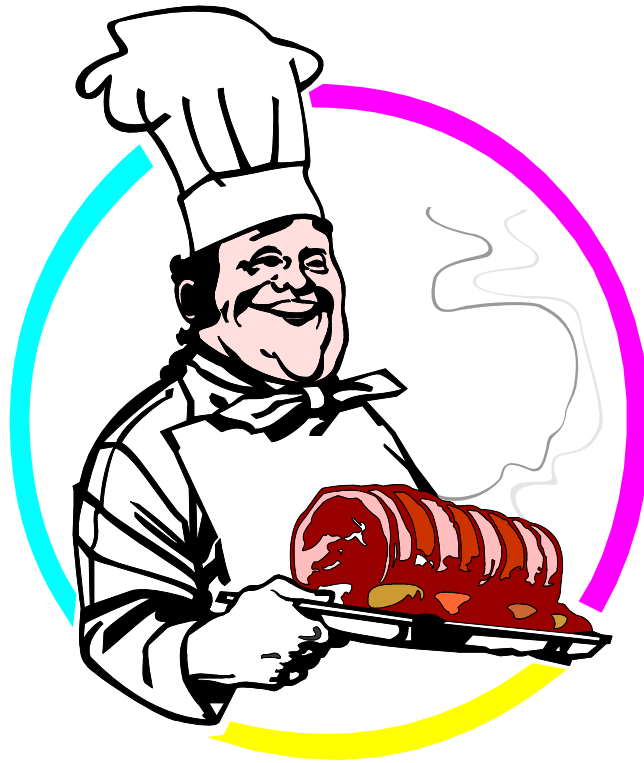


# Menuvorschläge



RES **Thalsäge** RESTAURANT

---

Thalgraben, 3432 Lützelflüh

[www.thalsaege.ch](http://www.thalsaege.ch) Tel 034 461 50 30

Inklusive Mehrwertsteuer

Werter Gast

als erstes möchten wir Ihnen ganz herzlich danken, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben.

**Die Menuvorschläge welche Sie anschliessend finden, sind als Einheitsmenü gedacht nicht als Speisekarte wo jeder Teilnehmer individuell wählen kann was er essen möchte!**

Wenn Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden wird Ihr Fest nicht unnötig gestört und Sie können die Zeit bei uns mit Ihren Bekannten, Verwandten, Freunden usw. vollumfänglich geniessen.

Auch für unseren Küchenchef ist der Ablauf des Essens so viel einfacher zu gestalten.

Sollten Sie trotzdem wünschen dass alle selber wählen, teilen Sie uns dies bitte vorher telefonisch mit. Haben Sie bitte Verständnis, dass es uns unmöglich ist für 2 bis 3 Personen Menüs wie Suure Mocke, Roastbeef, Bernerplatte oder Braten zu kochen.

Bitte erkundigen Sie sich vorher, welche Menüs sich eignen auch für einzelne Personen gekocht zu werden.

Sollten Sie an Ihrem Fest eine Verlängerung wünschen, (länger als bis 24.00h) verrechnen wir pro Stunde Fr. 70.- für die Personalkosten, da seit dem 1. Januar 2001 ein neues Arbeitsgesetz besteht das vorschreibt, dass alle Angestellten nach 24.00h 25 % mehr Gehalt erhalten müssen.

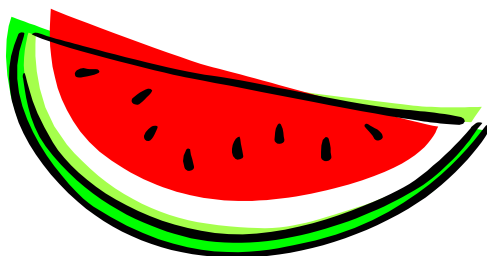
**Preisänderungen der Menüs oder Weine**  
**vorbehalten**

Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen bestens

Barbara und Ueli Badertscher  
Restaurant Thalsäge und Personal

Inklusive Mehrwertsteuer

# Kalte Vorspeisen



Kleiner Burehammeteller	Fr.	13.-
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.50
Bündnerfleischteller	Fr.	14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr.	14.50
Chips & Nüssli zum Apéro pro Person	Fr.	2.-

Inklusive Mehrwertsteuer

## Suppen



Bouillon mit Einlage	Fr.	8.-
Einlagen zur Auswahl:		
		-Hausgemachte Flädli
		-Backerbsen
		-Brotcroûtons
		-Gemüwestreifen
		-Frische Kräuter
Consommé mit Sherry	Fr.	8.-
Tomatencremesuppe	Fr.	8.-
Spargelcremesuppe	Fr.	8.-
Broccolicremesuppe	Fr.	8.-
Kürbiscrèmesuppe	Fr.	8.-

