

# 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](http://www.thalsaege.ch)

oder auf [www.facebook.com/thalsaege.ch](https://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. 9.00  |
| Kürbiscrèmesuppe           | Fr. 9.00  |
| Bouillon mit Einlage       | Fr. 8.—   |
| Bouillon mit Ei            | Fr. 8.50  |
| 1 Pastetli mit Pilzfüllung | Fr. 13.50 |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Nüsslersalat mit Ei        | Fr. 11.50 |
| Nüsslersalat mit Speck     | Fr. 12.50 |
| Grüner Salat               | Fr. 7.50  |
| Gemischter Salat           | Fr. 9.80  |
| Grosser Salatteller mit Ei | Fr. 16.50 |



## Vegetarisch

|                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Wildbeilagenteller<br>(Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Spätzli, Pilzsauce)       | Fr. 24.—  |
| 1 Pilzpastetli mit Gemüsebeilage                                               | Fr. 22.00 |
| Grosser Salatteller mit Ei                                                     | Fr. 16.50 |
| Reichhaltiger Gemüseteller                                                     | Fr. 19.50 |
| Frühlingsrolle „Sweet & Sour“<br>mit Salat <u>oder</u> mit Gemüse garnitur     | Fr. 22.50 |
| Gemüseschnitzel<br>mit gemischtem Salat <u>oder</u> mit Gemüse & Frites        | Fr. 26.50 |
| vegetarischer «Thalsäge-Burger»<br>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. 27.— |
| Rindsentrecôte           |                                      | Fr. 45.— |
| Schweinssteak            |                                      | Fr. 27.— |
| Schweins Cordon-Bleu     | (nicht als halbe Portion erhältlich) | Fr. 28.— |

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

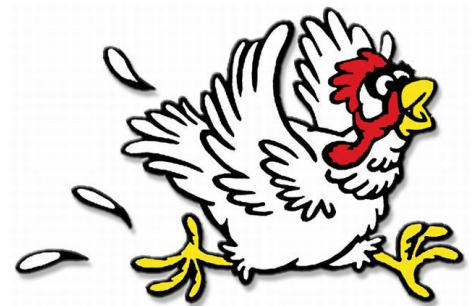
## Schweins Cordon-Bleu „Bauern Art“

(gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse)

Fr. 26.50

## Poulet aus Goldbach

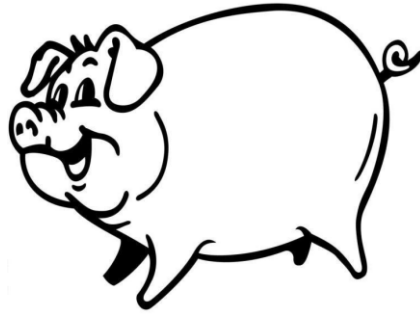
[www.frischpoulet.ch](http://www.frischpoulet.ch)



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

Fr. 27.—

# Tellergerichte vom Schwein



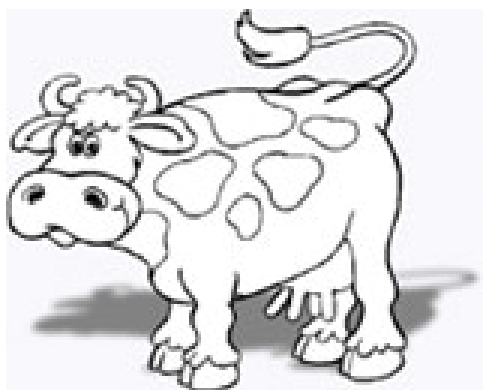
Bratwurst Zwiebelsauce (nicht als halbe Portion erhältlich)  
Butternüdeli, Spätzli oder Pommes-Frites Fr. 20.50

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  
In der Wildsaison ist es möglich, dass wir das Chinoise  
aus Platzgründen nicht anbieten 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/Emmental

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz/Goldbach/Emmental

Fleischwaren: (Würste, Schinken usw.)

Ganzes Sortiment Schweiz

Chicken-Nuggets<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 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