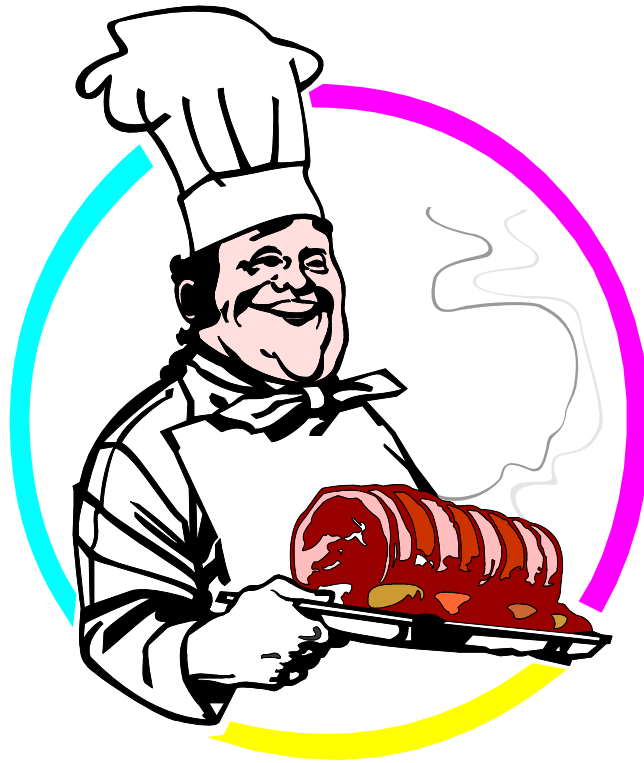


Menuvorschläge



RES **Thalsäge** RESTAURANT

Thalgraben, 3432 Lützelflüh

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 Einheitsmenüs 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. 50.- 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.

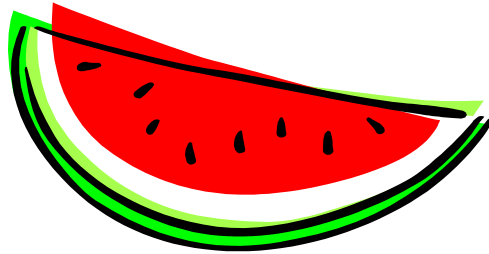
Preisänderungen der Menüs oder Weine
vorbehalten

Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen bestens

Barbara und Ueli Badertscher
Restaurant Thalsäge und Personal

Inklusive Mehrwertsteuer

Kalte Vorspeisen



Kleiner Burehammeteller	Fr.	11.-
Melone mit Rohschinken	Fr.	12.50
Bündnerfleischteller	Fr.	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr.	13.50
Chips & Nüssli zum Apéro pro Person	Fr.	2.-

Inklusive Mehrwertsteuer

Suppen



Bouillon mit Einlage	Fr.	6.50
Einlagen zur Auswahl:		
	-Hausgemachte Flädli	
	-Backerbsen	
	-Brotcroûtons	
	-Gemüwestreifen	
	-Frische Kräuter	
Consommé mit Sherry	Fr.	7.-
Tomatencrèmesuppe	Fr.	8.-
Spargelcrèmesuppe	Fr.	8.-
Broccolicrèmesuppe	Fr.	8.-
Kürbiscrèmesuppe	Fr.	8.-

Salate

Grüner Salat	Fr.	6.-
Gemischter Salat	Fr.	8.-
Nüsslersalat mit Ei (nur Saison)	Fr.	9.-
Haussalat (mit Speck, Champignons und Brotcroûtons)	Fr.	7.50
Reichhaltiges Salatbuffet	Fr.	14.50

Hausalat

Fondue-Chinoise
Buffet

4 Sorten Fleisch

Verschiedene Saucen dazu

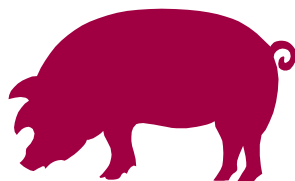
Früchte

Pommes-Frites und Reis

Fr. 40.-

Hauptspeisen

Vom Schwein

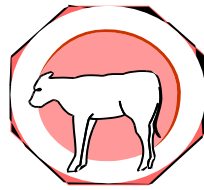


	Teller	Platte
Cordon-Bleu Pommes-Frites Gemüse garnitur (Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Cordon-Bleu pro Person)	Fr. 24.50	Fr. 28.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes-Frites Gemüse garnitur	Fr. 21.-	Fr. 25.-
Schweinsrahmschnitzel Champignonssauce Butternüdeli	Fr. 21.-	Fr. 25.-
Schweinsragout „JÄGERART“ 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 (Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)	Fr. 25.--	Fr. 28.--
Schweinssteak mit Steinpilzrahmsauce Pommes-Croquettes Gemüse garnitur (Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)	Fr. 28.--	Fr. 32.--
Schweinsfilet „CALVADOS“ Pommes-Duchesse Gemüse garnitur	Fr. 30.-	Fr. 34.-
	Teller	Platte

