG

Bio Früchtebrot | Walnuss
Tessiner Feigensenf

24.00

GLACE UND SORBETS

5.00 pro Kugel



OFFENE WEINE

SCHAUMWEIN

PROSECCO «NOAI»

Colesel Brut | Glera

9.00 | 1dl

43.00 | Flasche 0.75l

CRÉMANT

«EDITION DORFHUS»

Méthode Traditionel | Emile

Boeckel Brut B. d. B. 2021

Pinot Blanc

10.00 | 1dl

49.00 | Flasche 0.75l

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

VEUVE FOURNY & FILS

«GRAND TERROIRS»

Veuve Fourny & Fils | Brut 1er

Cru | Chardonnay, Pinot Noir

14.50 | 1dl

198.00 | Magnum-Flasche 1.5l

CHAMPAGNE VEUVE

FOURNY & FILS

Veuve Fourny & Fils | Brut 1er

Cru Rosé | Chardonnay, Pinot

Noir

16.00 | 1dl

218.00 | Magnum-Flasche 1.5l

WEISSWEIN

CHARDONNAY

«SAX»

Weingut Gonzen,
Sargans, St. Gallen,

2018

13.00 | 1dl

65.00 | 5dl

148.00 | Magnum-Flasche
1.5l

GRÜNER

VELTLINER

«RUSTENBERG»

Julius Klein,

Weinviertel,

Niederösterreich,

2022

8.00 | 1dl

40.00 | 5dl

89.00 | Magnum-Flasche 1.5l

FRIULANO

Norina Pez, Collio

DOC, Friaul, Italien,

2022

9.00 | 1dl

45.00 | 5dl

118.00 | Magnum-Flasche
1.5l

OFFENE WEINE

ROTWEIN

PINOT NOIR «FÜRSCHT»

Weingut CasaNova
Walenstadt,
St. Gallen, 2018

14.00 | 1dl
70.00 | 5dl
178.00 | Magnum-Flasche 1.5l

VALPOLICELLA RIPASSO «LE PALÉ»

Fratelli Giuilari | Valpolicella,
Veneto, 2018 | Corvina,
Molinara, Rondinella

10.00 | 1dl
45.00 | 5dl
128.00 | Magnum-Flasche 1.5l

DORINA LINDEMANN

Alentejo, Portugal, 2021
Touriga Nacional

13.00 | 1dl
60.00 | 5dl
138.00 | Magnum-Flasche 1.5l

PORTWEIN

NIEPOORT «LBV»

Niepoort | Vintage Port 2016
19.5% | Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta Roriz

