Menuvorschläge



Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern

Danke für Ihr Verständndis

Restaurant Thalsäge I Thalgrabenstrasse 134 I 3432 Lützelflüh-Goldbach
www.thalsaege.ch I restaurant@thalsaege.ch I 034 461 50 30 Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Restaurant Thalsäge I Thalgrabenstrasse 134 I 3432 Lützelflüh-Goldbach
www.thalsaege.ch I restaurant@thalsaege.ch I 034 461 50 30 Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

BANKETTE

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

Die Menuvorschläge welche Sie anschliessend finden, sind als Einheitsmenus gedacht, nicht als Speisekarte wo jeder Teilnehmer individuell wählen kann was er essen möchte
Ausnahme: Allergiker & Vegetarier/Veganer
Kleine Kinder dürfen gerne aus unserer lustigen Kinderkarte auswählen

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 unsere Küchenbesatzung ist der Ablauf des Essens so einfacher zu gestalten

Sollten Sie trotzdem wünschen dass alle selber wählen,
teilen Sie uns die im Voraus gewählten Gerichte bitte rechtzeitig mit
Menus wie Suure Mocke, Roastbeef, Bernerplatte oder Braten können nicht unter 12 Erwachsenen Personen bestellt werden

Sollten Sie an Ihrem Fest eine VERLÄNGERUNG nach 24:00 Uhr wünschen, berechnen wir pro angefangene Stunde CHF 100.-für die Personalkosten, da seit 2001 ein neues Arbeitsgesetz besteht das vorschreibt, dass alle Angestellten nach 24.00h 25% mehr Gehalt erhalten müssen

Unser Haus ist barrierefrei zugänglich und hat einen Personenlift zum Obergeschoss

Preisänderungen der Menus oder Weine vorbehalten

APERO

Chips & Nüssli	Fr. 2.50
Gemüsedips mit Sösseli	Fr. 3.00
Blätterteig-Gebäck	Fr. 4.00
Oliven	Fr. 3.50
Knoblauchbrot	Fr. 3.50
Crostini-Bruschetta	Fr. 4.00

SUPPEN

(Vorspeisengrösse)

Bouillon mit Einlage	Fr. 8.00

-Hausgemachte Flädli-Backerbsen-Brotcroûtons-Gemüsestreifen-Frische Kräuter-

Consommé mit Sherry	Fr. 9.00
Tomatencrèmesuppe	Fr. 9.00
Spargelcrèmesuppe	Fr. 9.00
Broccolicrèmesuppe	Fr. 9.00
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 9.00

Wir servieren die Suppe in der Suppenschüssel zum Schöpfen

SALATE

(Vorspeisengrösse)

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.80
Nüsslersalat mit Ei (nur Saison)	Fr. 11.50
Nüsslersalat mit Speck & Champignons	Fr. 12.50
Haussalat	Fr. 9.50

(mit Speck, Champignons und Brotcroûtons)

Reichhaltiges Salatbuffet	Fr. 18.00

KALTE VORSPEISEN

(Vorspeisengrösse)

Chly gröikti Burehamme zum «schnouse»	Fr. 13.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 14.50
Bündnerfleischteller	Fr. 14.50
Bigler's geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 14.50

FONDUE-CHINOISE

BUFFET FR. 45.00

Haussalat

4 Sorten Fleisch
Verschiedene Saucen
Früchte
Pommes-Frites und Reis

MEHRGÄNGIGE MENUS

1. Nüsslersalat mit gebratenem Speck und Champignons
Kürbiscrèmesuppe
Pilzcornet mit Wirsing
Roastbeef rosa gebraten an feiner Sauce Béarnaise
Zündholzkartoffeln
Gemüsebouquet
Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Likör
Fr. 78.00

2. Kaninchenrückenfilet auf Blattsalat angerichtet
St. Galler Weinschaumsüppli
Pastetli mit Pilzfüllung
Zartes Rindsfilet am Stückn gebraten mit Morchelsauce
Waffelkartoffeln
Gemüsebouquet
Hausgemachtes Ananasparfait
Fr. 78..00

