

Speisekarte



Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Es ist uns ein Anliegen, Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit
mit Gutem aus Küche und Keller zu bewirten.

Wir kaufen saisonal und regional ein und bemühen uns,
Ihnen nur beste Qualität anzubieten

Gerne empfehlen wir uns auch für Familien- und Vereinsanlässe
aller Art bis maximal 120 Personen.

Auch unsere kleinen Gäste heissen wir ganz herzlich willkommen.

Wir haben eine spezielle und sehr reichhaltige Kinderspeisekarte.

Fast alle unsere Gerichte aus der grossen Karte sind selbstverständlich auch als
Kinder- oder **Seniorenteller** erhältlich. **Preisreduktion: Fr. 3.—**

Unser schöner Spielplatz und das Gartenrestaurant
laden Sie im Sommer zum Verweilen ein.

Bei kühleren Temperaturen freuen wir uns, Sie in unseren
gemütlichen Innenräumen bewirten zu dürfen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim studieren der Karte und danach

„E Guete“

Ueli und Barbara Badertscher mit Team

Restaurant Thalsäge

Thalgrabenstrasse 134

3432 Lützelflüh

034 / 461 50 30

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.thalsaege.ch

oder auf www.facebook.com/thalsaege.ch



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

Vorspeisen



Pfifferlingscrèmesuppe	Fr. 8.80
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 8.80
Bouillon mit Einlage	Fr. 8.—
Bouillon mit Ei	Fr. 8.50
1 Pastetli mit Pilzfüllung	Fr. 13.—

Nüsslersalat mit Ei	Fr. 11.50
Nüsslersalat mit Speck	Fr. 12.50
Grüner Salat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 9.80
Grosser Salatteller mit Ei	Fr. 16.50



Vegetarisch

Wildbeilagenteller (Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Spätzli, Pilzsauce)	Fr. 24.—
1 Pilzpastetli mit Gemüsebeilage	Fr. 22.00
Grosser Salatteller mit Ei	Fr. 16.50
Reichhaltiger Gemüseteller	Fr. 19.00
Frühlingsrolle „Sweet & Sour“ mit Salat <u>oder</u> mit Gemüse garnitur	Fr. 22.50
Schnitzel von der Jakobsfrucht mit gemischtem Salat <u>oder</u> mit Gemüse & Frites	Fr. 26.50
«Thalsäge-Burger» vegetarische Variante mit gemischtem Salat <u>oder</u> mit Frites	Fr. 22.50

Fitnesssteller „Chinoise“



auf unserem schönen,
handgefertigten Glasteller serviert



Fleisch zur Auswahl:

(Das Fleisch kommt fertig zubereitet aus unserer Küche)

Pouletsteak aus Goldbach	(nicht als halbe Portion erhältlich)	Fr. 26.—
Rindsentrecôte		Fr. 44.—
Schweinssteak		Fr. 26.—
Schweins Cordon-Bleu	(nicht als halbe Portion erhältlich)	Fr. 27.—

Dazu servieren wir zwei Chinoise-Saucen,
frische Früchte und Salat
und einen kleinen Teller Pommes-Frites

FITNESSTELLER



1 Pilzpastetli

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 22.—

Pouletbrustfilets mit Kräuterbutter

(nicht als halbe Portion erhältlich)

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 27.—

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 27.—

Paniertes Schweinsschnitzel

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 23.—

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 45.—

Frühlingsrollen «sweet & sour»

(nicht als halbe Portion erhältlich)

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 22.50

Thalsäge-Burger

(nicht als halbe Portion erhältlich)

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 22.50

Cordon-Bleu Karte

Unsere Cordon-Bleus werden mit Pommes-Frites und Gemüsegar nitur
oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat garniert serviert
Die Cordon-Bleu's können wir nicht als halbe Teller anbieten

Schweins Cordon-Bleu

(das klassische)

Fr. 26.50

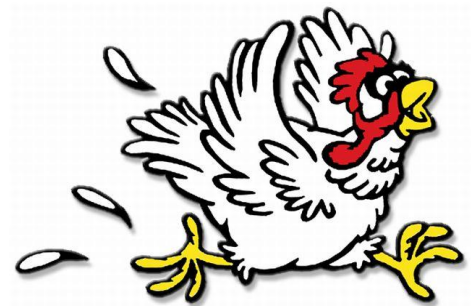
Schweins Cordon-Bleu „Bauern Art“

(gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse)

