

Speisekarte



Lieber Gast

Wir freuen uns, 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.

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 auch im Sommer zum Verweilen ein.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim studieren der Karte und danach

„E Guete“

Ueli und Barbara Badertscher

Restaurant Thalsäge

Thalgrabenstrasse 134

3432 Lützelflüh

034 / 461 50 30

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: **www.thalsaege.ch**

oder auf **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

Alle Gerichte in der Speisekarte verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Vorspeisen



Bouillon mit Einlage

Fr. 8.00

Bouillon mit Ei

Fr. 8.50

Grüner Salat

Fr. 7.00

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Sommersalat

Fr. 12.00

(Blattsalat, Tomaten, Feta, Oliven, Peperoni & Zwiebeln)

Grosser Salatteller mit Ei

Fr. 16.50



Vegetarisch

Griechischer Sommersalat

Fr. 19.00

Grüner Salat mit Tomaten, Oliven, Feta, Peperoni und Zwiebeln

Grosser Salatteller mit Ei

Fr. 16.50

Reichhaltiger Gemüseteller

Fr. 19.00

Frühlingsrolle „Sweet & Sour“

mit Salat oder mit Gemüse garnitur

Fr. 22.50

Gemüseschnitzel von der Jakobsfrucht

mit gemischtem Salat oder mit Gemüse & Frites

Fr. 26.50

«Vegi-Burger» hausgemacht

Fr. 16.50

mit gemischtem Salat oder mit Frites

Fr. 22.50

beide Beilagen

Fr. 26.00

Portion Pommes-Frites od. andere Beilage

Fr. 8.80

Die Beilagen zu allen Gerichten in der Speisekarte
können beliebig verändert werden.

Für Rösti verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 3.00

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.—
Bigler's Forellenfilet	(nicht als halbe Portion erhältlich)	Fr. 31.50

Dazu servieren wir zwei Chinoise-Saucen,
frische Früchte und Salat
und einen kleinen Teller Pommes-Frites

FITNESSTELLER



Frühlingsrollen «sweet & sour»

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 22.50

Thalsäge-Burger

(nicht als halbe Portion erhältlich)

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

Fr. 22.50

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.—

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

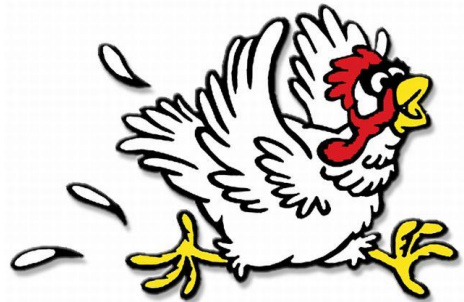
Schweins Cordon-Bleu „Bauern Art“

(gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse)

Fr. 26.50

Poulet aus Goldbach

www.frischpoulet.ch



Pouletbrustfilet (nicht als halbe Portion erhältlich)

an Pommery-Senfsauce oder Kräuterbutter

Nüdeli

Fr. 27.—



Fisch

Forellen von Bigler's
auf der Schaufelbühlegg

Gebratenes Forellenfilet mit gerösteten Mandeln

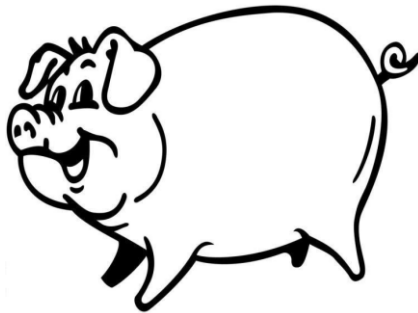
(nicht als halbe Portion erhältlich)

Salzkartoffeln

Tartarsauce

Fr. 31.50

Tellergerichte vom Schwein



Bratwurst Zwiebelsauce (nicht als halbe Portion erhältlich)

Butternüdeli, Pommes-Frites Fr. 20.50

oder mit Rösti Fr. 23.50

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes-Frites

Gemüsegar nitur Fr. 23.—

Schweinsrahmschnitzel

Champignonssauce

Butternüdeli oder Pommes-Frites Fr. 23.—

„Sagi-Gotlett“ (nicht als halbe Portion erhältlich)

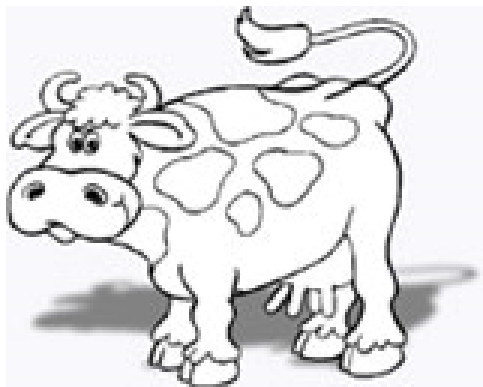
Pommes-Frites

Gemüsegar nitur Fr. 27.—

Schweinssteak „Emmentaler Art“

Pommes-Frites

Gemüsegar nitur Fr. 27.—



Thalsäge-Burger	(nicht als halbe Portion erhältlich)	Fr. 16.50
(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

Gulasch „Stroganoff „	
Nudeln	
Gemüse garnitur	Fr. 40.50

Die Beilagen zu allen Gerichten in der Speisekarte
können beliebig verändert werden
Für Rösti verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 3.00



Nachmittagskarte

an Werktagen zwischen 13:30-17:30 Uhr sind nur diese

Gerichte aus unserer Küche erhältlich

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. 2.80

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 sind Ihnen dankbar wenn Sie dieses
Gericht telefonisch vorbestellen, damit wir
uns vorbereiten können

034 461 50 30

Donnerstag-Montag 09:00-22:00

Das in unserem Restaurant servierte
Fleisch hat folgende Herkunft:

Rind: Schweiz
Schwein: Schweiz
Geflügel: Schweiz/Goldbach/Emmental
Forelle: Schweiz/Grünenmatt /Emmental
Kalb: Schweiz
Fleischwaren: (Würste, Schinken usw.)
Ganzes Sortiment Schweiz
Chicken-Nuggets¹

¹ 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

¹ kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein