

MENUVORSCHLÄGE



RESTAURANT THALSÄGE

♥
Genuss mit Herz und Heimat

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

Danke für Ihr Verständniss

Restaurant Thalsäge | Thalgrabenstrasse 134 | 3432 Lützelflüh-Goldbach

www.thalsaege.ch | restaurant@thalsaege.ch | 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 Einheitsmenüs 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 Menüs oder Weine vorbehalten

APERÔ

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
Bündnerfleischsteller	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 Weinschaumsüpli

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 Schuumsüpli
Ämme-Däntsch Filet (Forelle)
Sauzhärdöpfu
Nidlesuurchabis
Zarti Schwiinsfilet are Hasunuss-Sosse
mit Ankenüdeli
u Pflanzblätzgmües
u zum Dessär Öpfuröschtli 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	Fr. 26.50	Fr. 30.50
(Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)		
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	Fr. 27.00	Fr. 31.00
(Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)		
Schweinssteak (1 Stück) mit Steinpilzrahmsauce		
Pommes-Croquettes		
Gemüsegar­nitur	Fr. 30.00	Fr. 34.00
(Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)		
Schweinsfilet „CALVADOS“		
Pommes-Duchesse		
Gemüsegar­nitur	Fr. 34.00	Fr. 38.00

	Teller	Platte
Niedergegarter, zarter Schweinscarrébraten an Pommery-Senfsauce Butternudeln Gemüse garnitur	Fr. 31.00	Fr. 35.00
Schweins- & Kalbsbraten mit Poulet Pommes-Frites Gemüse garnitur	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-Späckröschi	Fr. 44.00	Fr. 48.00
RIZ CASIMIR (Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce) Im Reisring serviert Mit verschiedenen Früchten aus garniert	Fr. 44.00	Fr. 48.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahm- oder Amarettosauce Broccolireis	Fr. 44.00	Fr. 48.00
Kalbsscarrébraten mit Pilzragout Pommes-Croquettes Gemüse garnitur	Fr. 46.00	Fr. 50.00
Kalbssteak mit Morchelsauce 1 Stück Pommes-Croquettes Gemüse garnitur (Nachservice mit Beilagen bei Plattenservice)	Fr. 47.00	Fr. 51.00

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

Gemüse garnitur Fr. 46.00 Fr. 50.00

Niedergegartes Roastbeef vom Rind Sauce Béarnaise

Pommes-Croquettes

Gemüse garnitur 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
Säali (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

Restaurant Thalsäe 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.

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 Fr. 23.00
(je nach Saison: Vermicelles, Erdbeeren, Greeme, verschiedene Glacekugeln,
Fruchtsalat, Meringue, Rahm, hausgemachte Torte, Kuchen, Mousse au Chocolat,
Caramelköppli, frische Brätzeli)

«Chlises Büffet» Fr. 17.00
5 verschiedene Desserts zur Auswahl vom kleinen Buffet
(je nach Saison: verschiedene Glacen, Meringue, Brönnti Greeme, Fruchtsalat usw.)

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

Luins (VD)

Féchy (VD)

Epesses (VD)

Rosé

Oeil de Perdrix (Wallis)

Rot

Salvagnin (VD)

Dôle (Wallis)

Roter Féchy (VD)

Merlot aus dem Tessin

Rotweine Flaschenqualität

Jeninser (Bündner Herrschaft) (GR)

Gamaret-Garanoir (Lutry, VD)

Primitivo Salento (Italien)

Rioja Coto de Imaz (Spanien)

Flaschenweine weiss

Matteo Beutler « WINENOT » Chasselas (VD)

Chasselas vom Genfersee (VD) (Winzer Cousin von Ueli Badertscher)

Riesling Silvaner aus Maienfeld

Pinot Gris (VD)

Aigle (VD)

Roero «Arneis» (Piemont)

Flaschenweine rosé

Matteo Beutler « WINENOT » Pinot Noir mon Oeil (VD)

Oeil de Perdrix „Château d' Auvernier“ (NE)

Flaschenweine rot

Matteo Beutler « WINENOT » L'Initial Gamay (VD)

Assemblage Genfersee (VD) (Winzer Cousin von Ueli Badertscher)

Maienfelder Vinothek von Salis (GR)

Malanser Spätlese Barrique (GR)

Roter Aigle (VD)

Syrah (Diego Mathier Salgesch) (VS)

Jägerwy (Cuvée Riem & Daepf)

SALZL Zweigelt (Burgenland AUT)

Rioja Coto de Imaz (SP)

Lagrein (Südtirol) IT

Cannonau (Sardinien) IT

Nebbiolo d'Alba Piemont IT

Barbera d'Alba (R. Sarotto) Piemont IT

Barbera d'ASTI (Rovero) Piemont IT

Valpolicella Ripasso (IT)

Amarone (di Valpolicella, Venetien IT)

50 cl

Fr. 20.00

Fr. 21.00

Fr. 22.50

Fr. 20.00

Fr. 19.50

Fr. 20.00

Fr. 21.00

Fr. 21.00

Fr. 31.00

Fr. 30.00

Fr. 25.00

Fr. 30.00

75 cl

Fr. 37.00

Fr. 34.00

Fr. 40.00

Fr. 39.00

Fr. 39.00

Fr. 39.00

Fr. 36.00

Fr. 40.00

Fr. 43.00

Fr. 36.00

Fr. 41.00

Fr. 45.00

Fr. 40.00

Fr. 51.00

Fr. 39.00

Fr. 40.00

Fr. 41.00

Fr. 47.00

Fr. 41.00

Fr. 42.50

Fr. 45.00

Fr. 40.00

Fr. 42.00

Fr. 45.00

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.

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** _____

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.