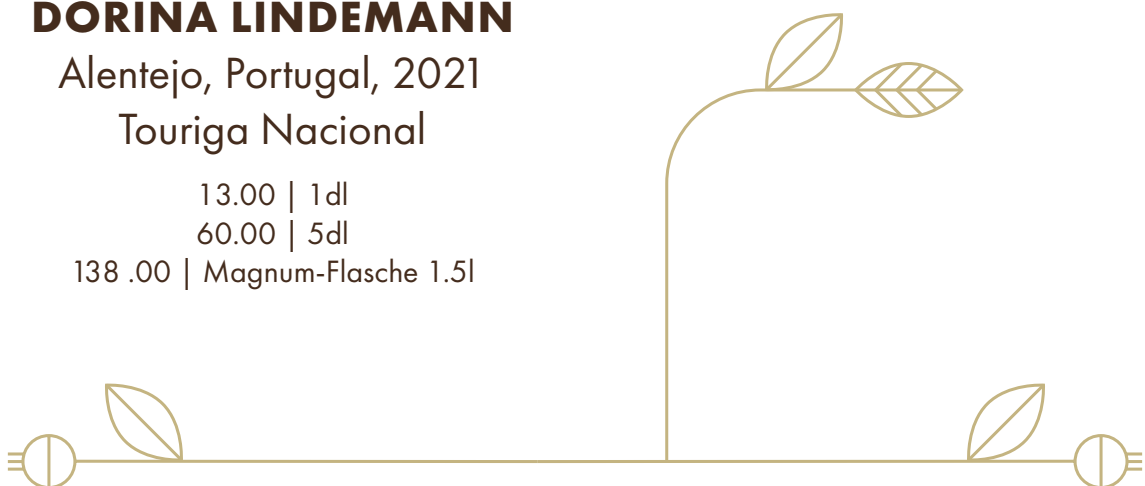
7.50 | 5cl

SÜSSWEIN

BEERENAUSLESE

Weinlaubenhof Kracher
Neusiedlersee, Burgenland,
2018 | Welschriesling,
Chardonnay

7.50 | 5cl



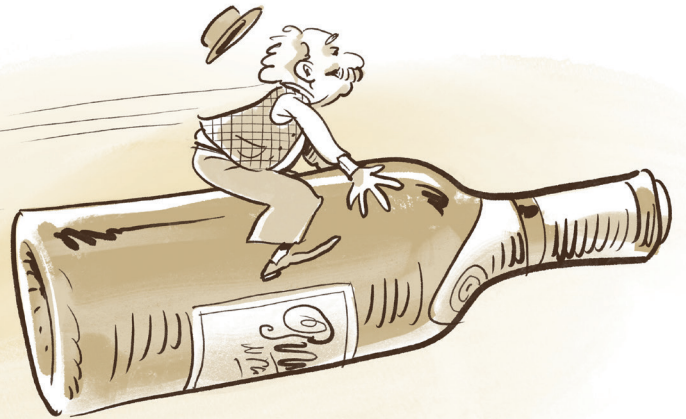
ÖSERI MAGNOTHEK

MAGNOTHEK

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

Wir inspirieren und beraten Sie gerne den
idealen Weingenuss zu erleben und bieten
Ihnen in unserem aussergewöhnlichen Offen-
ausschank ein Glas aus der Magnum an.

Wir bieten Ihnen 700 Positionen von 0.75dl,
Magnumflaschen bis hin zu Grossformaten
von bis zu 18l. Dabei finden Sie Weine von
den besten Winzer:innen aus der Schweiz,
Österreich, Frankreich, Italien, Deutschland,
Spanien und Portugal.



IHR NÄCHSTER EVENT?

Wir organisieren auch Weindegustationen
oder zivile Trauungen in unserem
berühmten Weinkeller.

◇◇◇◇◇ ÖBENACHTE ◇◇◇◇◇

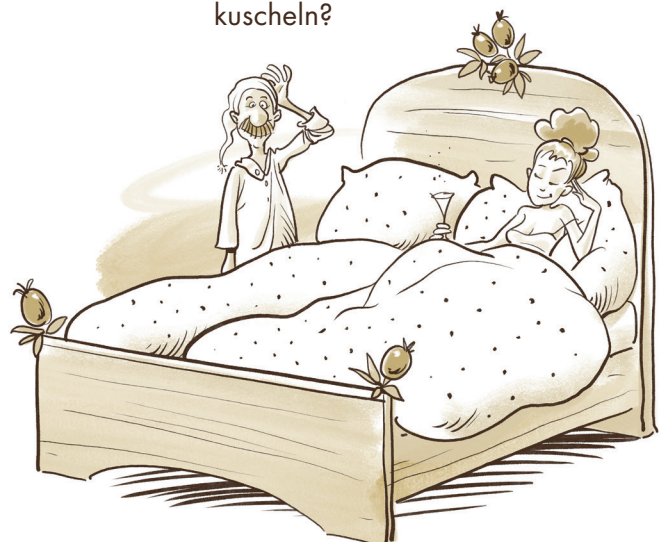
20 HOTELZIMMER UND SUITEN ZUM WOHLFÜHLEN

Für entspannte Momente in
schlichter und schöner Eleganz.