Fr. 26.50

Poulet aus Goldbach

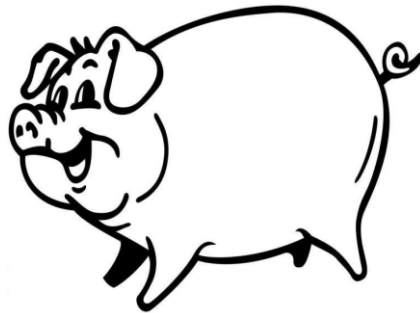
www.frischpoulet.ch



Pouletbrustfilet (nicht als halbe Portion erhältlich)
mit Pilzsauce oder Kräuterbutter
Nüdeli

Fr. 27.—

Tellergerichte vom Schwein



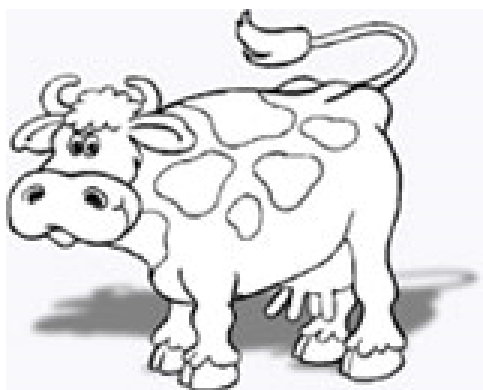
Bratwurst Zwiebelsauce (nicht als halbe Portion erhältlich)
Butternüdeli, Spätzli oder Pommes-Frites Fr. 20.50

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes-Frites
Gemüse garnitur Fr. 23.—

Schweinsrahmschnitzel
Champignonssauce
Butternüdeli, Spätzli oder Pommes-Frites Fr. 23.—

„Sagi-Gotlett“ (nicht als halbe Portion erhältlich)
Pommes-Frites
Gemüse garnitur Fr. 27.—

Schweinssteak „Emmentaler Art“
Pommes-Frites
Gemüse garnitur Fr. 27.—



vom Rind

Thalsäge-Burger (nicht als halbe Portion erhältlich)

(edles Hackfleisch zu einem schmackhaften Burger verarbeitet)

mit gemischtem Salat Fr. 22.50

mit Pommes-Frites Fr. 22.50

Beide Beilagen +Fr. 4.00

Rindsentrecôte an Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Pommes-Croquettes

Gemüse garnitur Fr. 45.00

Rindsfilet mit Morchelsauce

Nudeln

Marktgemüse Fr. 46.00

Die Beilagen zu allen Gerichten in der Speisekarte
dürfen beliebig verändert werden



***An Werktagen von 13:30-17:30 Uhr
ist die warme Küche geschlossen
Sonntags und an Feiertagen kochen wir
durchgehend die ganze Karte***

Kalt

Wurstsalat garniert	Fr. 15 .—
Thonsalat garniert	Fr. 15 .—
Jägerplättli	Fr. 20 .—
(Verschiedene Fleischsorten und etwas Käse auf Holzbrettli serviert, mit Brot)	
Burehammeteller	Fr. 19.50
Sandwiches	Fr. 8.50
(Schinken, Salami, gemischt)	
Sandwich mit Burehamme	Fr. 9.50

Warm

Chässchnitte	Fr. 17.00
(mit Raclettekäse, Specktranchen, und Birne gratiniert)	
mit Spiegelei	+Fr. 2.50
Pouletflügeli 6 Stück	Fr. 12.00
jedes weitere Flügeli	Fr. 2.00
Portion Pommes-Frites	Fr. 8.80
½ Portion Pommes-Frites	Fr. 6.50



Fondue- Chinoise

à discrétion/bis genug

Haussalat
4 Sorten Fleisch
Verschiedene Saucen
Früchte
Pommes-Frites und Reis
Fr. 45.—

Wir bitten Sie dieses Gericht telefonisch
vorzubestellen, damit wir uns
vorbereiten können

034 461 50 30
Donnerstag-Montag 09:00-22:00

Danke für Ihr Verständnis

Das in unserem Restaurant servierte
Fleisch hat folgende Herkunft:

Wild: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz/Goldbach/Emmental

Fleischwaren: (Würste, Schinken usw.)

Ganzes Sortiment Schweiz

Chicken-Nuggets¹

¹ kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Deklarationspflicht bei Brot und Feinbackwaren

Ab dem 1. Februar 2024 müssen gastgewerbliche Betriebe das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf schriftlich deklarieren. In Zukunft muss die Herkunft des verkauften oder servierten Brotes schriftlich angegeben werden, unabhängig davon, ob es in ganzer Form oder in Stücken angeboten wird. Dies gilt auch für Produkte, die in einem Restaurant in Scheiben serviert oder zur Herstellung von Sandwiches verwendet werden. Die entsprechende Angabe kann durch ein deutlich sichtbares Schild oder einen Aushang erfolgen.

Unser im Restaurant angebotenes Brot
beziehen wir in Bäckereien der Region

Es wird dort produziert
und stammt aus der Schweiz