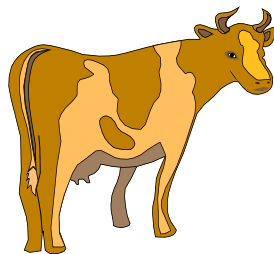
Inklusive Mehrwertsteuer

Schweinscarrébraten an Pommery-Sauce		
Butternudeln		
Gemüse garnitur	Fr. 28.-	Fr. 32-
Gemischter Braten mit Poulet		
Pommes-Frites		
Gemüse garnitur	Fr. 28.-	Fr. 32-
Reichhaltige Bernerplatte (7 Sorten Fleisch)		
Dörrbohnen, Sauerkraut		
Salzkartoffeln	Fr. 30.--	Fr. 35.-

Vom Kalb



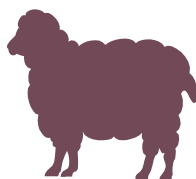
	Teller	Platte
Weisses Kalbsvoressen		
Fantasievoller Gemüsereis		
oder Kartoffelstock	Fr. 22.50	Fr. 26.50
-		
Kalbsgeschnetzeltes „CALIFORNIA“		
Bärner-Späckröschi	Fr. 38.--	Fr. 42.-
-		
„RIZ CASIMIR“ (Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce)		
Mandelreis		
Mit verschiedenen Früchten		
ausgarniert	Fr. 38.--	Fr. 42.-
-		
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce oder		
Amarettosauce		
Broccolireis	Fr. 38.--	Fr. 42.-
-		
Kalbscarrébraten mit Pilzragout		
Pommes-Croquettes		
Gemüse garnitur	Fr. 41.--	Fr. 45.-
-		
Kalbssteak mit Morchelsauce		
Pommes-Croquettes		
Gemüse garnitur	Fr. 41.--	Fr. 45.-
(Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)		



Vom Rind

	Teller	Platte
„SUURÄ MOCKÄ“ (Der Braten muss mindestens 10 Tage eingelegt werden, bitte rechtzeitig bestellen) Kartoffelstock Eingemachte Apfelschnitze und Rotkraut	Fr. 24.-	Fr. 28.-
Rindszunge an Kapernsauce Butterreis	Fr. 18.-	Fr. 22.-
Rindsfilet „MIGNON“ (Sauce nach Ihrer Wahl) Pommes-Croquettes Gemüse garnitur	Fr. 42.--	Fr. 46.-
Roastbeef Sauce Béarnaise Pommes-Croquettes Gemüse garnitur	Fr. 42.--	Fr. 46.-
Rindsfiletgulasch „STROGANOFF“ Im Reisring serviert	Fr. 37.--	Fr. 41.-

Vom Lamm



	Teller	Platte
Lammgigotbraten Bäckerinkartoffeln Grüne Bohnen	Fr. 26.-	Fr. 30.-
Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Randensalat	Fr. 26.-	Fr. 30.-

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)

Kürbiscrèmesuppe

Pilzcornet mit Wirsing

Roastbeef rosa gebraten an feiner Sauce Béarnaise
Zündholzkartoffeln
Gemüsebouquet

Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Likör

Fr. 68.-

Kaninchenrückenfilet auf Blattsalat angerichtet

St. Galler Weinschaumsüppli

Pastetli mit Pilzfüllung

Zartes Rindsfilet Bordelaise

Waffelkartoffeln

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Ananasparfait

Fr. 68.-

Feini Rehfleischbitzli mit ere Gablete Salat derzue
(Nur in Berner Jagdsaison)

St. Galler Schuumsüppli

Ämme-Däntsch Filet (Forelle)

