EVENTS

ASIATISCHE WOCHE VOM 26.11. - 29.11.
Geniessen Sie die Dorfhus-Küche auf asiatischem Spitzenniveau – in fünf Gängen, kreiert von Sternekoch Dominique Schrotter

(Mittags und abends)

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: 17:30

SONNTAG, 06. DEZEMBER

Dorfhus Brunch „Weihnachtsedition" ab 10:30 Uhr

FREITAG 25. UND SAMSTAG 26. DEZEMBER

Weihnachten im Dorfhus

Geniessen Sie ein herrliches 3- bis 5-Gange-Festtagsmenü

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER - SILVESTER

Dorfhus Gala-Dinner mit musikalischer Begleitung

von Peter Lenzin und Dani Rieser

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 | GR | ESP
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 gesamte Team vom Dorfhus!

RESTAURANTKARTE

Schön, dass Sie da sind

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT MIMOSA 19.00
Speck | Ei | Croûtons
Dressing nach Wahl: Italienisch | Französisch | Sesam-Ingwer

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND Vorspeise 28.00
Kapern | Schalotten | Wachtelei | Brioche | Essiggurken | Butter Hauptgang 38.00

HAUSGEBEIZTER SWISS-LACHS 29.00
Rettich | Buttermilch | Rapssamen | Salzzitrone

CARPACCIO VOM REH 26.00
Waldorfsalat | Preiselbeeren | Honignüsse

USEM TOPF

„MARONI-CAPPUCCINO“ 16.00
Maroni | Apfel

RINDERCONSOMMÉ 15.00
Milzschnitte und Gemüsebrunoise

DORFHUS «KLASSIKER»

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

FISCH

WOLFSBARSCH IM GANZEN VOM GRILL ca. 500 g 49.00
Grillierter Fenchel | Basmati-Kräuterreis | Beurre Noisette mit Oliven und Tomaten

HIGHLIGHT

GANZER STEINBUTT AUS DEM OFEN FÜR 2 PERSONEN ca. 1 kg Total pp 69.00
Zweierlei von der Pastinake | Fregola Sarda | Champagnerschaum

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 TOMAHAWK Preis pro 100g 26.00
Grillgemüse | Pommes Frites

KALBSKOTELETT „GRAND CRU“ Preis pro 100g 28.00
Grillgemüse | Pommes Frites

SAUCEN
Café de Paris, Kalbsjus, Pfefferrahmsauce, Chimichurri oder Tomate-Mango (pikant)

HIGHLIGHT

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS FÜR 2 PERSONEN Total 500g 118.00
Inklusive Nüsslisalat als Vorspeise und Pommes frites
(Für Personen mit Fischunverträglichkeit nicht geeignet)

VEGETARISCH

WINTERLICHER GEMÜSETELLER 38.00
Winterliches Gemüse | 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.