Das Dorfhus Gupf – ein Ort, der
entschleunigend und zugleich kraftvoll wirkt.
Ruhesuchende finden hier in einem der
20 stilvollen, modernen Zimmern wohlthuende
Erholung.

Entstanden ist eine Wohlfühl-Atmosphäre der
ganz besonderen Art. Durch traditionelles
Flair und duftende Naturmaterialien.

Wir setzen alles daran, dass Sie sich bei uns
wohlfühlen. Was gibt es schöneres, als sich
nach einem köstlichen Gourmet-Menü oder
einer Weindegustation ins wohlige Bett zu
kuscheln?



FÖ'S GMÜET

FUMOIR UND WHISKY

Geniessen Sie im Bar- und Fumoirbereich feinste Zigarren und erlesene Destillate.

Single Malt, Whisky's aus Irland, Amerika, Japan oder Taiwan – aber auch Gin-, Grappa- und Likör-Freund:innen werden bei uns fündig.

Noch unschlüssig? Dann stehen wir Ihnen gerne zur Seite und beraten Sie durch unser breites Zigarren- und Getränkesortiment.



MIGG'S OFASTUBA

Echte Gemütlichkeit in der Stube mit Kachelofen erleben – und sich an Cocktails vom Feinsten erfreuen.

Sei es zwischendurch oder zum Ausklang eines erlebnisreichen Tages, unsere «Ofastuba» bieten den idealen Platz für Gemütlichkeit und tiefgründige Gespräche.

Es wird noch spezieller mit einem handgemixten (auch alkoholfreien) Cocktail: Wie wäre es mit einem Appenzeller Sour oder einem klassischen Negroni? Geschüttelt oder gerührt – hier erwartet Sie die Kunst des Cocktailmixens.



ALÄSS I DÄ STICKERSTUBA

STICKERSTUBA

Erfolgreiche Seminare und exklusive Anlässe mit flexibler Infrastruktur nach Wunsch.

Machen Sie aus einem speziellen Tag, wie einer Hochzeit, einem Geburtstag oder einem Firmenevent, eine unvergessliche Erinnerung.

Zwei Sitzungsräume für bis zu acht Personen laden zu geschäftlichen oder privaten Treffen ein. Unsere einmalige «Stickerstube» bietet Raum für bis zu 50 Personen.



FÖ D'ZUEKUNFT



BRUNCH DELUXE

Nächste Termine:
5. Mai | 7. Juli

Jeweils 10:30 Uhr bis 15:00 Uhr
Jeden ersten Sonntag im Monat.

