

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
Thunfischcarpachio mit Limetten, Olivenöl, Meersalz und Belperknolle, bunter Salatstrauss		24.50
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
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl		11.50
mit sautierten Jakobsmuscheln		16.50
Tagessuppe		8.50

Warme Vorspeisen

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

Salate

Bunter Blattsalat	8.80
Gemischter Salat	9.80
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Crôutons	kleine Portion 9.50 Portion 14.50
Chefsalat mit mild geräucherter Gänsebrust und Belperknolle	16.50
Salatsauce nach Ihrer Wahl: Französische, Honig-Balsamico, oder Italienische	

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

Teller-Gerichte mit Pfiff

Pesche's Jägerspaghetti (sehr scharf) mit Pfefferbouquet und Chiliflocken Kalbfleischjulienne, Rahm	Portion	26.50
	kleine Portion	21.50
Paniertes Schweisschnitzel		25.50
Pommes frites		
Fischchörbli mit Pommes-frites (Egli / Zander) Tartarsauce		29.50
Poulet-Flügeli	mit Pommes-frites	21.00
	Natur	17.50
Ätti's Znacht (Cervelats-Salat und Käsehörnli)	Portion	19.50
	kleine Portion	15.50
Wurst- oder Wurst-/Käse-Salat		19.50
Thonsalat mit bunten Salaten garniert		19.50
Gurnigel-Teller, Gantrischwurst, Hobelkäse		25.50
Salamettli und Bündnersalsiz		18.50
Düden-Alp Hobelkäse-Teller von der eigenen Kuh bei Eicher in Oberdiessbach gelagert und gepflegt		25.50
Pommes-frites	Portion	9.00
	kleine Portion	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 Suprise

56.00

für unsere 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
Bachsaibling aus Wildfang, gebraten (200 gr) auf Blattspinat mit Safrantagliolini und Zitronenbutter	Portion	38.50

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

Vegetarisch

Ämmitauer Märit-Teller mit gluschtigem Gmües, Kartoffelkroketten Pilzrahmsauce		26.50
Kaminfeger Ravioli aus Dänus Pasta Factory gefüllt mit Kürbis und Curry, Bio Ricotta, Zwiebeln und Knoblauch, Rahm und Kirschtomaten begleiten dieses Gericht		29.50
Sämiges Safranrisotto mit Belperknolle und Kirschtomaten		28.50

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	200 gr 300 gr	54.00 68.00
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, Risotto

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