



Herbstzauber im „Thäli“

Die Vorspeisen

Feine Kürbissuppe

mit Rahmhaube und Kürbiskernöl



Fr. 9.50

Waldsalat, Nüsslisalat *mit Pilzen, Nüssen
Trauben und Speck*

Fr. 14.50

Fleischlose Gerichte

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. 33.50

Wildschwein-Steak

*mit Steinpilzrahmsauce, Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Birne, Marroni*

Fr. 29.50





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