## Salate

Grüner Salat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	9.-
Nüsslersalat mit Ei (nur Saison)	Fr.	9.50
Haussalat (mit Speck, Champignons und Brotcroûtons)	Fr.	9.-
Reichhaltiges Salatbuffet	Fr.	15.50

Hausalat

Fondue-Chinoise  
Buffet

4 Sorten Fleisch

Verschiedene Saucen dazu

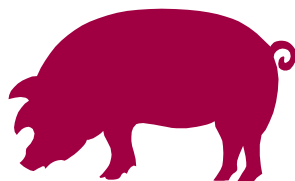
Früchte

Pommes-Frites und Reis

Fr. 40.—

# Hauptspeisen

Vom Schwein



Teller

Platte

Cordon-Bleu Pommes-Frites Gemüse garnitur <small>(Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Cordon-Bleu pro Person)</small>	Fr. 24.50	Fr. 28.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes-Frites Gemüse garnitur	Fr. 21.-	Fr. 25.-
Schweinsrahmschnitzel Champignonssauce Butternüdeli	Fr. 21.-	Fr. 25.-
Schweinsragout „JÄGERART“ Hausgemacht Knöpfli	Fr. 20.-	Fr. 24.-
Warme Burehamme Kartoffelsalat und grüner Salat Frische Ankezüpfe	Fr. 21.--	Fr. 25.--
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes-Frites Gemüse garnitur <small>(Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)</small>	Fr. 26.--	Fr. 30.--
Schweinssteak mit Steinpilzrahmsauce Pommes-Croquettes Gemüse garnitur <small>(Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)</small>	Fr. 29.--	Fr. 33.--
Schweinsfilet „CALVADOS“ Pommes-Duchesse Gemüse garnitur	Fr. 32.-	Fr. 36.-

Inklusive Mehrwertsteuer

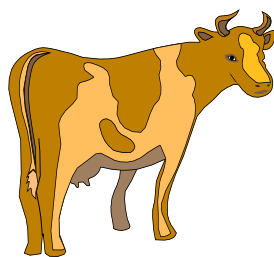
	Teller	Platte
Schweinscarrébraten an Pommery-Sauce		
Butternudeln		
Gemüse garnitur	Fr. 30.-	Fr. 34.-
Gemischter Braten mit Poulet		
Pommes-Frites		
Gemüse garnitur	Fr. 30.-	Fr. 34.-
Reichhaltige Bernerplatte (7 Sorten Fleisch)		
Dörrbohnen, Sauerkraut		
Salzkartoffeln	Fr. 35.--	Fr. 39.-

### Vom Kalb



	Teller	Platte
Weisses Kalbsvoressen		
Fantasievoller Gemüsereis		
oder Kartoffelstock	Fr. 25.-	Fr. 29.-
-		
Kalbsgeschnetzeltes „CALIFORNIA“		
Bärner-Späckröschi	Fr. 42.--	Fr. 46.-
-		
„RIZ CASIMIR“ (Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce)		
Mandelreis		
Mit verschiedenen Früchten		
ausgarniert	Fr. 42.--	Fr. 46.-
-		
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce oder		
Amarettosauce		
Broccolireis	Fr. 42.--	Fr. 46.-
-		
Kalbscarrébraten mit Pilzragout		
Pommes-Croquettes		
Gemüse garnitur	Fr. 45.--	Fr. 49.-
-		
Kalbssteak mit Morchelsauce		
Pommes-Croquettes		
Gemüse garnitur	Fr. 45.--	Fr. 49.-
(Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)		

Inklusive Mehrwertsteuer



## Vom Rind

	Teller	Platte
„SUURÄ MOCKÄ“ (Der Braten muss mindestens 10 Tage eingelegt werden, bitte rechtzeitig bestellen) Kartoffelstock Eingemachte Apfelschnitze und Rotkraut	Fr. 28.-	Fr. 32.-
Rindszunge an Kapernsauce Butterreis	Fr. 19.50	Fr. 23.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce Pommes-Croquettes Gemüse garnitur	Fr. 45.--	Fr. 49.-
Roastbeef Sauce Béarnaise Pommes-Croquettes Gemüse garnitur	Fr. 45.--	Fr. 49.-
Rindsfiletgulasch „STROGANOFF“ Im Reisring serviert	Fr. 39.--	Fr. 43.-



Natürlich können die Beilagen zu den verschiedenen Gerichten beliebig verändert werden.