Sauzhärdöpfu

Nidlesuurchabis

Zarti Schwiinsfilet are Hasunuss-Sosse
mit Ankenüdeli
u Pflanzblätzgmües

u zum Dessär Öpfuröshti u Zimmetglassä

Fr. 68.--

Emmentalersalat

Bouillon mit Gemüsestreifen

Lachsschnitzel an Champagnersauce

Butterreis

Kalbssteak mit Pilzragout

Zündholzkartoffeln

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Zwetschgenparfait

Mit Vieille Prune

Fr. 68.-

Kleiner Vorspeisenteller

Bouillon mit frischen Kräutern

Forellenfilet Hausfrauenart

Butterreis

Erfrischendes Sorbet mit Likör

Lammrückenfilet provençale

Bäckerinkartoffeln

Gemüsebouquet

Weisses Schokoladenparfait

mit marinierten Beeren

Fr. 75.--

Dessertvorschläge



Husgmachti Brönnti Crème mit Nidle	Fr.	6.50
Süessmoschtcrème mit Nidle	Fr.	6.50
Husgmachts „MOUSSE AU CHOCOLAT“	Fr.	9.50
Säubergmachti Vacherin Glaceturte pro Stück	Fr.	8.—
Merängge vom Chef mit Chäsereinidle	Fr.	9.50
Merängge vom Chef mit Glace u Nidle	Fr.	10.50
Früsche Fruchtsalat	Fr.	9.50
Früsche Fruchtsalat mit Nidle	Fr.	10.50
Dessertteller „Surprise“ (Verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten auf einem Teller gluschtig angerichtet)	Fr.	13.—
Riichhautigs Dessärbüffee	Fr.	18.—
5 verschiedene Desserts zur Auswahl vom kleinen Buffet verschiedene Glacen, Meringue, Brönnti Greeme, Fruchtsalat, Rahm,)	Fr.	14.—

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

Inklusive Mehrwertsteuer

OFFENE WEINE WEISS ½ LITER

Luins	Fr.	17.50
Féchy	Fr.	18.50
Epresses	Fr.	21.-

OFFENE WEINE ROSÉ ½ LITER

Oeil de Perdrix (Wallis)	Fr.	18.-
--------------------------	-----	------

OFFENE WEINE ROT ½ LITER

Salvagnin	Fr.	17.50
Dôle	Fr.	18.-
Roter Féchy	Fr.	19.-
Merlot aus dem Tessin	Fr.	18.50
Brouilly	Fr.	18.50

VERZÄPFTE ROTWEINE ½ LITER FLASCHENQUALITÄT

Jeninser (Bündner Herrschaft)	Fr.	30.-
Gamaret-Garanoir (Lutry, Waadt)	Fr.	29.-
Primitivo Salento (Italien)	Fr.	23.-
Rioja Coto de Imaz (Spanien)	Fr.	29.-

FLASCHENWEINE WEISS 75 CL

Pinot Gris	Fr.	38.-
Aigle	Fr.	38.-
Chasselas vom Genfersee	Fr.	31.-
Riesling Silvaner aus Maienfeld	Fr.	40.-

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.	39.-
Syrah AOC Valais	Fr.	48.-
Gamaret vom Genfersee	Fr.	36.-
SALZL Zweigelt (Burgenland Österreich)	Fr.	40.-
Beringer Zinfandel	Fr.	45.-
Rioja Coto de Imaz (Spanien)	Fr.	41.-
Nebbiolo «Langhe» Piemont	Fr.	38.-
Barbaresco «Currà» Piemont	Fr.	47.-
Barbera d'Alba Piemont	Fr.	45.-
Valpolicella Ripasso (Italien)	Fr.	42.-
Amarone	Fr.	43.-

UNSER ANLIEGEN BEI FESTEN IM BANKETTSAAL

HERZLICHEN DANK



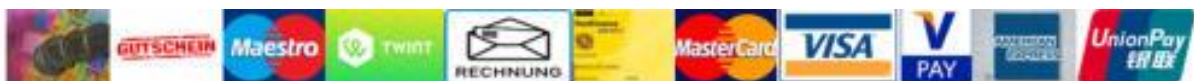
Da wir den Parkettboden im Saal frisch haben abschleifen und versiegeln lassen, möchten wir Sie bitten am Fest **KEINE** brennenden Kerzen, Wunderkerzen oder ähnliches zu benutzen für Spiele oder Tänze. Dies gibt unschöne Male auf dem Boden und leider manchmal auch Löcher in unsere Tischwäsche.

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 9 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.....