



Menüvorschläge

Landgasthof

Thalgut

Ab 10 Personen

Fam. Peter + Irene Hodler-Krebs

3115 Gerzensee

Telephon 031 / 781 08 72

Fax 031 / 781 39 72

E-Mail thalgut@bluewin.ch

www.thalgut.ch



- Menu: 1 Kraftbrühe mit Flädli

Suure Mocke “ Hagu Hans “
Kartoffelstock
Marktgemüse Fr. 42.50
- Menu: 2 Gemischter Salat

Rindszunge an Kapernsauce
Kartoffelstock Fr. 39.50
- Menu: 3 Grüner Blattsalat

Geschnetzeltes Kalbfleisch
nach Zürcherart
Hausgemachte Butterspätzli Fr. 48.50
- Menu: 4 Broccolicrèmesuppe

Schweinsbraten vom Ofen und
Brathähnchen mit Rosmarin
Kartoffelkroketten
Gemüse-Bouquet Fr. 44.50
- Menu: 5 Bouillon mit Eierfäden

Gemischter Salat

Schweinspiccata “ Milanaise “
Tomatenspaghetti
Reibkäse Fr. 42.50
- Menu: 6 Steinpilzrisotto nach Art des Chefs

Pouletbrüstchen vom Grill
Gartenfrische Salate
Baked-Patatoes Fr. 43.50

- Menu: 7 Rindfleischbrühe mit gerösteten
Brotwürfeli

Spezial Berner-Platte nach
Emmentaler-Art mit Speck, Rippli,
Zunge, Buurewurst, Suppenfleisch,
Markbein, Zungenwurst, Buurehamme,
diverse Würstli, Salzkartoffeln
Meerrettichschaum, Dillsenf Fr. 48.50
- Menu: 8 Kressecrèmesuppe

Kleiner Blattsalat mit Speck

Lammcarré im Kräutermantel
Bäckerinnenkartoffeln
Marktgemüse Fr. 57.50
- Menu: 9 Bouillon Diablotins

Kleiner Blattsalat mit
Balsamicoessig und Distelöl

Schweinssteak mit Vierpilz-
Rahmsauce, Pfirsich
Butternüdeli Fr. 53.50
- Menu: 10 Tessiner-Grotto-Teller
(Coppa, Mortadella, Salami,
Speck, Luganini)

Kraftbrühe mit altem Portwein

Kalbsrahmschnitzel " Butterfly "
Frischeiernüdeli
Gemüse-Bouquet Fr. 62.50

Menu: 19

Zuchetticrèmesuppe

Blattsalat mit geräucherter
Gänsebrust an Balsamicoessig
und Baumnussöl

Tournedos "Monte Carlo"
auf Spinatsockel, mit Markbein
und Weinhändlersauce
Strohkartoffeln

Gemüse -Bouquet Fr. 88.50

Menu: 20

Feinschmecker-Teller
nach Art des Chefs (Lachs,
Gänsebrust geräucht, Kaviar,
Gänseleber, Trockenfleisch)

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit altem Cognac

Zanderfilets gebraten mit
Zitronenbutter
Reis Timbale

Entrecôte "Maître d Hôtel"
Kartoffelgratin

Tourniertes Marktgemüse Fr. 110.00

Menu: 21

Gemischter Salat

Fondue Bourgignonne, Chinoise
Baccuse oder Fischfondue
mit 8 verschiedenen Saucen
Pommes-frites und Reis

Reich garniert oder nach
Ihrem Wunsch, wir verwenden
nur 1 A Qualitäts Fleisch

Fr. 62.50

Dessert-Spezialitäten

Gebrannte Crème mit hausgemachten Brätzeli	Fr.	9.50
Savarin mit Rum reich verziert mit exotischen Früchten	Fr.	9.50
Süssmost-Crème mit hausgemachten Brätzeli	Fr.	9.50
Caramel oder Schoggichöpfli mit Butter-Schenkeli	Fr.	9.50
Zweifarbige Schokoladen-Mousse auf Biskuitherzchen	Fr.	9.50
Herbscht Troum Zwetschgen in Portwein mariniert und mit Rahm verfeinert, Brätzeli	Fr.	12.50
Vacherin Eistorte "Thalgut"	Fr.	15.50
Apfel oder Ananas Beignets knusprig gebacken mit Vanillesauce	Fr.	9.50

Eisis Visite-Brei mit Vagante Balsam (sämiger Himbeeribrei, altes Rezept aus dem Emmental)	Fr. 11.50
Caramelisierte Ananaswürfeli mit Eierschnee und Vanilleeis	Fr. 11.00
Symphonie von frischen Beeren mit einer Champagner Sabayon (Beeren je nach Saison)	Fr. 13.50
Tiramisu Casa Nostra mit mariniertem Orangensalat	Fr. 12.50
Williams Birne mit Schoggisauce und Rahm	Fr. 9.50
Toblerone-Parfait und Pyhsaliskirschen mit Rahm	Fr.11.50
Emmentaler-Dessert Merinques, gebrannte Crème, Brätzeli, Vanilleglace, Rahm	Fr. 14.50
Tropischer Fruchtsalat natur	Fr. 9.50
mit Rahm	Fr. 10.50
mit Kirsch oder Maraschino	Fr. 12.50
Schwarzwälderschnitten	Fr. 6.50

Unsere Lieferanten:

Schweinefleisch	von den Bauernhöfen der Region
Kalbfleisch	von den Bauernhöfen der Region
Rindfleisch	Knochengereift aus der Region
Lammfleisch	Neuseeland, und aus der Region
Pferdefleisch	USA
Pouletfleisch	Schweiz
Eglifilets	McLaine (Binnenseefischerei Russland)
Felchenfilets	Brienzer-, Thuner- und Bielersee
Zander	Greyerzersee/Dänemark
Hecht	Thuner-, Bieler- und Greyerzersee
Forellen	Aare, Fischzucht Steffisburg Zug
Andere Fische	Bianci Comestibles Zürich
Gemüse, Salate	Transgourmet Bauern aus der Region
Kartoffeln	Seeland
Milchprodukte	Emmi
Käse	Weichkäserei Gerzensee, Jumi Boll

Wir verarbeiten stets frische und natürliche Rohprodukte. Die Herkunft unserer Produkte wollen auch wir genau kennen!

Schonende Zubereitungsarten unter der Einhaltung der modernen Ernährungslehre sind uns ein Bedürfnis und ein Muss!

Unsere Räumlichkeiten:

Aareblick	70 Plätze
Gaststube	30 Plätze
Carnozet	50 Plätze
Aare-Terrasse	180 Plätze



Apéros:

Einen Apéro können Sie bei schönem Wetter draussen auf unserer wunderschön gelegenen Aare-Terrasse geniessen, bei weinendem Himmel im Carnozet

Party-Service

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen auch einen Party-Service der besonderen Klasse an.

Sie laden ein, wir kochen, auf Wunsch servieren und organisieren wir Ihr ganzes Fest.

Besprechen Sie mit uns Ihre Wünsche, sei es bezüglich Blumen-Gestecke, Sträusse usw. Wir besorgen alles Mögliche für Sie.

Auf Wunsch erstellen wir für Sie ein Menu-Kärtchen zu Fr. 2.— je Stück.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% MWST