Wir empfehlen Ihnen Plattenservice, da dürfen Sie sogar auf Wunsch eine zweite Stärkebeilage wählen.

Sind Sie interessiert an einem mehrgängigen Menu? Auf der nächsten Seite finden Sie einige Beispiele!!! Selbstverständlich stellen wir für Sie gerne etwas zusammen.

Bitte teilen Sie uns mit, in welcher Preislage das Menu ungefähr sein sollte.

Sollten Sie eigene Vorschläge und Ideen haben, sind uns diese natürlich immer willkommen.

Nun bedanken wir uns herzlich für Ihr Interesse und hoffen, dass Sie etwas geeignetes finden werden.

Gerne zeigen wir Ihnen unverbindlich unsere Lokalitäten.

Barbara und Ueli Badertscher  
und Personal

## Mehrgängige Menus

Nüsslersalat mit gebratenem Speck und Champignons  
(Saison)

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Pilzcornet mit Wirsing

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten an feiner Sauce Béarnaise  
Zündholzkartoffeln  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Likör  
Fr. 75.-

---

Kaninchenrückenfilet auf Blattsalat angerichtet

\*\*\*

St. Galler Weinschaumsüpli

\*\*\*

Pastetli mit Pilzfüllung

\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stückn gebraten mit Morchelsauce  
Waffelkartoffeln  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Hausgemachtes Ananasparfait  
Fr. 75.-

---

Feini Rehfleischbitzli mit ere Gablete Salat derzue  
(Nur während der Berner Jagdsaison erhältlich)

\*\*\*

St. Galler Schuumsüpli

\*\*\*

Ämme-Däntsch Filet (Forelle)

Sauzhärdöpfu

Nidlesuurchabis

\*\*\*

Zarti Schwiinsfilet are Hasunuss-Sosse  
mit Ankenüdeli  
u Pflanzblätzgmües

\*\*\*

u zum Dessär Öpfuröshti u Zimmetglassä  
Fr. 75.--

Inklusive Mehrwertsteuer

Emmentalersalat

\*\*\*

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Lachsschnitzel an Champagnersauce

Butterreis

\*\*\*

Kalbssteak mit Pilzragout

Zündholzkartoffeln

Gemüsebouquet

\*\*\*

Hausgemachtes Zwetschgenparfait

Mit Vieille Prune

Fr. 75.-

---

Kleiner Vorspeisenteller

\*\*\*

Bouillon mit frischen Kräutern

\*\*\*

Forellenfilet Hausfrauenart

Butterreis

\*\*\*

Erfrischendes Sorbet mit Likör

\*\*\*

Lammrückenfilet provençale

Bäckerinkartoffeln

Gemüsebouquet

\*\*\*

Weisses Schokoladenparfait

mit marinierten Beeren

Fr. 78.--

## Dessertvorschläge



Husgmachti Brönnti Crème mit Nidle	Fr.	8.00
Süessmoschtcrème mit Nidle	Fr.	8.00
Husgmachts „MOUSSE AU CHOCOLAT“	Fr.	12.00
Säubergmachti Vacherin Glaceturte pro Stück	Fr.	9.00
Merängge vom Chef mit Chäsereinidle	Fr.	10.00
Merängge vom Chef mit Glace u Nidle	Fr.	11.00
Früsche Fruchtsalat	Fr.	9.50
Früsche Fruchtsalat mit Nidle	Fr.	10.50
Dessertteller „Surprise“ (Verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten auf einem Teller gluschtig angerichtet)	Fr.	13.00
Riichhautigs Dessärbüffee	Fr.	22.00
5 verschiedene Desserts zur Auswahl vom kleinen Buffet verschiedene Glacen, Meringue, Brönnti Greeme, Fruchtsalat, Rahm,)	Fr.	16.00

Natürlich bereiten wir Ihnen auch gerne  
Desserts nach Wahl zu, Verlangen Sie dafür  
unsere Dessertkarte  
Bedenken Sie bitte, dass es bei über 15 Personen viel  
Zeit in Anspruch nimmt die Desserts auszuwählen und  
anschliessend zuzubereiten!

