

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





Herbstliche Genüsse

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Rehterrine mit Zwiebelkonfi und kleinem Nüsslersalat an Balsamicodressing	21.50
Mild geräucherte Entenbrust mit caramelisierten Apfelspalten, Cassis-Sauce	23.50

Suppe

Köstliche Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube und Rohschinken chips	13.50
Kürbiscrèmesuppe mit Brotcroûtons	11.00

Salate

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.00
Nüsslersalat mit Brotcroûtons, Speck, Ei und Sonnenblumenkernen	14.50

Warme Vorspeisen

Taglierini mit Belpberger Herbsttrüffeln	17.50
Aus Dänu's Pastafactory Kaminfeiterravioli mit Ricotta, Herbsttrompeten, Cherry-Tomaten	16.00



Deklarationen siehe Anschlag



Bitte wenden



Kleine Karte

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites		21.00
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
Gurnigel-Teller, Gantrischwurst, Hobelkäse gereift im Gstaader-Käse-Reifungskeller		27.50
Hobelkäse von der Dündenalp gereift im Gstaader-Käse-Reifungskeller		26.50
Grosser Salatteller mit Ei		21.50



Wir verwenden nur Schweizer-Fleisch



Bitte wenden



Fleisch

Aartetaler Rindsfilet mit Kräuterbutter
und Waldpilzsauce und Marktgemüse-Bouquet 180 gr 62.00

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Marktgemüse-Bouquet 180 gr 54.00

Rindsfilet/Rindsentrecôte: vier Wochen am Knochen gereift (Swiss Premium Beef)!

Schweins Cordon-Bleu mit Schinken und Greyerzer
Marktgemüse-Bouquet 39.00

Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce	180 gr	Portion	42.00
Butternüdeli und Marktgemüse	120 gr	kleine Portion	36.00

Rindsfiletwürfeli Stroganoff	160 gr	Portion	45.00
Butterreis	100 gr	kleine Portion	39.00

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce	200 gr	Portion	29.50
Marktgemüse-Bouquet	150 gr	kleine Portion	25.50

Beilagen: Reis, Nüdeli oder Pommes frites

Fisch

Eglifilets gebraten mit Tartarsauce (220 gr)	Portion	35.50
mit Salzkartoffeln oder Reis	kleine Portion	29.50

Saibling aus Wildfang, gebraten, auf Taglierini,
Blattspinat und Zitronenbutter 43.00



Wir verwenden nur Schweizer-Fleisch
Saibling aus Wildfang = Russland
Egli = Russland



Bitte wenden



Wild Hauptgerichte

Rehrücken Baden-Baden (ab 2 Personen) glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinbirne, Preiselbeerenapfel, Butterspätzli, Waldpilzsauce	pro Person	68.00
Gams-/Rehpfeffer nach Försterart Butterspätzli, Rotweinbirne mit Preiselbeeren	Portion kleine Portion	35.50 29.50
Geschnetzeltes Rehnüsschen Waldpilzsauce, Butterspätzli, Rotweinbirne	Portion kleine Portion	36.50 29.50
Zartes Rehschnitzelchen an Wildrahmsauce Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerenapfel	Portion kleine Portion	45.50 38.50
Wilderer-Teller, Reh und Hirsch Butterspätzli, Wildrahmsauce, Wildgarniture	Portion kleine Portion	39.50 33.50
Wildfleischvögel mit würziger Balsamicosauce Kartoffelstock, Rosenkohl, Rotkraut, Rotweinbirne, Marroni	Portion	29.50

Vegetarische Hauptgerichte

Aus Dänu's Pastafactory Kaminfegerravioli mit Ricotta, Herbsttrompeten, Cherry-Tomaten		29.00
Herbst-Teller , glasierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl Rotweinbirne, Preiselbeerenapfel, Butterspätzli, Waldpilzsauce		29.50
Taglierini mit Herbsttrüffeln Taglierini mit Cognac, Belpberger Herbsttrüffeln und Rahm		34.50
Herbstgemüse als Beilage Rosenkohl, Rotkraut und Marroni		9.50



Deklarationen siehe Anschlag



Bitte wenden



Wildsaison Deklarationen

Gams:	Berner Oberland
Reh:	Schweiz / Österreich
Hirsch:	Schweiz
Wildschwein:	Schweiz / Österreich
Pilze:	Schweiz
Salate:	Seeland
Gemüse:	Seeland
Spätzli:	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.