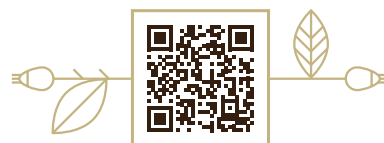
FRÜHSCHOPPEN MIT LIVE-MUSIK UND ZÜNFTIGEN SPEISEN

Sonntag 2. Juni

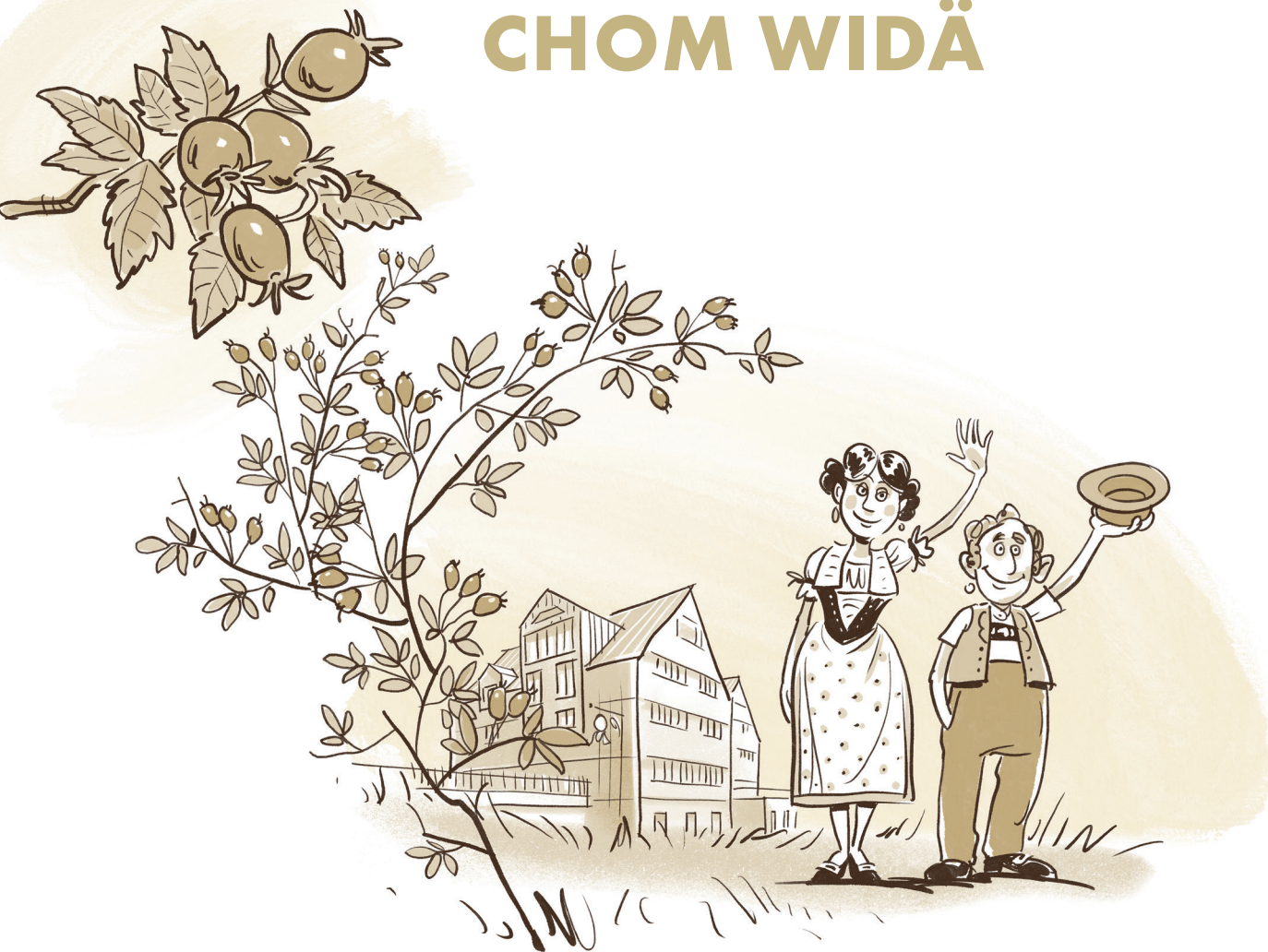
Jeweils 10:30 Uhr bis 15:00 Uhr

NICHTS VERPASSEN

Um für alle zukünftigen Events und Neuigkeiten vom Dorfhuis auf dem Laufenden bleiben! Jetzt für den Newsletter anmelden:



DANKÄ OND CHOM WIDÄ



DORFHUS GUPF AG

Kirchstrasse 2
9038 Rehetobel
+41 71 878 70 00

info@dorfhus-gupf.ch
www.dorfhus-gupf.ch

ILLUSTRATIONEN

Remo Gmünder

GESTALTUNG

Büro rondom



PREISE

Alle Preise verstehen sich
in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

ALLERGIEN

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

WLAN:

dorfhus-gupf-guest
Dhg9038

DEKLARATION

Brot – CH
Milchprodukte – CH

Geflügel – CH
Schwein – CH

Kalb – CH
Rind – CH | SPA

Fisch – CH | F | IS | NL
Meeresfrüchte – CA | USA | FRA