



Thalgut

LANDGASTHOF GERZENSEE

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Familie Peter + Irene Hodler - Krebs
3115 Gerzensee

Telefon 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. 38.50
- Menu: 2 Gemischter Salat

Rindszunge an Kapernsauce
Kartoffelstock Fr. 34.50
- Menu: 3 Grüner Blattsalat

Geschnetzeltes Kalbfleisch
nach Zürcherart
Hausgemachte Butterspätzli Fr. 43.50
- Menu: 4 Broccolicrèmesuppe

Schweinsbraten vom Ofen und
Brathähnchen mit Rosmarin
Kartoffelkroketten
Gemüse-Bouquet Fr. 42.50
- Menu: 5 Bouillon mit Eierfäden

Gemischter Salat

Schweinspiccata “ Milanaise “
Tomatenspaghetti
Reibkäse Fr. 38.50
- Menu: 6 Steinpilzrisotto nach Art des Chefs

Pouletbrüstchen vom Grill
Gartenfrische Salate
Baked-Patatoes Fr. 37.50

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. 54.50

Menu: 9 Bouillon Diablotins

Kleiner Blattsalat mit
Balsamicoessig und Distelöl

Schweinssteak mit Vierpilz-
rahmsauce, Pfirsich
Butternüdeli Fr. 47.50

Menu: 10 Tessiner-Grotto-Teller
(Coppa, Mortadella, Salami,
Speck, Luganini)

Kraftbrühe mit altem Portwein

Kalbsrahmschnitzel " Butterfly "
Frischeiernüdeli
Gemüse-Bouquet Fr. 57.50

Menu: 19 Zuchetticrèmesuppe

Blattsalat mit geräucherter
Gänsebrust an Balsamicoessig
und Baumnussöl

Tournedos “ Monte Carlo “
auf Spinatsockel, mit Markbein
und Weinhändlersauce
Strohkartoffeln
Gemüse -Bouquet Fr. 76.50

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. 110.50

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. 52.50

Menu: 22 Eglifilets mit gerösteten Mandeln
Tartarsauce
Schnittlauchkartoffeln

Grüner und Tomatensalat
Italienisch mit Mozzarella

Valdostanos (Chefs Spezialität,
Kalbfleischröllchen)
mit Weinhändlersauce
Breite Frischeiernudeln
Marktgemüse Fr. 65.50

Menu: 23 Hausgemachte Morchelterrinen
auf Blattsalat, mit Himbeeressig
und Traubenkernöl

Spargelcrèmesuppe

Lammrückenfilets und Perlhuhn-
brüstchen mit Sandmannsauce
Kartoffel - Krokette
Gemüse - Bouquet Fr. 72.50

UNSERE SPEZIALITÄT: MENU CHEF

Sie sagen uns den Preis und wir stellen Ihr Menu mit raffinierten und gluschtigen Kombinationen zusammen. Ab Fr. 50.--

Wir erfüllen Ihnen jeden Wunsch, was Ihr Herz begehrt, reden Sie mit uns. Menu-Abänderungen oder andere Vorschläge sind bei uns jederzeit möglich!

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 Butterschenkeli	Fr.	9.50
Zweifarbige Chocoladen Mousse auf Biskuitherzchen	Fr.	9.50
Herbscht Troum Zwetschgen in Portwein mariniert und mit Rahm verfeinert, Brätzeli	Fr.	11.50
Vacherin Eistorte "Thalgut"	Fr.	15.50
Apfel oder Ananas Beignets knusprig gebacken mit Vanillesauce	Fr.	8.50

Eisis Visite - Brei mit Vagante Balsam (sämiger Himbeeribrei altes Rezept aus dem Emmental)	Fr.	9.50
Caramelisierte Ananaswürfeli mit Eierschnee und Vanilleeis	Fr.	11.00
Symphonie von frischen Beeren mit einer Champagner Sabayon (Beeren je nach Saison)	Fr.	12.50
Tiramisu Casa Nostra mit mariniertem Orangensalat	Fr.	10.50
Williams Birne mit Schoggisauce und Rahm	Fr.	9.50
Toblerone - Parfait und Pyhsaliskirschen mit Rahm	Fr.	9.50
Emmentaler - Dessert Merinques, Gebrannte Crème, Brätzeli, Vanilleglace, Rahm	Fr.	14.50
Tropischer Fruchtsalat natur	Fr.	8.50
mit Rahm	Fr.	9.50
mit Kirsch oder Maraschino	Fr.	11.50
Schwarzwälderschnitten	Fr.	6.50

Unsere Lieferanten:

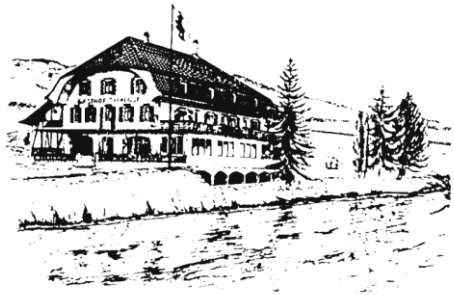
Schweinefleisch	von den Bauernhöfen der Region
Kalbfleisch	von den Bauernhöfen der Region
Rindfleisch	aus der Region Aare und Gürbenthal
Lammfleisch	Neuseeland, und aus der Region
Pferdefleisch	Kanada
Pouletfleisch	Schweiz
Eglifilets	McLaine / Kanada
Felchenfilets	Brienzer-, Thuner- und Bielersee
Zander	Greyerzersee
Hecht	Thuner-, Bieler- und Greyerzersee
Forellen	Aare, Fischzucht Steffisburg Zulg
Andere Fische	Bianci Comestibles , Zürich
Gemüse, Salate	Aus der Region und Prodega Heimberg
Kartoffeln	Fam. Housi Hadorn, Kirchdorf
Milchprodukte	Emmi
Brot, Gebäck	Fam. Walter Bruderer, Wichtrach

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:

Restaurant	40 Plätze
Aareblick	60 Plätze
Carnozet	45 Plätze
Aare-Terrasse	180 Plätze



Apéros:

Einen Apéro können Sie bei schönem Wetter draussen auf unserer wunderschön gelegenen Aare-Terrasse geniessen, bei weinendem Himmel weichen wir in unsere heimelige Haus-Bar aus.

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.- pro Stück.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % MWST