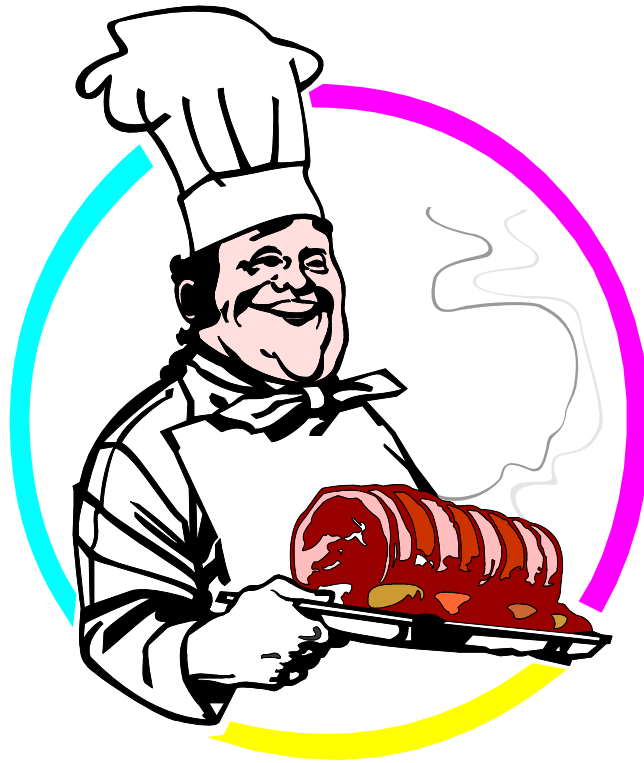


Menuvorschläge



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, (bis höchstens 12 Personen möglich) teilen Sie uns dies bitte vorher telefonisch mit. Haben Sie bitte Verständnis, dass es uns unmöglich ist für unter 10 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. 80.- 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.

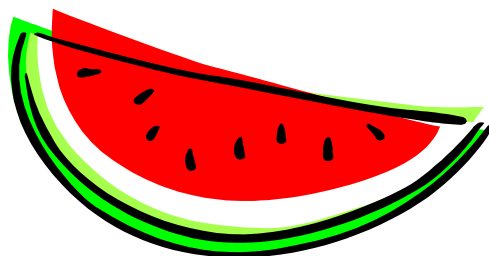
Preisänderungen der Menüs oder Weine
vorbehalten

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.	2.50

Inklusive Mehrwertsteuer

Suppen



Bouillon mit Einlage	Fr.	8.-
Einlagen zur Auswahl:		
		-Hausgemachte Flädli
		-Backerbsen
		-Brotcroûtons
		-Gemüwestreifen
		-Frische Kräuter
Consommé mit Sherry	Fr.	8.80
Tomatencrèmesuppe	Fr.	8.80
Spargelcrèmesuppe	Fr.	8.80
Broccolicrèmesuppe	Fr.	8.80
Kürbiscrèmesuppe	Fr.	8.80

Salate

Grüner Salat	Fr.	7.00
Gemischter Salat	Fr.	9.80
Nüsslersalat mit Ei (nur Saison)	Fr.	11.00
Haussalat (mit Speck, Champignons und Brotcroûtons)	Fr.	9.50
Reichhaltiges Salatbuffet	Fr.	18.00

Hausalat

Fondue-Chinoise
Buffet

4 Sorten Fleisch

Verschiedene Saucen dazu

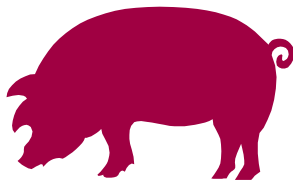
Früchte

Pommes-Frites und Reis

Fr. 45.-

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. 26.50	Fr. 30.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes-Frites Gemüse garnitur	Fr. 23.-	Fr. 27.-
Schweinsrahmschnitzel Champignonssauce Butternüdeli	Fr. 23.-	Fr. 27.-
Schweinsragout „JÄGERART“ Hausgemacht Knöpfli	Fr. 23.-	Fr. 27.-
Warme Burehamme Kartoffelsalat und grüner Salat Frische Ankezüpfe	Fr. 22.--	Fr. 26.--
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes-Frites Gemüse garnitur <small>(Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)</small>	Fr. 27.--	Fr. 31.--
Schweinssteak mit Steinpilzrahmsauce Pommes-Croquettes Gemüse garnitur <small>(Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)</small>	Fr. 30.--	Fr. 34.--
Schweinsfilet „CALVADOS“ Pommes-Duchesse Gemüse garnitur	Fr. 34.-	Fr. 38.-

Inklusive Mehrwertsteuer

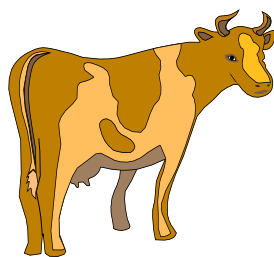
	Teller	Platte
Schweinscarrébraten an Pommery-Sauce Butternudeln Gemüse garnitur	Fr. 31.-	Fr. 35.-
Gemischter Braten mit Poulet Pommes-Frites Gemüse garnitur	Fr. 35.-	Fr. 39.-
Reichhaltige Bernerplatte (7 Sorten Fleisch) Dörrbohnen, Sauerkraut Salzkartoffeln	Fr. 37.--	Fr. 41.-