3. Feini Rehfleischbitzli mit ere Gablete Salat derzue
(Nur während der Berner Jagdsaison erhältlich)
St. Galler Schuumsüppli
Ämme-Däntsch Filet (Forelle)
Sauzhärdöpfu
Nidlesuurchabis
Zarti Schwiinsfilet are Hasunuss-Sosse
mit Ankenüdeli
u Pflanzblätzgmües
u zum Dessär Öpfuröschti u Zimmetglassä
Fr. 78.00

4. Emmentalersalat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Lachsschnitzel an Champagnersauce
Butterreis
Kalbssteak mit Pilzragout
Zündholzkartoffeln
Gemüsebouquet
Hausgemachtes Zwetschgenparfait
Mit Vieille Prune
Fr. 78.00

5. Kleiner Vorspeisenteller
Bouillon mit frischen Kräutern
Forellenfilet Hausfrauenart
Butterreis
Erfrischendes Sorbet mit Likör
Lammrückenfilet provençale
Bäckerinkartoffeln
Gemüsebouquet
Weisses Schokoladenparfait
mit marinierten Beeren
Fr. 80.00

HAUPTSPEISEN

	Teller	Platte
Hausgemachtes Schweins-Cordon Bleu (1 Stück) Pommes-Frites Gemüsegarnitur (Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)	Fr. 26.50	Fr. 30.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes-Frites Gemüsegarnitur	Fr. 23.00	Fr. 27.00
Schweinsrahmschnitzel Champignonssauce Butternüdeli	Fr. 23.00	Fr. 27.00
Schweinsragout „JÄGERART“ Hausgemacht Knöpfli	Fr. 23.00	Fr. 27.00
Warme küchengeräucherte Burehamme Kartoffelsalat und grüner Salat Frische Ankezüpfe	Fr. 22.00	Fr. 26.00
Schweinssteak (1 Stück) mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes-Frites Gemüsegarnitur (Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)	Fr. 27.00	Fr. 31.00
Schweinssteak (1 Stück) mit Steinpilzrahmsauce Pommes-Croquettes Gemüsegarnitur (Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)	Fr. 30.00	Fr. 34.00
Schweinsfilet „CALVADOS“ Pommes-Duchesse Gemüsegarnitur	Fr. 34.00	Fr. 38.00

	Teller	Platte
Niedergegarter, zarter Schweinscarrébraten an Pommery-Senfsauce Butternudeln Gemüsegarnitur	Fr. 31.00	Fr. 35.00
Schweins-& Kalbsbraten mit Poulet Pommes-Frites Gemüsegarnitur	Fr. 35.00	Fr. 39.00
Reichhaltige Bernerplatte Dörrbohnen, Sauerkraut Salzkartoffeln	Fr. 37.00	Fr. 41.00
Weisses Kalbsvoressen Gemüsereis oder Kartoffelstock	Fr. 27.00	Fr. 31.00
Kalbsgeschnetzeltes „CALIFORNIA“ Bärner-Späckröschti	Fr. 44.00	Fr. 48.00
RIZ CASIMIR (Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce) Im Reisring serviert Mit verschiedenen Früchten ausgarniert	Fr. 44.00	Fr. 48.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahm- oder Amarettosauce Broccolireis	Fr. 44.00	Fr. 48.00
Kalbscarrébraten mit Pilzragout Pommes-Croquettes Gemüsegarnitur	Fr. 46.00	Fr. 50.00
Kalbssteak mit Morchelsauce 1 Stück Pommes-Croquettes Gemüsegarnitur	Fr. 47.00	Fr. 51.00

(Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)

	Teller	Platte
„SUURÄ MOCKÄ“		
(Der Rindssauerbraten muss mindestens 10 Tage eingelegt werden, bitte rechtzeitig bestellen)		
Kartoffelstock		
Apfelkompott und Rotkraut	Fr. 29.00	Fr. 33.00
Rindszunge an Kapernsauce		
Butterreis	Fr. 24.00	Fr. 28.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce		
Pommes-Croquettes		
Gemüsegarnitur	Fr. 46.00	Fr. 50.00
Niedergegartes Roastbeef vom Rind Sauce Béarnaise		
Pommes-Croquettes		
Gemüsegarnitur	Fr. 46.00	Fr. 50.00
Rindsfiletgulasch „STROGANOFF“		
Im Reisring serviert	Fr. 40.50	Fr.44.50

Natürlich dürfen die Beilagen zu den verschiedenen Gerichten beliebig verändert werden.
Wir empfehlen Ihnen Plattenservice, dann dürfen Sie sogar auf Wunsch eine zweite Stärkebeilage wählen.
Sollten Sie eigene Vorschläge und Ideen haben, sind uns diese immer willkommen.
Nun bedanken wir uns herzlich für Ihr Interesse und hoffen, dass Sie etwas Geeignetes finden werden.

