

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.

Viele unserer Gerichte aus der Karte sind selbstverständlich auch kleine Portion

(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
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 8.80

Grüner Salat Fr. 7.00

Gemischter Salat Fr. 9.80

Cäsar-Salat Fr. 12.50

(Eisbergsalat mit gerösteten Croûtons, Speck und Parmesan)

Wintersalat Fr. 12.50

Gemischter Blattsalat mit warmem Honigspeck & Nüssen

Grosser Salatteller mit Ei Fr



VEGI - EGGE

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 16.50

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 19.00

Frühlingsrolle „Sweet & Sour“
mit Salat oder mit Gemüse Fr. 22.50

Schnitzel von der Jakobsfrucht
mit gemischtem Salat oder mit Gemüse & Frites Fr. 26.50

«Thalsäge-Burger» vegetarische Variante Fr. 16.50

mit gemischtem Salat oder mit Frites Fr. 22.50

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:

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

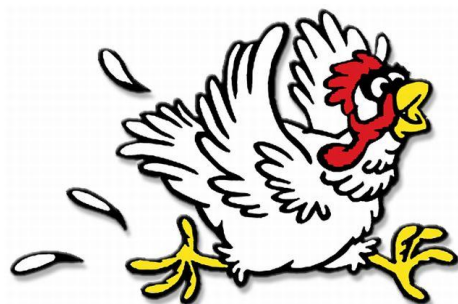
Schweins Cordon-Bleu „Bauern Art“

(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)

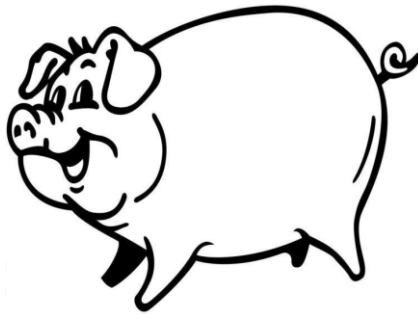
Salzkartoffeln

Tartarsauce

Fr. 31.50

(nicht als halbe Portion erhältlich)

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)

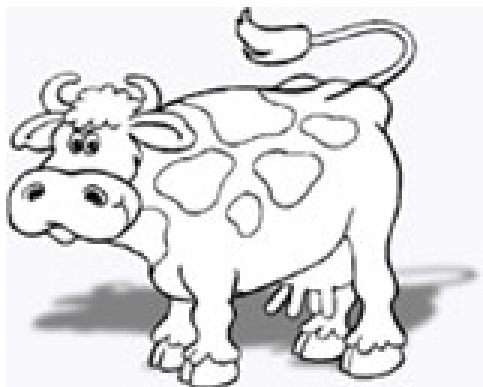
Pommes-Frites

Gemüsegar nitur Fr. 27.—

Schweinssteak „Emmentaler Art“

Pommes-Frites

Gemüsegar nitur Fr. 27.—



vom Rind

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



***An Werktagen von 13:30-17:30 Uhr
ist die warme Küche geschlossen
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