

EVENTS

MITTWOCH, 23. SEPTEMBER - ENDE NOVEMBER
Start der Wildzeit im Dorfhus - Ein Genussvolles Herbsthighlight

SONNTAG, 04. OKTOBER
Dorfhus Frühschoppen (ohne Musik) ab 10:30 Uhr

MITTWOCH, 21. OKTOBER
Wine&Dine mit Galo López von der Bodegas López Cristóbal
Start: 18:30 Uhr

SONNTAG, 01. NOVEMBER
Dorfhus Brunch ab 10:30 Uhr

SONNTAG, 29. NOVEMBER
1. Advents Champagner-Lunch mit Collard-Picard ab 12:00 Uhr

FREITAG, 04. DEZEMBER
Wine&Dine - das **Château Pontet-Canet**, aus dem Bordeaux, besucht uns in Rehetobel
Start: 18:00 Uhr

SONNTAG, 06. DEZEMBER
Dorfhus Brunch „Weihnachtsedition“ ab 10:30 Uhr



DORFHUS GUPF AG
Kirchstrasse 2
9038 Rehetobel
+41 71 878 70 00

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

WLAN:
dorfhus-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 Geflügel – CH Kalb – CH Fisch – CH | FR | ISL | NOR | IT
Milchprodukte – CH Schwein – CH Rind – CH Teigwaren: CH Wild – AT

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.



DORFHUS

Wo das Glück zu Hause ist.



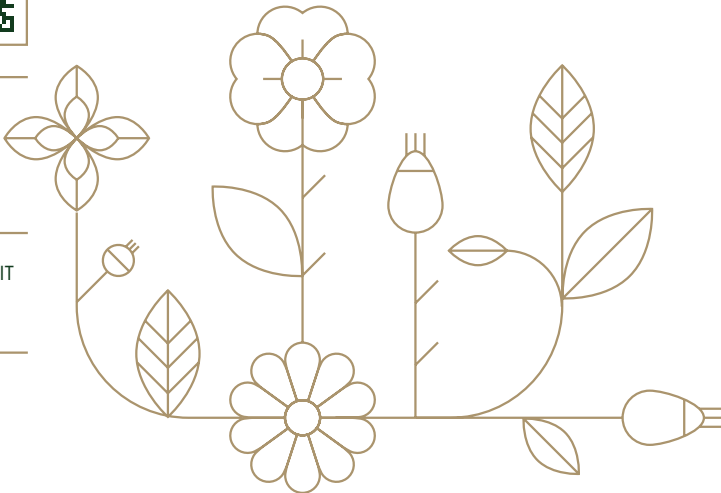
WILLKOMMEN

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, Michael Schurr und das Team vom Dorfhus!

RESTAURANTKARTE

Schön, dass Sie da sind



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT 16.00

Verschiedene Rohkostsalate | verschiedene Blattsalate | Kerne | Croûtons
Dressing nach Wahl: Italienisch | Französisch | Sesam-Ingwer

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND 28.00
Kapern | Schalotten | Wachtelei | Brioche | Essiggurken | Butter

GARNELEN AIOLI AUS DEM PINSAOFEN 24.00
Knoblauch | Zitrone | Chili

CARPACCIO VOM REH 28.00
Rande | Birne | Meerrettich | Walnuss

USEM TOPF

KÜRBISCRÈMESUPPE 16.00

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

RINDERCONSOMMÉ 14.00
Flädle und Gemüsebrunoise

DORFHUS «KLASSIKER»

GANZER WOLFSBARSCH FÜR 2 IN DER SALZKRUSTE ca. 1 kg Total pp 65.00
Blattspinat | Salzkartoffeln | Champagnerschaum

FISCH

DORADE IM GANZEN VOM GRILL 38.00
Blattspinat | Salzkartoffeln | Champagnerschaum

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

TAGESANGEBOT

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

GRILLSPEZIALITÄTEN AB 500 GRAMM

RIBEYE VON DER HINTERHOFMETZGEREI Preis pro 100g 34.00
Grillgemüse | Pommes Frites

DRY AGED TOMA HAWK Preis pro 100g 26.00
Grillgemüse | Pommes Frites

METZGERKOTELETT VOM THURGAUER APFELSCHWEIN 400g 58.00
Grillgemüse | Pommes Frites

SAUCEN

Café de Paris, Kalbsjus, Pfefferrahmsauce, Chimichurri oder Kräuterbutter

HIGHLIGHT

REHRÜCKEN VOM GRILL 59.00
Rotkraut | Apfel mit Preiselbeeren | Maroni | Spätzli | Wildjus

DORFHUS WILD-PFÄNNLI 59.00
Rehragout und Rehrücken
Rotkraut | Apfel mit Preiselbeeren | Maroni | Spätzli | Croûtons | Speck

VEGETARISCH

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER 38.00
Rotkraut | Maroni | Spätzli | Apfel | Preiselbeer

UNSERE PINSA AUS DEM OFEN

DORFHUS PINSA 26.00
Appenzeller Bauernspeck | Appenzeller Käse | Sauerrahm | Schalotten

VEGETARISCHE PINSA 26.00
Schalotten | Cherrytomaten | Sauerrahm

SURPRISEMENÜ
125.00 CHF

GENIESSEN SIE EIN HERRLICHES 5-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kann nur eingeschränkt Rücksicht genommen werden.