RÄUMLICHKEITEN

Gaststube (Parterre)	bis 20 Personen
Sääli (Parterre)	bis 30 Personen
Bankettsaal (1. Stock mit Personenlift)	bis 120 Personen
Stübli (1. Stock mit Personenlift)	bis 20 Personen
Terrasse (Parterre)	bis 20 Personen

DESSERTVORSCHLÄGE

Burehofglace Schelati Barbara aus Landiswil (1.2dl Kübeli, verschiedene Aromen)	Fr. 6.00
Husgmachti Brönnti Crème mit Nidle	Fr. 8.50
Süessmoschtcrème mit Nidle	Fr. 8.50
Husgmachts „MOUSSE AU CHOCOLAT“	Fr. 12.00
Säubergmachti Vacherin Glaceturte	Fr. 9.50
Merängge vom Chef gmacht mit Chäsereinidle	Fr. 10.00
Merängge vom Chef gmacht mit Glace u Nidle	Fr. 11.00
Früsche Fruchtsalat	Fr. 9.50
Früsche Fruchtsalat mit Nidle	Fr. 10.50
Früsche Fruchtsalat mit Nidle & 1 Kugel Glace	Fr. 14.00
Dessertteller „Surprise“ (Verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten nach Saison gluschtig angerichtet)	Fr. 14.00
Riichhautigs Dessärbüffee (je nach Saison: Vermicelles, Erdbeeren, Greeme, verschiedene Glacekugeln, Fruchtsalat, Meringue, Rahm, hausgemachte Torte, Kuchen, Mousse au Chocolat, Caramelköpfli, frische Brätzeli)	Fr. 23.00
«Chlises Büffet» 5 verschiedene Desserts zur Auswahl vom kleinen Buffet (je nach Saison: verschiedene Glacen, Meringue, Brönnti Greeme, Fruchtsalat usw.)	Fr. 17.00

Die Dessertbuffets sind ab 15 Erwachsenen Personen erhältlich
Bis ca. 20 Personen bereiten wir Ihnen auch Desserts nach Wahl aus unserer Dessertkarte zu Gerne beraten wir Sie bei höheren Personenzahlen betreffend der Dessertauswahl

UNSER WEINANGEBOT

Detaillierte Weinbeschreibungen finden Sie
auf unsere Webseite www.thalsaege.ch

Weiss	**50 cl**
Luins (VD)	Fr. 20.00
Féchy (VD)	Fr. 21.00
Epesses (VD)	Fr. 22.50
Rosé	
Oeil de Perdrix (Wallis)	Fr. 20.00
Rot	
Salvagnin (VD)	Fr. 19.50
Dôle (Wallis)	Fr. 20.00
Roter Féchy (VD)	Fr. 21.00
Merlot aus dem Tessin	Fr. 21.00
Rotweine Flaschenqualität	
Jeninser (Bündner Herrschaft) (GR)	Fr. 31.00
Gamaret-Garanoir (Lutry, VD)	Fr. 30.00
Primitivo Salento (Italien)	Fr. 25.00
Rioja Coto de Imaz (Spanien)	Fr. 30.00

