

Speisekarte



Lieber Guest

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Es ist uns ein Anliegen, Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit
mit Gute 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
Kürbiscrèmsuppe	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 <u>oder</u> mit Gemüse	Fr. 22.50
Schnitzel von der Jakobsfrucht	
mit gemischem Salat <u>oder</u> mit Gemüse & Frites	Fr. 26.50
«Thalsäge-Burger» vegetarische Variante	Fr. 16.50
mit gemischem Salat <u>oder</u> 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

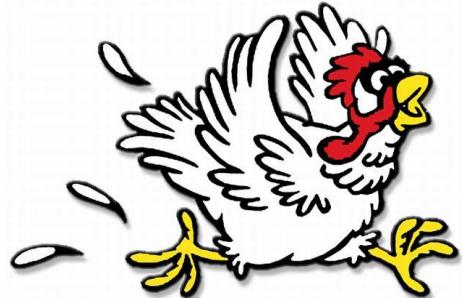
unsere Cordon-Bleus werden mit Pommes-Frites und Gemüsegarnitur
oder als Fitnesssteller mit gemischtem Salat garniert serviert
Die Cordon-Bleu's können wir **nicht** als halbe Teller anbieten

Schweins Cordon-Bleu

(das klassische) Fr. 26.50

Schweins Cordon-Bleu „Bauern Art“ Fr. 26.50
(gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse)

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)

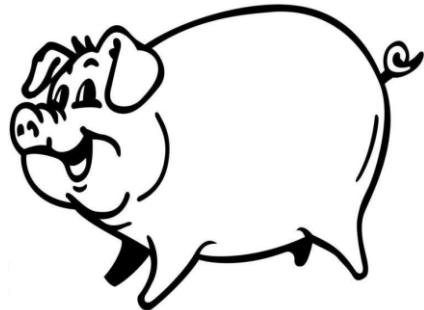
Salzkartoffeln

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

Gemüsegarnitur Fr. 23.—

Schweinsrahmschnitzel

Champignonssauce

Butternüdeli oder Pommes-Frites Fr. 23.—

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

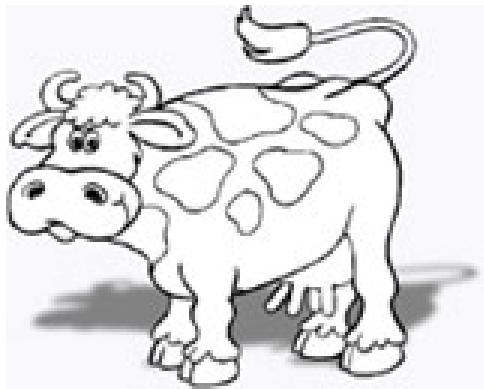
Pommes-Frites

Gemüsegarnitur Fr. 27.—

Schweinssteak „Emmentaler Art“

Pommes-Frites

Gemüsegarnitur 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
Gemüsegarnitur Fr. 45.00

Rindsfilet mit Morchelsauce
Nudeln
Marktgemüse Fr. 46.00

Gulasch „Stroganoff“
Nudeln
Gemüsegarnitur 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 (Schinken, Salami, gemischt)	Fr. 8.50
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