

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





Kalte Vorspeisen

Rassiges Tartar aus erstklassigem Rindfleisch nach Ihrem Geschmack, Calvados, Cognac, Vieille Prune	Portion kleine Portion	39.00 24.50
Thunfischcarpaccio mit Limetten, Olivenöl, Meersalz und Belperknolle, bunter Salatstrauss		21.50
Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Calvados und Pistazien begleitet von Zwetschgenschutney, bunter Salatstrauss		21.50
Orangenlachs und geräucherter Heilbutt, Meerrettichschaum und Dillsenf von der Lachsmanufaktur Dyhrberg, Balsthal, mit Toast, Butter	Portion kleine Portion	39.50 25.00

Suppen

Spiezer Weisswein mit Blätterteig-Stange		13.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl		11.50
.....mit sautierten Jakobsmuscheln		16.50
Tagessuppe		8.50

Warme Vorspeisen

Mangroven Bio Crevetten mit Chilli, Zwiebeln, Knoblauch, Reis im Förmchen		23.50
Hausgemachte Taglierini mit Belpbergtrüffel, Rahm		21.50

Salate

Grüner Blattsalat		9.50
Gemischter Salat		11.00
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons		14.50
Chefsalat mit mild geräucherter Gänsebrust und Belperknolle	16.50	
Oberländer Märit Salat mit Speck und Hobelkäse		16.50

Salatsauce nach Ihrer Wahl, französisch, Honig-Balsamico oder italienisch

Fisch

Eglifilets gebraten mit Tartarsauce (220 gr)	Portion Kleine Portion	35.50 29.50
Eglifilets mit gerösteten Mandeln (220 gr)		37.50
Egli «Orly» frittiert mit Tartarsauce	Portion Kleine Portion	35.50 29.50
Fangfrische Zanderfilets gebraten mit Tartarsauce		38.50
Bachsäibling gebraten (200 gr) auf Blattspinat, Safrantaglierini, Zitr. Butter		43.00

Als Beilage können Sie wählen: Pommes frites, Butterreis, Salzkartoffeln

Vegetarisch

Ämmitauer Märli-Teller mit gluschtigem Gmües, Kartoffelkroketten Pilzrahmsauce		26.50
Kaminfeger Ravioli aus Dänus Pasta Factory, Füllung je nach Saison		29.50

Fleisch

Aaretaler Rindsfilets mit Sauce Bearnaise, Marktgemüse	180 gr	62.00
Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce, Nudeln, Gemüse	180 gr	42.00
Kleine Portion	120 gr	36.00
Schweins Cordon-Bleu mit Schinken und Greyerzer, Marktgemüse		39.00
Rindsentrecôte Café de Paris, Marktgemüse-Bouquet	200 gr	54.00
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse	200 gr	29.50
Kleine Portion	150 gr	25.50

Auf dem heissen Stein, reich garniert, nur abends:

Schweinssteak	300 gr	45.00
	200 gr	36.00
Rossentrecôte	500 gr	78.00
	300 gr	49.00
	200 gr	37.00
Rindsentrecôte	300 gr	59.00
	200 gr	53.00
Rindsfilets	200 gr	58.00
	300 gr	69.00

Zum Stein: Gemüse oder grüner/gemischter Salat

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

Menü Thalgut

Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Calvados, Pistazien, Zwetschgenschutney kleiner grüner Salat		
Eglifilets gebraten oder frittiert, mit Tartarsauce und Salzkartoffeln oder Reis		
Dessert Surprise		59.00

Kinder

Fischstäbli mit Pommes-frites	14.00
Chicken-Nuggets mit Pommes-frites	14.00
Schweins-Rahmschnitzelchen mit Nüdeli	14.00
Portion Teigwaren mit Rahmsauce	11.00

Wir verwenden nur Schweizer-Fleisch/Geflügel
Crevetten=Vietnam, Zander/Saibling=Island
Egli=Russland

Pesches's Jägerspaghetti (sehr scharf) mit Pfefferbouquet, Chiliflocken, Kalbfleischjulienne und Rahm	Portion kleine Portion	28.50 23.50
Schweins-Rack mit Marktgemüse-Bouquet und Pommes frites		29.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		26.00
Piccata Milanese mit Spaghetti, Tomatensauce und Reibkäse		27.50
Fischchörbli mit Pommes-frites (Egli / Zander), Tartarsauce		29.50
Poulet-Flügeli mit Pommes frites Nature		21.00 17.50
Ätti's Znacht (Cervelats-Salat und Käsehörnli)	Portion kleine Portion	21.00 16.50
Wurst- oder Wurst-/Käse-Salat		19.50
Thonsalat mit bunten Salaten garniert		19.50
Gurnigel-Teller, Gantrischwurst, Hobelkäse		27.50
Düden-Alp Hobelkäse-Teller, von der eigenen Kuh, bei Ryser Käserei Gstaad gelagert und gepflegt		26.50
Pommes-frites	Portion kleine Portion	9.50 5.00



Deklarationen:

Schweine- und Kalbfleisch	von den Bauernhöfen der Region
Rindfleisch	aus der Region
Lammfleisch	aus der Region und Australien
Poulet und Geflügel	aus der Schweiz
Pferdefleisch	aus den USA
Eglifilets	mit Gütebezeichnung „Mc Laine“
Felchenfilets	Thuner, Briener- und Bielersee
Zander	Greyerzer- und Bielersee
Saibling Wildfang	aus Russland
Hecht	Thuner-, Bieler-, und Greyerzersee
Forellen	Aare, Forellenzucht Steffisburg
Salzwasserfische	Bianchi Comestibles Zürich
Gemüse und Salate	aus der Region und der Prodega
Kartoffeln	Housi Hadorn Kirchdorf
Milchprodukte und Käse	Jumi und Emmi
Brot und Gebäck	Bäckerei Bruderer Wichtrach