



Herbstzauber im „Thäli“

Die Vorspeisen

Feine Kürbissuppe

mit Rahmhaube und Kürbiskernöl



Fr. 9.50

Waldsalat, **Nüsslisalat** mit Pilzen, Nüssen

Trauben und Speck

Fr. 14.00

Terrinen-Trio Reh, Fasan und Wildschwein

Herbstsalatbouquet, Cumberland-Sauce

Fr. 19.50

Fleischlose Gerichte

Blätterteig-Pastetli

mit Waldpilzfüllung



Fr. 23.00

Hubertusteller

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut

Marroni, Pilze, Apfel, Birne

Fr. 24.50

Spätzli-Pfanne

mit Gemüse und Pilzen, Wildrahmsauce

Fr. 23.00

Die Hauptgänge

„Thalheim-Geschnetzeltes“

Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

mit Trauben und Pilzen, Spätzli

Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Birne



Fr. 32.00

Wildschwein-Steak

mit Steinpilzrahmsauce, Spätzli

Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Birne, Marroni

Fr. 29.50



inkl. 7.7 % MwSt



Herbstzauber im „Thäli“

Die Hauptgänge

Hirschentrecôte „Thalheim“

mit Wildrahmsauce, Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Birne, Marroni



Fr. 37.50

Rehpfeffer

mit Speck, Silberzwiebeln, Croûtons, Marroni
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Birne

Fr. 29.50

Rehschnitzel

mit Wildrahmsauce, Trauben, Apfel, Birne
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni



Fr. 38.50

Auf der Platte serviert ab 2 Personen

Thäli's Wildpfanne

Hirschentrecôte, Rehschnitzel
und Wildschwein-Steak

mit der beliebten Wildgarnitur und Spätzli




pro Person Fr. 46.50

Rehrücken „Mirza“

Rosa gebratener Rehrücken, am Tisch tranchiert
mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Apfel, Birne, Trauben, Speck, Silberzwiebeln, Croûtons



pro Person Fr. 54.00



Herkunftsbezeichnung des Fleisches:
Rehpfeffer, Rehrücken, Rehschnitzel, Europa
Hirsch, Neuseeland
Wildschwein, Europa

Bei Fragen zu Allergenen,
wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal



inkl. 7.7 % MwSt