

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	kleine Portion	24.50
nach Ihrem Geschmack, Calvados, Cognac, Vieille Prune	Portion	39.00
Hausgemachte Kalbfleischterrine mit Calvados und Pistazien		
begleitet von Zwetschgenchutney, bunter Salatstrauß		21.50
Orangenlachs und geräucherter Heilbutt, Meerrettichschaum und Dillsenf		
von der Lachsmanufaktur Dyhrberg, Balsthal		
Toast / Butter	kleine Portion	25.00
	Portion	39.50

Suppen

Spiezer Weissweinsuppe		
Blätterstange		13.50
Tagessuppe		8.50

Warme Vorspeisen

Orgine Bio Crevetten mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch		
Reis in Förmchen		23.50

Salate

Bunter Blattsalat		8.80
Gemischter Salat		9.80
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Crôtons	kleine Portion	9.50
	Portion	14.50
Salatsauce nach Ihrer Wahl:		
Französische, Honig-Balsamico, oder Italienische		

Vorspeisen, die als Hauptgerichte konsumiert werden, Deckungszuschlag von Fr. 5.--

Frühlings-Gerichte

Vorspeisen

Kleiner Spargelragoût mit Buurehammestreifen, mit Käse überbacken	21.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube und Rohschinkenchips	11.50
Frühlingssalat mit grünem Spargel und gerösteten Cashew Nüssen	15.50

Haupt-Gerichte

Zanderfilets mit grünen und weissen Spargeln Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	43.50
kleine Portion	35.50
Buurehamme mit grünen und weissen Spargeln Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	38.50
Zarte Kalbsschnitzelchen mit grünen und weissen Spargeln Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	45.50
Frischeiernudeln nach Art des Chefs mit grünen und weissen Spargeln Cherry Tomaten (Vegetarisch)	29.50

Nur weisse Spargeln plus Fr. 5.--

Ganz speziell aus unserem Weinkeller:

Gros Manseng – Sauvignon ein fruchtiger, aromatischer Südfranzose mit einem herrlichen Gaumenspiel	per dl	6.50
--	--------	------

Teller-Gerichte mit Pfiff

Paniertes Schweinsschnitzel Pommes-frites		25.50
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce Pommes-frites oder Nüdeli	250 gr	21.50
Fischchörbli mit Pommes-frites (Egli / Zander) Tartarsauce		29.50
Poulet-Flügeli	mit Pommes-frites Natur	21.00 17.50
Ätti's Znacht (Cervelats-Salat und Käsehörnli)	Portion kleine Portion	19.50 15.50
Wurst- oder Wurst-/Käse-Salat		19.50
Thonsalat mit bunten Salaten garniert		19.50
Gurnigel-Teller, Gantrischwurst, Hobelkäse		25.50
Düden-Alp Hobelkäse-Teller von der eigenen Kuh bei Eicher in Oberdiessbach gelagert und gepflegt		25.50
Pommes-frites	Portion kleine Portion	9.00 4.50

Menü Thalgut

Hausgemachte Kalbfleischterrine mit Calvados und Pistazien
begleitet von Zwetschgenschutney

kleiner grüner Salat

Eglifilets gebraten oder frittiert mit Tartarsauce
Salzkartoffeln oder Reis

Dessert Surprise

58.00

Für die kleinen Gäste

Fischstäbli mit Pommes-frites	13.50
Chicken-Nuggets mit Pommes-frites	13.50
Schweins-Rahmschnitzelchen mit Nüdeli	14.50
Portion Teigwaren mit Rahmsauce	11.50
Portion Kinder Gemüse	5.50

Fischspezialitäten

Eglifilets gebraten mit Tartarsauce (220 gr)	Portion	35.50
	Kleine Portion	29.50
Eglifilets mit gerösteten Mandeln (220 gr)		37.50
Egli „Orly“ frittiert mit Tartarsauce (200 gr)	Portion	35.50
	Kleine Portion	29.50

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

Vegetarisch

Ämmitauer Märit-Teller mit gluschtigem Gmües, Kartoffelkroketten Pilzrahmsauce	27.50
Spargel-Ravioli aus Dänu's Pasta Factory gefüllt mit Spargeln, Bio Ricotta, Zwiebeln und Knoblauch Rahm und Kirschtomaten begleiten dieses Gericht	29.50

Fleisch

Aaretaler Rindsfilets mit Sauce Bearnaise Marktgemüse-Bouquet	180 gr	62.00
Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce Butternudeln und Marktgemüse Kleine Portion	180 gr 120 gr	41.00 35.00
Schweins Cordon-Bleu mit Schinken und Greyerzer Marktgemüse-Bouquet		37.00
Rindsfiletswürfeli Stroganoff, Butterreis Kleine Portion	160 gr 100 gr	42.50 32.50
Rindsentrecôte Café de Paris Marktgemüse-Bouquet	200 gr	54.00
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Marktgemüse-Bouquet Kleine Portion	200 gr 150 gr	29.50 23.50
Auf dem heissen Stein, reich garniert:		
Schweinssteak	300 gr 200 gr	43.00 33.50
Rossentrecôte	500 gr 300 gr 200 gr	74.00 48.50 35.50
Rindsentrecôte	300 gr 200 gr	56.00 49.00
Rindsfilets	300 gr 200 gr	68.00 54.00
Zum Stein: Gemüse oder grüner/gemischter Salat		

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

Wählen Sie Ihre Beilage aus:
Nüdeli, Reis, Pommes-frites, Croquettes

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