# Unser Weinangebot

## OFFENE WEINE WEISS ½ LITER

Luins	Fr.	19.50
Féchy	Fr.	20.50
Epesses	Fr.	22.-

## OFFENE WEINE ROSÉ ½ LITER

Oeil de Perdrix (Wallis)	Fr.	19.-
--------------------------	-----	------

## OFFENE WEINE ROT ½ LITER

Salvagnin	Fr.	19.-
Dôle	Fr.	19.50
Roter Féchy	Fr.	20.50
Merlot aus dem Tessin	Fr.	20.50
Brouilly	Fr.	20.50

## VERZÄPFTE ROTWEINE ½ LITER FLASCHENQUALITÄT

Jeninser (Bündner Herrschaft)	Fr.	31.-
Gamaret-Garanoir (Lutry, Waadt)	Fr.	30.-
Primitivo Salento (Italien)	Fr.	25.-
Rioja Coto de Imaz (Spanien)	Fr.	30.-

## FLASCHENWEINE WEISS 75 CL

Pinot Gris	Fr.	39.-
Aigle	Fr.	39.-
Chasselas vom Genfersee	Fr.	34.-
Riesling Silvaner aus Maienfeld	Fr.	40.-
Roero «Arneis» (Piemont)	Fr.	38.-

## FLASCHENWEINE ROSÉ 75 CL

Oeil de Perdrix „Château d' Auvernier“	Fr.	40.-
--	-----	------

## FLASCHENWEINE ROT 75 CL

Maienfelder Vinothek von Salis	Fr.	41.-
Malanser Spätlese Barrique	Fr.	45.-
Roter Aigle	Fr.	40.-
Syrah (Diego Mathier Salgesch)	Fr.	51.-
Gamaret vom Genfersee	Fr.	36.-
Jägerwy (Cuvée Riem & Daepf)	Fr.	39.-
SALZL Zweigelt (Burgenland Österreich)	Fr.	40.-
Rioja Coto de Imaz (Spanien)	Fr.	41.-
Lagrein (Südtirol)	Fr.	47.-
Cannonau (Sardinien)	Fr.	41.-
Nebbiolo d'Alba Piemont	Fr.	42.-
Barbera d'Alba (R. Sarotto) Piemont	Fr.	45.-
Barbera d'ASTI (Rovero) Piemont	Fr.	40.-
Valpolicella Ripasso (Italien)	Fr.	42.-
Amarone	Fr.	45.-

**Detaillierte Weinbeschreibungen finden Sie  
auf unsere Webseite [www.thalsaege.ch](http://www.thalsaege.ch)**

Inklusive Mehrwertsteuer

## UNSER ANLIEGEN BEI FESTEN IM BANKETTSAAL

### HERZLICHEN DANK



Da wir den Parkettboden im Saal frisch haben abschleifen und versiegeln lassen, möchten wir Sie bitten am Fest **KEINE** brennenden Kerzen, Wunderkerzen oder ähnliches zu benutzen für Spiele oder Tänze. Dies gibt unschöne Male auf dem Parkettboden und leider manchmal auch Löcher in unsere Tischwäsche. Draussen auf dem Parkplatz sind Kerzen erlaubt. Auch Glassplitter, Steinsplitter, Glitter oder Sand dürfen nicht auf die Tischwäsche gestreut, oder als Dekoration verwendet werden. Wir bitten herzlich um Ihr Verständnis...

### Mögliche Zahlungsarten



Wir versuchen auch spezieller Kost gerecht zu werden, jedoch können wir nicht zu 100% ausschliessen, dass unsere Speisen allergene Stoffe wie Soja, Lactose, Gluten oder Spuren von Nüssen enthalten. Unser Fachpersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

# RESERVATION

NAME.....  
VORNAME.....  
STRASSE.....  
PLZ.....ORT.....  
TELEFON.../.....E-MAIL.....NATEL.../.....  
ANLASS.....  
DATUM.....  
ANKUNFTSZEIT.....

## MENU

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**PLATTENSERVICE MIT NACHSERVICE** /  **TELLERSERVICE**  
(gewünschtes bitte ankreuzen)

## DESSERT

.....

## DEKORATION

Gerne bestellen wir für Sie ein oder mehrere Blumengesteck/e in unserer Stammgärtnerei. Wir werden sie gemäss Quittung der Gärtnerei verrechnen. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration nach der Feier mit nach Hause nehmen.

WEIN WEISS .....

WEIN ROT .....

**MINERALWASSER** IN LITERFLASCHEN, **KAFFEE** UND **LIQUEUR**

ANZAHL PERSONEN: .....

**ERWACHSENE** .....**KINDER**(bis ca.10 Jahre).....

TISCHORDNUNG (bitte ankreuzen)

- HUFEISEN
- TISCH IN **E**-FORM (nur im Saal möglich)
- EINZELNE BLOCKTISCHE À 8-10 PERSONEN  
(nur im Saal möglich)
- TISCHREIHE/N
- BLOCKTISCH IM SÄLI BIS 18 PERSONEN

DATUM.....

UNTERSCHRIFT.....