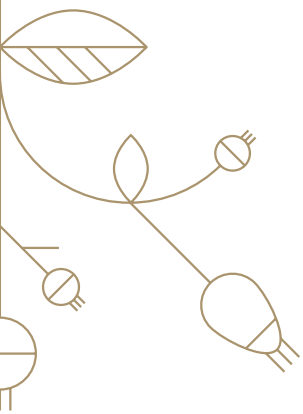




DORFHUS

Wo das Glück zu Hause ist.

RESTAURANTKARTE

SCHÖN, DASS SIE DA SIND





WILLKOMMEN IN DER OASE DER RUHE, DES GENUSSES UND DES GLÜCKS

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie erholsame Stunden.
Wir kümmern uns um alles, während Sie entspannen. Wir freuen uns darauf, Ihnen
eine Auszeit zu ermöglichen und das gesamte Dorfhus Team heisst Sie
herzlich Willkommen.

Ihre Gastgeber
Johannes Fitz, Christian Klingauf, Michael Schurr und das Team vom Dorfhus!

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT 		16.00
Verschiedene Rohkostsalate verschiedene Blattsalate Kerne Croûtons Dressing nach Wahl: Italienisch Französisch Sesam-Ingwer		
DORFHUS BLATTSALAT 		14.00
Verschiedene Blattsalate Kerne Croûtons Dressing nach Wahl: Italienisch Französisch Sesam-Ingwer		
HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND	Vorspeise	28.00
Kapern Schalotten Wachtelei Brioche Essiggurken Butter	Hauptgang	38.00
TOMATE-MOZARELLA	Vorspeise	26.00
Cherrytomate Burrata Pesto Focaccia Thai-Basilikum		

USEM TOPF

PFIFFERLINGSCHAUMSUPPE	18.00
Pfiifferlinge Schnittlauch Crème Fraiche Zitrone	
RINDERCONSOMMÉ	14.00
Eierstich-Royal und Gemüsebrunoise	



DORFHUS «KLASSIKER»

MIGG'S GÜGGELI AUS DEM OFEN 550 g 38.00
Grillgemüse | Pommes Frites | Knoblauchsauce | Quark-Dip | Chili-Öl

WIENER SCHNITZEL 38.00
vom Kalb
Pommes Frites | Marktgemüse | Preiselbeer

ZWIEBELROSTBRATEN 48.00
Spätzli | Speckbohnen | Zwiebeljus | Röstzwiebeln

KALBSTAFELSPITZ 56.00
Babyspinat | Petersilienkartoffel | Semmelkren | Rindsbouillon



HIGHLIGHT



GANZER WOLFSBARSCH FÜR 2 IN DER SALZKRUSTE ca. 1 kg Total pp 65.00
Blattspinat | Salzkartoffeln | Champagnerschaum
Es hüt solangs hüt (30 Minuten vorbereitungszeit)

FISCH VOM GRILL

DORADE IM GANZEN 38.00
Ratatouille | Rosmarin-Kartoffelstampf

TAGESANGEBOT:

Unser Service und Küchenteam informiert Sie gerne über die verfügbaren Produkte und Preise.



HIGHLIGHT



DELUXE GRILLPARTY FÜR 4 PERSONEN

ca. 1.5kg Total

pp 108.00

Tomahawk Steak | Rib Eye von der Hinterhofmetzgerei | Rindsentrecôte
einen Hummerschwanz pro Person, Grillgemüse und Pommes Frites

Saucen: Café de Paris, Kalbsjus, Knoblauchdip

GRILLSPEZIALITÄTEN

DRY AGED RIB EYE

Preis pro 100g

34.00

VON DER HINTERHOFMETZGEREI AUS STAAD

Grillgemüse | Pommes Frites

DRY AGED TOMA HAWK

Preis pro 100g

26.00

Grillgemüse | Pommes Frites

SCHMALES HUFTSTEAK

180g

45.00

Grillgemüse | Pommes Frites

250g

56.00

SAUCEN:

Café de Paris, Kalbsjus, Pfefferrahmsauce, Chimichurri
oder Kräuterbutter

TAGESANGEBOT:

Unser Service und Küchenteam informiert Sie gerne über die verfügbaren Größen und Preise.





GENUSSMENÜ

VITELLO TROTATO

Kalbsrücken | geräucherte Forelle | Tomate | Kapern | Kartoffel
à la carte Vorspeise: 29.00



GURKENKALTSCHALE

Lachstatar | Dill | Gurke | Bubu Arare
à la carte Vorspeise: 16.00



GEGRILLTER ZANDER

Erbse | Fregola Sarda | Amaranth | Salzzitrone
Zwischengang à la carte: 34.00



GEFLÄMMTES RINDSCARPACCIO

Weissweinrisotto | Pfifferlinge | Stangensellerie | Pastinake | Jus
à la carte: 58.00



ALLERLEI VON DER APRIKOSE

gebackener Knödel | Aprikosensorbet | Thymian
à la carte: 18.00



KÄSEVARIATION

Tessiner Feigensenf | Walnuss
à la carte

À la carte klein: bis 5 Stück: 24.00
À la carte gross: bis 9 Stück: 32.00

3 GANG
95.00

4 GANG
108.00

5 GANG
125.00

6 GANG
138.00

MENÜ MIT WEIN

+ 45.00

+ 60.00

+ 75.00

+ 90.00



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt. Die Gänge auch einzeln zu à la carte Preisen möglich.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



VEGETARISCH

PIFFERLINGSRAVIOLI

36.00

Pfifferlinge | Salbei | Cherrytomaten

UNSERE PINSA AUS DEM STEINOFEN

DORFHUS PINSA

26.00

Appenzeller Bauernspeck | Appenzeller Käse | Sauerrahm | Schalotten

VEGETARISCHE PINSA

26.00

Pfifferlinge | Schalotten | Buratta | Cherrytomaten | Sauerrahm | Pesto

BEILAGEN

PASTA

KARTOFFELN

RISOTTO

POMMES FRITES



EVENTS

SONNTAG, 16. AUGUST

Cordon-bleu-Sonntag – gold-gelb gebackene Cordon bleu, ein Genuss.

SONNTAG, 06. SEPTEMBER

Dorfhüs Brunch ab 10:30 Uhr

MITTWOCH, 23. SEPTEMBER - ENDE NOVEMBER

Start der Wildzeit im Dorfhüs - Ein Genussvolles Herbsthighlight

SONNTAG, 04. OKTOBER

Dorfhüs Brunch ab 10:30 Uhr



DORFHÜS GUPF AG

Kirchstrasse 2
9038 Rehetobel
+41 71 878 70 00

info@dorfhüs-gupf.ch
www.dorfhüs-gupf.ch

WLAN:

dorfhüs-gupf-guest
Dhg9038

UNSERE LIEFERANTEN

Larina Fleisch Veredelung, Appenzell
Molkerei Tobler, Rolf Beeler, Schachen bei
Reute, Merat Landquart, Bianchi, Rageth
Heiden Delikatessen André Bühler, Heiden

Bäckerei Kern, Rehetobel
Affineur Kündig, Rohrschach

DEKLARATION

Brot – CH
Milchprodukte – CH

Geflügel – CH
Schwein – CH

Kalb – CH
Rind – CH

Fisch – CH | FR | ISL | NOR | IT
Teigwaren: CH Wild – AT