

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



Vegetarisch

Frittierte Gerzensee Tommes
Salat-Bouquet, Preiselbeeren 24.50

Ravioli mediterran
Zucchetti, getrocknete Tomaten, Bio Ricotta
Zwiebeln und Knoblauch
aus Dänu's Pasta Factory 29.00

Sommer Hits

Blattsalat mit Riesen-Crevetten
mit Ei, Sherry Tomaten und
Balsamico-Honigdressing 36.50

BBQ Schweinebauch, 35 Stunden gegart,
auf Blattsalat, mit Ei und Tomaten
mit Tousand-Sauce 32.50

Kalte Küche

Thonsalat reich garniert		21.00
Cervelatssalat reich garniert		19.50
Roastbeef mit buntem Salat, Tartarsauce		31.50
Roastbeef mit Pommes frites, Tartarsauce		31.50
Siedfleischsalat nature		23.50
Siedfleischsalat mit Pommes frites		25.50
Ätti's Znacht (Cervelats, Salat, Teigwaren mit Käse)	Portion	19.50
	kleine Portion	15.50
Dünden-Alp Hobelkäse-Teller von der eigenen Kuh, bei Eicher in Oberdiessbach gelagert und gepflegt		25.50
Poulet-Flügeli	mit Pommes-frites	19.50
	Nature	17.50
Pommes-frites	Portion	9.50
	kleine Portion	5.00

Für die kleinen Gäste

Robinson-Teller		
Fischstäbli, Salzkartoffeln, Mayonnaise		15.50
Game-Boy-Teller		
Chicken-Nuggets mit Pommes-frites		15.50
Teigwaren mit Käse		11.00

Salate

Bunter Blattsalat 8.80

Gemischter Salat 9.80

Blattsalat mit Pouletstreifen, Hobelkäse
und Speck kleine Portion 16.50
Portion 26.50

Chefsalat mit mild geräucherter Gänsebrust
und Belperknolle kleine Portion 17.50
Portion 27.50

Tomatensalat mit Schangnauer Büffel-Mozzarella
Portion 13.50
Portion 16.50

Salatteller mit gartenfrischen Salaten und Ei 21.50

Salatsauce nach Ihrer Wahl:
Französisch, Honig-Balsamico, Italienisch

Kalte Vorspeisen

Tartar aus erstklassigem Rindfleisch nach Ihrem Geschmack, Calvados, Cognac, Vieille Prune	kleine Portion	24.50
	Portion	39.00
Orangenlachs und Heilbutt geräuchert, von der Lachsmanufaktur Dyhrberg, Balsthal	kleine Portion	25.50
Meerrettichschaum, Toast und Butter	Portion	42.00

Suppen

Spiezer Weissweinsuppe, Blätterstange	13.50
Tomatencrèmesuppe mit Hendricks Gin	14.50
Tagessuppe	9.00

Warme Vorspeisen

Safran Taglierini mit Sherry Tomaten, Belperknolle	19.50
Orgine Bio Crevetten mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch Reis in Förmchen	23.50

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

Fischspezialitäten

Egli-Filets gebraten mit Tartarsauce	220 gr	Portion	38.50
	140 gr	Kleine Portion	33.50

Egli „Orly“ frittiert mit Tartarsauce	200 gr	Portion	38.50
	140 gr	Kleine Portion	33.50

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

Bachsaiibling aus Wildfang, gebraten auf Safran-Taglierini und Blattspinat Original-Gericht wie bei „Mini Beiz, Dini Beiz“	200 gr	44.50
--	--------	-------

Fisch im Chörbli (Egli und Zander) knusprige Fischstücklein im Bierteig, Tartarsauce, Pommes frites		29.50
---	--	-------

Fleisch

Fitnesssteller Thalgut mit buntem Salat und		
- Rinds-Filet	200 gr	56.00
- Rinds-Entrecôte	200 gr	46.00
- Schweins-Steak	200 gr	36.00
- Poulet-Brust	200 gr	32.00
- Ross-Entrecôte	180 gr	35.00
- Kalbsbratwurst St. Galler		23.50
- Egli und Zander frittiert		29.50

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

Knochengereiftes Kalbs-Kotelett mit Gemüse und Pommes frites 59.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 25.50

Auf dem heissen Stein, reich garniert:

Schweins-Steak	300 gr	45.00
	200 gr	36.00
Ross-Entrecôte	500 gr	78.00
	300 gr	49.00
	200 gr	37.00
Rinds-Entrecôte	300 gr	59.00
	200 gr	46.00
Rinds-Filet	300 gr	69.00
	200 gr	54.00
Poulet-Brust	300 gr	41.00
	200 gr	32.00

Wählen Sie Ihre Beilage aus:

Nüdeli, Reis, Pommes frites, Country-Cuts

Wahlweise mit grünem / gemischtem Salat oder Gemüse

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 Australien

Pferdefleisch

aus Frankreich und Spanien

Poulet und Geflügel

aus der Schweiz

Eglifilets

Mc Laine Russland

Felchenfilets

Thuner, Brienzer- und Bielersee

Zander

Greyerzer- und Bielersee

Bio Crevetten

Vietnam, aus Mangrovenzucht

Hecht

Thuner-, Bieler-, und Greyerzersee

Forellen

Aare, Forellenzucht Steffisburg

Salzwasserfische

Bianci Comestibles Zürich

Gemüse und Salate

aus der Region und der Prodega

Käse

Jumi Käse Affineur Boll und
Weichkäserei Hodel Gerzensee

Milchprodukte

Emmi

Brot und Gebäck

Bäckerei Bruderer / Jorns Wichtrach

Gems

Berner Oberland

Reh

Kanton Bern / Oesterreich

Hirsch

Schweiz

Spätzli

eigene Produktion

Pilze

Gurnigelgebiet, Berner Oberland

Desserts

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.