Flaschenweine weiss	**75 cl**
Matteo Beutler « WINENOT» Chasselas (VD)	Fr. 37.00
Chasselas vom Genfersee (VD) (Winzer Cousin von Ueli Badertscher)	Fr. 34.00
Riesling Silvaner aus Maienfeld	Fr. 40.00
Pinot Gris (VD)	Fr. 39.00
Aigle (VD)	Fr. 39.00
Roero «Arneis» (Piemont)	Fr. 39.00
Flaschenweine rosé	
Matteo Beutler « WINENOT » Pinot Noir mon Oeil (VD)	Fr. 36.00
Oeil de Perdrix „Château d' Auvernier" (NE)	Fr. 40.00
Flaschenweine rot	
Matteo Beutler « WINENOT » L'Initial Gamay (VD)	Fr. 43.00
Assemblage Genfersee (VD) (Winzer Cousin von Ueli Badertscher)	Fr. 36.00
Maienfelder Vinothek von Salis (GR)	Fr. 41.00
Malanser Spätlese Barrique (GR)	Fr. 45.00
Roter Aigle (VD)	Fr. 40.00
Syrah (Diego Mathier Salgesch) (VS)	Fr. 51.00
Jägerwy (Cuvée Riem & Daepp)	Fr. 39.00
SALZL Zweigelt (Burgenland AUT)	Fr. 40.00
Rioja « Muriel » Reserva (SP)	Fr. 41.00
Lagrein (Südtirol) IT	Fr. 47.00
Cannonau (Sardinien) IT	Fr. 41.00
Nebbiolo d'Alba Piemont IT	Fr. 42.50
Barbera d'Alba (R. Sarotto) Piemont IT	Fr. 45.00
Barbera d'ASTI (Rovero)Piemont IT	Fr. 40.00
Valpolicella Ripasso (IT)	Fr. 42.00
Amarone (di Valpolicella, Venetien IT)	Fr. 45.00

UNSER ANLIEGEN BEI FESTEN IM BANKETTSAAL

Wir bitten Sie in unseren Banketträumen keine brennenden Kerzen (ausser den Kerzen in den Kerzenhaltern auf den Tischen) Wunderkerzen oder ähnliches zu benutzen für Spiele oder Tänze
Dies ist brandgefährlich, verursacht Löcher auf dem Parkettboden und leider manchmal auch in unserer Tischwäsche

Auch Glassplitter, Steinsplitter, Glitter, Sand usw. dürfen nicht ohne entsprechendes Gefäss auf die Tischwäsche gestellt oder als Dekoration verwendet werden

Wir bitten herzlich, dies rechtzeitig Ihren allfälligen Trauzeugen, Dekorationskünstlern oder dem Organisationsteam mitzuteilen, um unnötige Reinigungs- oder Reparaturkosten zu vermeiden

Danke für Ihr Verständnis

Draussen auf dem Parkplatz sind Wunderkerzen oder ähnliches erlaubt, müssen jedoch fachgerecht entsorgt werden
Feuerwerk ist zwingend vor 22:00 Uhr abzubrennen und vorher bei uns anzumelden, damit wir die Nachbarschaft informieren können

ALLERGIEN

Wir versuchen auch spezieller Kost gerecht zu werden.
Rufen Sie uns bei allfälligen Allergien an, wir geben Ihnen gerne Auskunft
Jedoch können wir nicht zu 100% ausschliessen, dass unsere Speisen Spuren von allergenen Stoffen wie Soja, Lactose, Gluten oder Nüssen enthalten

RESERVATION

NAME_____**VORNAME** _____
STRASSE_____**PLZ**____**ORT** _____
TELEFON___/_____**E-MAIL**_____**NATEL** ___/ _____
ANLASS_____**DATUM**_____**ANKUNFTSZEIT** _____
APÉROGETRÄNKE_____**SNACKS**_____

MENU

VORSPEISE/N _____
HAUPTGANG _____
_____
_____
_____
_____

WIR EMPFEHLEN IHNEN PLATTENSERVICE MIT NACHSERVICE ZU BESTELLEN
SO FÄLLT DER ERSTE SERVIERTE TELLER ETWAS KLEINER AUS
WIR SCHÖPFEN MIT PLATTEN NACH BIS ALLE GENUG HABEN

DESSERT _____

DEKORATION

Gerne dürfen Sie Ihre Dekoration mitbringen oder wir organisieren für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis

WEIN WEISS _____
WEIN ROT _____
WEIN ROSÉ _____

MINERALWASSER IN LITERFLASCHEN, **KAFFEE** UND **LIQUEUR**
ANZAHL PERSONEN TOTAL _____
ERWACHSENE _____**KINDER** (bis ca.10 Jahre) _____

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern
Vielen Dank für Ihr Verständnis

Gerne besprechen wir die TISCHORDNUNG **mir Ihnen persönlich**

DATUM_____**UNTERSCHRIFT**_____