

Herzlich willkommen



Thalgut
LANDGASTHOF GERZENSEE

Landgasthof Thalgut Gerzensee
Familie P. und J. Hodler-Krebs
3115 Gerzensee

Tel. 031 781 08 72

Fax 031 781 39 72

www.thalgut.ch

thalgut@bluewin.ch



Frühlings-Gerichte

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube und Rohschinkenchips	13.50
Frühlingsalat mit grünem Spargel und gerösteten Cashew Nüssen	16.50

Haupt-Gerichte

Saibling mit grünen und weissen Spargeln Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	Portion kleine Portion	48.00 42.00
Buurehamme mit grünen und weissen Spargeln Sauce Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln		42.50
Maccaroni Gratin nach Art des Chefs mit grünen und weissen Spargeln Cherry Tomaten (Vegetarisch)		31.00

Nur weisse Spargeln plus Fr. 6.--

Ganz speziell aus unserem Weinkeller:

Aigle Murailles Rosé	per dl	8.50
----------------------	--------	------



Kalte Vorspeisen

Rassiges Tatar aus erstklassigem Rindfleisch nach Ihrem Geschmack, Calvados, Cognac, Vieille Prune	Portion kleine Portion	41.00 25.50
Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Calvados und Pistazien begleitet von Zwetschgenschutney, Salatbouquet		23.50
Orangenlachs und geräucherter Heilbutt, Meerrettichschaum und Dillsenf von der Lachsmanufaktur Dyhrberg, Balsthal Toast, Butter	Portion kleine Portion	43.00, 26.00

Suppen

Spiezer Weisswein-Suppe mit Blätterteig-Stange	14.50
Tagessuppe	9.50



Warme Vorspeisen

Mangroven Bio Crevetten mit Chili, Zwiebeln, Knoblauch	26.50
Hausgemachte Taglierini mit Belpbergtrüffel, Rahm	23.50

Salate

Grüner Blattsalat	9.80
Gemischter Salat	13.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons	15.50
Chefsalat mit mild geräucherter Gänsebrust	16.50
Oberländer Märli Salat mit Speck und Hobelkäse	16.50
Salatsauce nach Ihrer Wahl: Französische, Honig-Balsamico, oder Italienische	



Vegetarisch

Ämmitauer Märit-Teller mit gluschtigem Gmües, Kartoffelkroketten
Pilzrahmsauce 29.50

Spargel Ravioli aus Dänus Pasta Factory 29.50
gefüllt mit Spargeln, Bio Ricotta, Zwiebeln und Knoblauch,
Rahm und Kirschtomaten begleiten dieses Gericht

Fleisch

Aartetaler Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Marktgemüse 180 gr 64.50

Rindsentrecôte mit Café de Paris, Marktgemüse-Bouquet 200 gr 54.00

Rindfleisch: vier Wochen am Knochen gereift (Swiss Premium Beef)!

Schweins Cordon-Bleu mit Schinken und Greyerzer 41.50
Marktgemüse-Bouquet

Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce 180 gr Portion 43.50
Butternüdeli und Marktgemüse 120 gr kleine Portion 37.50

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce 200 gr Portion 31.50
Marktgemüse-Bouquet 150 gr kleine Portion 27.50

Beilagen: Butterreis, Nüdeli, Pommes frites



Wir verwenden nur Schweizer-Fleisch



Fischspezialitäten

Egli-Filets gebraten mit Tartarsauce (220 gr) mit grünem Salat	kleine Portion	41.50 35.50
Egli „Orly“ frittiert mit Tatarsauce (200 gr) mit grünem Salat	Portion kleine Portion	39.50 32.50
Bachsaiibling gebraten mit grünem Salat	200 gr	45.00

Als Beilagen können Sie wählen: Pommes-frites, Butterreis, Salzkartoffeln

Menü Thalgut

Hausgemachte Kalbfleischterrine
mit Calvados, Pistazien, Zwetschgenchutney

kleiner grüner Salat

Egli-Filets gebraten oder frittiert
mit Tartarsauce, Salzkartoffeln oder Butterreis

Erdbeeren mit Vanille-Eis und Rahm 63.00



Teller-Gerichte mit Pfiff

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	Portion	27.50
	Senioren-Portion	22.50
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites oder Nüdeli	200 gr	23.50
Roastbeef mit buntem Salat, Tartarsauce		34.50
Roastbeef mit Pommes-frites, Tartarsauce		34.50

Folgendes gibt es auch nachmittags:

Fischchörbli mit Pommes frites (Egli/Zander), Tartarsauce		29.50
Ätti's Znacht (Cervelats-Salat und Käsehörnli)	Portion	21.00
	kleine Portion	16.50
Wurst- oder Wurst-/Käse-Salat		19.50
Thonsalat mit bunten Salaten garniert		19.50
Gurnigel-Teller, Gantrischwurst, Hobelkäse gereift im Gstaader-Käse-Reifungskeller		27.50
Düdenalp-Hobelkäse von eigener Kuh bei Ryser Käserei Gstaad gelagert und gepflegt		26.50
Pommes frites	Portion	11.00
	kleine Portion	6.00
Sandwiches Schinken, Salami, Käse		11.00



Sonntag durchgehend warme Küche

Wir verwenden nur Schweizer-Fleisch



Deklarationen:

Bei Allergien / Unverträglichkeiten melden
Sie sich bitte beim Service-Personal

Schweine- und Kalbfleisch	von den Bauernhöfen der Region
Rindfleisch	aus der Region am Knochen gereift
Lammfleisch	aus der Region und Neuseeland
Pferdefleisch	aus der Schweiz und Frankreich
Poulet und Geflügel	aus der Schweiz
Eglifilets	Mc Laine Estland
Felchenfilets	Thuner, Briener- und Bielersee
Zander	Greyerzer- u Bielersee oder Dänemark Wildfang
Bio Crevetten	Vietnam, aus Mangrovenzucht
Hecht	Thuner-, Bieler-, und Greyerzersee
Salzwasserfische und Krustentiere	Bianci Comestibles Zürich
Gemüse, Salate, Kartoffeln	aus der Region
Käse	Jumi Käse Affineur Boll und Weichkäserei Hodel Gerzensee
Spargeln	Seeland Spargeln Fräschels
Milchprodukte	Emmi
Brot und Gebäck	Holzofenbeck Herrmann Lerchenfeld
Gems	Berner Oberland
Reh	Kanton Bern / Oesterreich
Hirsch	Schweiz
Spätzli	eigene Produktion
Desserts	Emmi und eigene Produktion

Sämtliche Saucen, Terrinen und Zutaten werden frisch zubereitet. Das Fleisch wird in einer speziellen Rotweinbeize eingelegt und sorgfältig verarbeitet.

Marktfrische Produkte liegen uns am Herzen, soweit möglich wird in der Region eingekauft.