Vom Kalb



	Teller	Platte
Weisses Kalbsvoressen Fantasievoller Gemüsereis oder Kartoffelstock -	Fr. 27.-	Fr. 31.-
Kalbsgeschnetzeltes „CALIFORNIA“ Bärner-Späckröschi -	Fr. 44.--	Fr. 48.-
„RIZ CASIMIR“ (Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce) Mandelreis Mit verschiedenen Früchten ausgarniert -	Fr. 44.--	Fr. 48.-
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce oder Amarettosauce Broccolireis -	Fr. 44.--	Fr. 48.-
Kalbscarrébraten mit Pilzragout Pommes-Croquettes Gemüse garnitur -	Fr. 46.--	Fr. 50.-
Kalbssteak mit Morchelsauce Pommes-Croquettes Gemüse garnitur (Zu diesem Preis servieren wir nur 1 Steak pro Person)	Fr. 47.--	Fr. 51.-

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. 29.-	Fr. 33.-
Rindszunge an Kapernsauce Butterreis	Fr. 24.-	Fr. 28.-
Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce Pommes-Croquettes Gemüse garnitur	Fr. 46.--	Fr. 50.-
Roastbeef Sauce Béarnaise Pommes-Croquettes Gemüse garnitur	Fr. 46.--	Fr. 50.-
Rindsfiletgulasch „STROGANOFF“ Im Reisring serviert	Fr. 40.50	Fr. 44.50

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. 78.-

Kaninchenrückenfilet auf Blattsalat angerichtet

St. Galler Weinschaumsüpli

Pastetli mit Pilzfüllung

Zartes Rindsfilet am Stückn gebraten mit Morchelsauce
Waffelkartoffeln
Gemüsebouquet

Hausgemachtes Ananasparfait

Fr. 78.-

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. 78.--

Inklusive Mehrwertsteuer

Emmentalersalat

Bouillon mit Gemüsestreifen

Lachsschnitzel an Champagnersauce

Butterreis

Kalbssteak mit Pilzragout

Zündholzkartoffeln

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Zwetschgenparfait

Mit Vieille Prune

Fr. 78.-

Kleiner Vorspeisenteller

Bouillon mit frischen Kräutern

Forellenfilet Hausfrauenart

Butterreis

Erfrischendes Sorbet mit Likör

Lammrückenfilet provençale

Bäckerinkartoffeln

Gemüsebouquet

Weisses Schokoladenparfait

mit marinierten Beeren

Fr. 80.--

Dessertvorschläge



Husgmachti Brönnti Crème mit Nidle	Fr.	8.50
Süessmoschtcrème mit Nidle	Fr.	8.50
Husgmachts „MOUSSE AU CHOCOLAT“	Fr.	12.00
Säubergmachti Vacherin Glaceturte pro Stück	Fr.	9.50
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.	14.00
Riichhautigs Dessärbüffee	Fr.	23.00
5 verschiedene Desserts zur Auswahl vom kleinen Buffet verschiedene Glacen, Meringue, Brönnti Greeme, Fruchtsalat, Rahm,)	Fr.	17.00

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

WEISSWEINE ½ LITER

Luins	Fr.	20.00
Féchy	Fr.	21.00
Epresses	Fr.	22.50

ROSÉ ½ LITER

Oeil de Perdrix (Wallis)	Fr.	20.00
--------------------------	-----	-------

ROTWEINE ½ LITER

Salvagnin	Fr.	19.50
Dôle	Fr.	20.00
Roter Féchy	Fr.	21.00
Merlot aus dem Tessin	Fr.	21.00

ROTWEINE ½ LITER FLASCHENQUALITÄT

Jeninser (Bündner Herrschaft)	Fr.	31.00
Gamaret-Garanoir (Lutry, Waadt)	Fr.	30.00
Primitivo Salento (Italien)	Fr.	25.00
Rioja Coto de Imaz (Spanien)	Fr.	30.00

FLASCHENWEINE WEISS 75 CL

Matteo Beutler « WINENOT » Mon Oeil Pinot Noir	Fr.	37.00
Pinot Gris	Fr.	39.00
Aigle	Fr.	39.00
Chasselas vom Genfersee	Fr.	34.00
Riesling Silvaner aus Maienfeld	Fr.	40.00
Roero «Arneis» (Piemont)	Fr.	39.00

FLASCHENWEINE ROSÉ 75 CL

Oeil de Perdrix „Château d' Auvernier“	Fr.	40.00
Matteo Beutler « WINENOT » La Base Chasselas	Fr.	36.00

FLASCHENWEINE ROT 75 CL

Maienfelder Vinothek von Salis	Fr.	41.00
Malanser Spätlese Barrique	Fr.	45.00
Roter Aigle	Fr.	40.00
Syrah (Diego Mathier Salgesch)	Fr.	51.00
Gamaret vom Genfersee	Fr.	36.00
Matteo Beutler « WINENOT » L'Initial Gamay	Fr.	43.00
Jägerwy (Cuvée Riem & Daepf)	Fr.	39.00
SALZL Zweigelt (Burgenland Österreich)	Fr.	40.00
Rioja Coto de Imaz (Spanien)	Fr.	41.00
Lagrein (Südtirol)	Fr.	47.00
Cannonau (Sardinien)	Fr.	41.00
Nebbiolo d'Alba Piemont	Fr.	42.50
Barbera d'Alba (R. Sarotto) Piemont	Fr.	45.00
Barbera d'ASTI (Rovero) Piemont	Fr.	40.00
Valpolicella Ripasso (Italien)	Fr.	42.00
Amarone	Fr.	45.00

**Detaillierte Weinbeschreibungen finden Sie
auf unsere Webseite 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 ohne entsprechendes Gefäss auf die Tischwäsche gestellt oder als Dekoration verwendet werden. Wir bitten herzlich um Ihr Verständnis...

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.

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Andernfalls würden wir die vereinbarte Personenzahl verrechnen.

Mögliche Zahlungsarten



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:

ERWACHSENEKINDER(bis ca.10 Jahre).....

*Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis
spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn,
um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Andernfalls
würden wir die vereinbarte Personenzahl verrechnen.*

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.....